

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ**

**НА 2018-2019 учебный год**

**5-7 класс**

Разработчик: учитель \_\_\_Горлова Л.А.\_\_\_\_

Омск, 2018

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по «Технологии» для 5-7 классов составлена в соответствии с правовыми и нормативными документами:

Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12. 2012 г. № 273-ФЗ);

Приказ Минобразования России от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;

Приказ Минобрнауки России от 31.03.2014 г. № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования на 2014-2015 учебный год»;

Приказ Минобразования России от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;

Программа по учебному предмету «Технология» для  5-7 классов создана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России на основе авторской программы **по  технологии   А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко,**Издательский центр «Вентана-Граф», 2014 год.

УМК:

1. Учебник «Технология» - 5 класс; 2014 г. М. Издательский центр «Вентана - Граф», авторы: Н.В. Синица; В.Д. Симоненко,

2. Учебник «Технология» - 6 класс; 2014 г. М. Издательский центр «Вентана - Граф», авторы: Н.В. Синица; В.Д. Симоненко,

3. Учебник «Технология» - 7 класс; 2014 г. М. Издательский центр «Вентана - Граф», авторы: Н.В. Синица; В.Д. Симоненко,

**Цели** программы:

формирование представлений о технологической культуре производства,

 развитие культуры труда подрастающих поколений,

 становление системы технических и технологических знаний и умений,

воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Задачами**курса являются:

сформировать  у учащихся  необходимые  в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда  с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;

овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,  необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;

научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

**2.  Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

   Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения учащихся должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

 • технологическая культура производства;

 • распространенные технологии современного производства;

 • культура, эргономика и эстетика труда;

 • получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

 • основы черчения, графики, дизайна;

 • элементы домашней и прикладной экономики;

 • знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

 • методы технической, творческой, проектной деятельности;

 • история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

**познакомятся:**

 • с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

 • с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;

 • с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

 • с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

 • с производительностью труда; реализацией продукции;

 • с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;

 • с экологичностью технологий производства;

 • с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

 • с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

 культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

**овладеют:**

 • навыками созидательной, преобразующей, творческой  деятельности;

 • навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования,

 проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

 • основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

 • умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

 • умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

 • навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

 • навыками организации рабочего места.

**3.Место предмета «Технология»**

**в базисном учебном (образовательном) плане**

     Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5, 6,7 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

**4.Личностные, Метапредметные и предметные результаты**

**освоения учебного предмета «Технология»**

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;

планирование образовательной и профессиональной карьеры;

осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего  труда.

В коммуникативной сфере:

формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;

публичная презентация и защита проекта технического изделия;

разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

Регулятивные:

– планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

– определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

– комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

– проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

Коммуникативные:

– мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

– самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

– виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;

-осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать.

Познавательные:

– согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

– объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

– оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

– диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.

– обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

– соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

– соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Работа с текстом:

– приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

– выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

– выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

– использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

ИКТ-компетентность:

-входить в информационную среду образовательного учреждения, в том числе через интернет, размещать в информационной среде различные информационные объекты;

- осуществлять информационное подключение по глобальной сети Интернет.

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

В познавательной сфере:

рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;

владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

планирование технологического процесса и процесса труда;

подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;

соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;

выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

документирование результатов труда и проектной деятельности;

расчет себестоимости продукта труда;

экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

осознание ответственности за качество результатов труда;

наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

дизайнерское проектирование технического изделия;

моделирование художественного оформления объекта труда;

разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;

эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

опрятное содержание рабочей одежды.

5.В психофизической сфере:

развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;

достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Основное содержание учебного предмета.**

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

     При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

      При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

      При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**5 КЛАСС**

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПО ТЕХНОЛОГИИ**

**Творческая проектная деятельность (4 часа)**

1. *Основные теоретические сведения*

Проект, проектирование, проектная деятельность, банк идей, цели, задачи проекта. Поисковый этап, технологический этап, заключительный (аналитический этап). Обоснование проекта, затраты на изготовление, защита проекта, план действия по изготовлению фартука.

1. *Практические работы*

Научатся выдвигать идеи и выполнять эскизы, организовывать рабочее место, подбирать инструменты и приспособления для различных технологических операций,

1. *Варианты объектов труда*

Изготавливаемое изделие, информационные источники.

**Создание изделий из текстильных материалов (28 часов)**

1. *Основные теоретические сведения*

Виды, свойства текстильных материалов, долевая нить и лицевая сторона тканей. Волокна растительного происхождения, прядильное производство, ткацкое производство, отделочное производство. Ручные швейные работы, временные строчки, постоянные ручные стежки, ниточное соединение деталей, стежок, строчка, шов, копирование линий выкройки. Обметывание, сметывание, заметывание с открытым срезом, заметывание с закрытым срезом. Швейная машина, привод, моталка, шпулька, маховое колесо, стопорное кольцо. Переключатель вида строчки, регулятор длины стежка, клавиша шитья назад. Обметывание зигзагообразной строчкой, оверлок, стачивание, застрачивание. Соединительные, краевые, отделочные швы. Стачной шов вразутюжку, стачной шов взаутюжку. Краевые швы: вподгибку с открытым срезом, вподгибку с закрытым срезом. Влажно-тепловая обработка (ВТО), терморегулятор, пароувлажнитель, утюжильная доска, проутюжильник, приутюживание, разутюживание, заутюживание. Ручные швейные работы, временные строчки, постоянные ручные стежки, ниточное соединение деталей, стежок, строчка, шов, копирование линий выкройки. Обметывание, сметывание, заметывание с открытым срезом, заметывание с закрытым срезом. Швейная машина, привод, моталка, шпулька, маховое колесо, стопорное кольцо. Переключатель вида строчки, регулятор длины стежка, клавиша шитья назад. Обметывание зигзагообразной строчкой, оверлок, стачивание, застрачивание. Соединительные, краевые, отделочные швы. Стачной шов вразутюжку, стачной шов взаутюжку. Краевые швы: вподгибку с открытым срезом, вподгибку с закрытым срезом. Влажно-тепловая обработка (ВТО), терморегулятор, пароувлажнитель, утюжильная доска, проутюжильник, приутюживание, разутюживание, заутюживание. Швейные нитки, тесьма, ленты. Ручные швейные работы, временные строчки, постоянные ручные стежки, ниточное соединение деталей, стежок, строчка, шов, копирование линий выкройки. Обхват груди, обхват талии, обхват бедер, длина изделия, моделирование выкройки. Шов вподибку с закрытым срезом. Шов вподибку с закрытым срезом. Удаление наметочных стежков, ВТО.

1. *Практические работы*

Свойства материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические; ткани – хлопчатобумажные, льняные. Ручные швейные работы. Раскрой, подготовка деталей кроя к обработке. Обработка срезов, Обработка деталей узлов швейного изделия и их сборка по индивидуальному плану, окончательная сборка и отделка изделия. Чертеж, выкройка, снятие мерок, конструктивные линии фигуры. Овладение новыми приемами ручных и машинных работ, план действия по изготовлению фартука. Закройщик, подготовка ткани к раскрою; раскрой ткани, детали кроя, припуски на швы.

1. *Варианты объектов труда*

Ткань, швейная машина, инструменты и приспособления, учебник.

**Художественные ремесла (20 часов)**

1. *Основные теоретические сведения*

Разные виды декоративно-прикладного искусства, традиционные виды рукоделия. Творчество народных умельцев своей области; инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Лоскутные изделия. Декоративно-прикладное искусство: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество.

Композиция, правила композиции, приемы композиции, средства композиции. Статичная и динамичная композиция. Ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и ассиметрия. Фактура, текстура, колорит в композиции. Стилизация. Орнамент. Композиция, правила композиции, приемы композиции, средства композиции. Статичная и динамичная композиция. Ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и ассиметрия. Фактура, текстура, колорит в композиции. Стилизация. Ахроматические и хроматические цвета. Теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Графический редактор.

1. *Практические работы*

Выполнение лоскутного шитья, узора «спираль», узора «изба». Изготовление шаблонов, выкраивание деталей. Выполнение стежки, выстегивания, петельного шва, зигзагообразной строчки.

1. *Варианты объектов труда*

**Оформление интерьера (4 часа)**

1. *Основные теоретические сведения*

Интерьер; эргономические, санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру. Стили кухни: деревенский, классический, модерн, минимализм. Понятие «интерьер», требования к интерьеру. Необходимый набор мебели для кухни.

1. *Практические работы*

Планировка кухни, рабочая зона, обеденная зона. Линейная, угловая, параллельная и п-образная планировка кухни. Эскиз кухни.

1. *Варианты объектов труда*

Бытовая техника для кулинарных работ Планировка кухни, рабочая зона, обеденная зона. Линейная, угловая, параллельная и п-образная планировка кухни. Необходимый набор мебели для кухни.

**Кулинария (14 часов)**

1. *Основные теоретические сведения*

Санитарно-гигиенические требования, кухонная столовая и чайная посуда, столовые приборы, правила безопасной работы на кухне. Понятие «кулинария», питательные вещества, необходимые человеку. Бутерброды; открытые, закрытые, закусочные – канапе, сандвич, гренки. Чай, кофе в зернах, молотый, растворимый; какао. Крупы: гречневая, рисовая, овсяная, пшено. Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица. Макаронные изделия. Каши: рассыпчатая, вязкая, жидкая. Механическая кулинарная обработка овощей, формы нарезки овощей, салат. Яйца диетические и столовые. Овоскоп. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, яичница-глазунья, омлет натуральный.

1. *Практические работы*

Тепловая кулинарная обработка: варка, припускание, бланширование, жарение, тушение, пассерование, запекание.

1. *Варианты объектов труда*

Электропечь, кухонные инструменты и приспособления, продукты.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела/темы | Количество часов | Содержание | Планируемые результаты  обучения |
| 1. | **Творческая проектная деятельность** | 4 | Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда.  Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности. | **Личностные**:  Формирование интереса (мотивации) к изучению технологии. Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом.  **Предметные**: *Знания:* о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. *Умения:* анализировать варианты проектов по предложенным критериям.  **Метапредметные**:   * **Регулятивные**:   целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  **- Познавательные**:умения вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ.  **- Коммуникативные**: диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы. |
| 2. | **Создание изделий из текстильных материалов** | 28 | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон (хлопка и льна).  Прямые стежки, строчки, их виды. Правила техники безопасности при работе.  Бытовая швейная машина Виды приводов швейной машины  Проект «Фартук для работы на кухне»  Последовательность построения чертежа фартука в М 1:4 и по своим меркам.  Способы моделирования фартука.  Сборка изделия. – скалывание, сметывание. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.  .Художественная отделка изделия. | **Личностные**: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие гот овности к самостоятельным действиям. Проявление технико-технологического и экономического мышления, трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.  **Предметные:** *Знания:* о видах и свойствах текстильных волокон, о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности.  *Умения:* определять изнаночную и лицевую стороны ткани, направления долевой нити. Составлять план изготовления швейного изделия. обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям.  **Метапредметные:**   * **Регулятивные**: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. * **Познавательные:** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму. * **Коммуникативные:** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. |
| 3 | Художественные ремесла | 20 | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Воз­можности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Орна­мент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отде­лочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определе­ние прочности окраски, стирка, накрахма­ливание, подбор по цвету, фактуре и рисун­ку). Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов. | **Личностные**: Формирование мотивации и самомотивации изучения темы смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.  **Предметные:** *Знания:*  о видах и технологиях лоскутного шитья.  *Умения:*  разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны, изготавливать изделия из лоскутков.  **Метапредметные:**   * **Регулятивные**: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. * **Познавательные:** сопоставление, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму ( технологической карте). * **Коммуникативные**: диалог, организация учебного сотрудничества. |
| 4 | Оформление интерьера | 4 | Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.  Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.  Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления. | **Личностные:**  Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, эстетических чувств, нравственно-эстетическая ориентация.  **Предметные**:  *Знания* о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования.  *Умения:* выполнять план кухни в масштабе.  **Метапредметные:**  -**Регулятивные:** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия.  -**Познавательные:** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  -**Коммуникативные**:диалог, сотрудничество. |
| 5 | Кулинария | 14 | Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.  Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.  Правила приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий  Технология приготовления салатов из сырых овощей.  Технология приготовления блюд из яиц.  Особенности сервировки стола к завтраку. | **Личностные:** Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.  **Предметные:** *Знания:* о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта. *Умения:* готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект.  Метапредметные:   * **Регулятивные:** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.   - **Познавательные:** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений.  - **Коммуникативные**: диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать. |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

| № п/п | Наименование раздела | Количество часов | Примерное количество часов на самостоятельные задания, лабораторные и практические работы |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Творческая проектная деятельность | 4 | 2 |
| 2 | Создание изделий из текстильных материалов | 28 | 15 |
| 3 | Художественные ремесла | 20 | 11 |
| 4 | Оформление интерьера | 4 | 2 |
| 5 | Кулинария | 14 | 7 |
|  | Всего | 70 | 37 |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Тема раздела, урока | Кол-во  часов | Дата  план | | | Дата факт | Прим-е | | | |
| **Творческая проектная деятельность (4 часа)** | | | | | | | | | | |
| 1 | Вводный инструктаж по т/б. Творческая проектная деятельность | 1 | | 1 | |  | |  | | |
| 2 | Что такое творческие проекты | 1 | | 1 | |  | |  | | |
| 3 | Этапы выполнения проекта | 1 | | 2 | |  | |  | | |
| 4 | Пр.р.: Этапы выполнения проекта | 1 | | 2 | |  | |  | | |
| **Создание изделий из текстильных материалов (28 часов)** | | | | | | | | | | |
| 5 | Запуск проекта «Фартук для работы на кухне» | 1 | | 3 | |  | | |  | |
| 6 | Производство текстильных материалов | 1 | | 3 | |  | | |  | |
| 7 | Швейные ручные работы | 1 | | 4 | |  | | |  | |
| 8 | Пр.р.: Изготовление образцов ручных работ | 1 | | 4 | |  | | |  | |
| 9 | Швейная машина | 1 | | 5 | |  | | |  | |
| 10 | Пр.р.: Исследование работы регулирующих механизмов шв. машины | 1 | | 5 | |  | | |  | |
| 11 | Основные операции при машинной обработке | 1 | | 6 | |  | | |  | |
| 12 | Пр.р.: Изготовление образцов машинных швов | 1 | | 6 | |  | | |  | |
| 13 | Машинные швы | 1 | | 7 | |  | | |  | |
| 14 | Пр.р.: Классификация машинных швов | 1 | | 7 | |  | | |  | |
| 15 | Влажно-тепловая обработка ткани | 1 | | 8 | |  | | |  | |
| 16 | Пр.р.: Проведение ВТО | 1 | | 8 | |  | | |  | |
| 17 | Технология изготовления швейных изделий | 1 | | 9 | |  | | |  | |
| 18 | Пр. р. Технология изготовления фартука | 1 | | 9 | |  | | |  | |
| 19 | Мерки для построения чертежа фартука | 1 | | 10 | |  | | |  | |
| 20 | Пр.р.: Изготовление выкройки фартука | 1 | | 10 | |  | | |  | |
| 21 | Раскрой швейного изделия | 1 | | 11 | |  | | |  | |
| 22 | Пр.р.: Подготовка ткани, выкройки к раскрою, раскрой изделия | 1 | | 11 | |  | | |  | |
| 23 | Обработка боковых срезов | 1 | | 12 | |  | | |  | |
| 24 | Пр.р.: Выполнение шва вподгибку | 1 | | 12 | |  | | |  | |
| 25 | Обработка нижнего среза | 1 | | 13 | |  | | |  | |
| 26 | Пр.р.: Выполнение шва вподгибку | 1 | | 13 | |  | | |  | |
| 27 | Обработка верхнего среза фартука | 1 | | 14 | |  | | |  | |
| 28 | Пр.р.: Выполнение шва вподгибку | 1 | | 14 | |  | | |  | |
| 29 | Обработка пояса - завязки | 1 | | 15 | |  | | |  | |
| 30 | Пр.р.: Выполнение стачного шва | 1 | | 15 | |  | | |  | |
| 31 | Окончательная отделка фартука | 1 | | 16 | |  | | |  | |
| 32 | Пр.р.: Защита проекта «Фартук для работы на кухне» | 1 | | 16 | |  | | |  | |
| **Художественные ремесла (20 часов)** | | | | | | | | | | |
| 33 | Декоративно-прикладное искусство  Запуск проекта «Лоскутное изделие для кухни – столовой» | 1 | | | 17 |  | | |  | |
| 34 | Пр.р.: «Изготовление панно методом аппликации» | 1 | | | 17 |  | | |  | |
| 35 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 1 | | | 18 |  | | |  | |
| 36 | Пр.р.: Изготовление панно методом аппликации | 1 | | | 18 |  | | |  | |
| 37 | Орнамент. Символика в орнаменте. | 1 | | | 19 |  | | |  | |
| 38 | Пр.р.: Изготовление панно методом аппликации | 1 | | | 19 |  | | |  | |
| 39 | Цветовые сочетания в орнаменте | 1 | | | 20 |  | | |  | |
| 40 | Пр.р.: Изготовление панно методом аппликации | 1 | | | 20 |  | | |  | |
| 41 | Лоскутное шитье | 1 | | | 21 |  | | |  | |
| 42 | Пр.р.: Изготовление лоскутного изделия | 1 | | | 21 |  | | |  | |
| 43 | Технология изготовления лоскутного изделия | 1 | | | 22 |  | | |  | |
| 44 | Пр.р.: Изготовление лоскутного изделия | 1 | | | 22 |  | | |  | |
| 45 | Узор «Спираль», «Изба» | 1 | | | 23 |  | | |  | |
| 46 | Пр.р.: Изготовление лоскутного изделия | 1 | | | 23 |  | | |  | |
| 47 | Выполнение лоскутного шитья по шаблону | 1 | | | 24 |  | | |  | |
| 48 | Пр.р.: Изготовление лоскутного шитья | 1 | | | 24 |  | | |  | |
| 49 | Выполнение лоскутного шитья по шаблону | 1 | | | 25 |  | | |  | |
| 50 | Пр.р.: Изготовление лоскутного шитья | 1 | | | 25 |  | | |  | |
| 51 | Пр.р.: Обработка срезов лоскутного шитья | 1 | | | 26 |  | | |  | |
| 52 | Пр.р. «Защита проекта «Лоскутное изделие» | 1 | | | 26 |  | | |  | |
| **Оформление интерьера (4 часов)** | | | | | | | | | | |
| 53 | Интерьер и планировка кухни | 1 | | | 27 |  | | | |  |
| 54 | Бытовые электроприборы | 1 | | | 27 |  | | | |  |
| 55 | Мини-проект «Планировка кухни-столовой» | 1 | | | 28 |  | | | |  |
| 56 | Мини-проект «Планировка кухни-столовой» | 1 | | | 28 |  | | | |  |
| **Кулинария (14 часов)** | | | | | | | | | | |
| 57 | Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание. | 1 | | | 29 |  | | | |  |
| 58 | Проект «Приготовление завтрака» | 1 | | | 29 |  | | | |  |
| 59 | Технология приготовления бутербродов | 1 | | | 30 |  | | | |  |
| 60 | Пр.р.: Приготовление бутербродов | 1 | | | 30 |  | | | |  |
| 61 | Технология приготовления горячих напитков | 1 | | | 31 |  | | | |  |
| 62 | Пр.р.: Приготовление горячих напитков | 1 | | | 31 |  | | | |  |
| 63 | Технология приготовления блюд из круп, макаронных и бобовых изделий | 1 | | | 32 |  | | | |  |
| 64 | Пр.р.: Приготовления блюд из круп, макаронных и бобовых изделий | 1 | | | 32 |  | | | |  |
| 65 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов | 1 | | | 33 |  | | | |  |
| 66 | Пр.р.: Приготовления блюд из круп, макаронных и бобовых изделий | 1 | | | 33 |  | | | |  |
| 67 | Тепловая обработка овощей | 1 | | | 34 |  | | | |  |
| 68 | Пр.р.: Приготовление винегрета | 1 | | | 34 |  | | | |  |
| 69 | Технология приготовления блюд из яиц | 1 | | | 35 |  | | | |  |
| 70 | Пр.р.: Защита проекта «Приготовление завтрака» | 1 | | | 35 |  | | | |  |
| Количество часов в год – 70 часа | | | | | | | | | | |
| Количество часов в неделю – 2 часа | | | | | | | | | | |

**Лист корректировки рабочей программы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Класс | Название раздела, темы | Дата проведения по плану | Причина корректировки | Дата проведения по факту |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**6 КЛАСС**

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПО ТЕХНОЛОГИИ**

**Интерьер жилого дома (8 часов)**

1. *Основные теоретические сведения*

Жилые помещения: жилой дом, квартира, комната, многоэтажный дом. Зоны в помещении: приготовления пищи, приема пищи, отдыха, сна, санитарно – гигиеническая зона; квартира – студия. Комната подростка: зона сна, досуга, учебы, хранения. Композиция в интерьере; штукатурка, краска, обои; ламинат, паркетная доска, ковровое покрытие, линолеум. Текстиль; декоративное оформление интерьера; драпировка, шторы, ламбрекен, портьеры, гардины, жалюзи, аксессуары, коллекция. Фитодизайн, одиночное растение, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум, жардиньерка, фитодизайнер.

1. *Практические работы*

Изучить планировку и оформление интерьера; технологию выращивания комнатных растений и уход за ними.

1. *Варианты объектов труда*

Жилое помещение, комнатные растения.

**Кулинария (16 часов)**

1. *Основные теоретические сведения*

Ознакомиться с видами рыбы, пищевой ценностью рыбных и не рыбных продуктов моря, мяса, птицы; со значением рыбных и мясных продуктов в питании. Нерыбные продукты моря (морепродукты): кальмары, креветки, мидии; морские гребешки, морская капуста, морские водоросли. Изучить технологию приготовления блюд из рыбы: оттаивание, вымачивание; разделка, пластование рыбы; отваривание, припускание, жарение, тушение, запекание; изделия из котлетной массы. Изучить технологию приготовления блюд из мяса и птицы: отваривание, припускание, жарение, тушение, запекание; изделия из котлетной массы. Классификация супов: бульон, суп прозрачный, суп – пюре, сладкий суп, холодный, молочный; заправочные супы: щи, борщ, рассольник, солянка, овощной суп, супы с крупами, макаронными и мучными изделиями. Узнать, как определить свежесть рыбных и не рыбных продуктов моря, мяса, птицы. Сервировка стола к обеду, правила поведения за столом (этикет), оформление блюда.

1. *Практические работы*

Научиться выполнять механическую и тепловую обработку рыбы, мяса, птицы. Научиться варить первые блюда, сервировать стол к обеду, оформлять блюда.

1. *Варианты объектов труда*

Кухонное оборудование, продукты.

**Создание изделий из текстильного материала (32 часов)**

1. *Основные теоретические сведения*

Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон: искусственные ткани (вискоза, ацетат, триацетат); синтетические ткани: нейлон, полиэстер (шифон, атлас), органза, лайкра (спандекс, эластан); нетканые материалы: клеевые, утепляющие. Мерки для построения чертежа основы плечевой одежды с цельнокроеным рукавом: обхват шеи, обхват груди, обхват плеча, длина спины до талии, длина изделия, сумма длин плеча и рукава. Приемы моделирования основы: изменение формы горловины – лодочка, каре, овал. Подкройная обтачка, фурнитура, подборт, цельнокроеная и отрезная модель, художник по костюму. Раскрой изделия: настилание ткани в сгиб и в разворот, контрольные надсечки, флизелин, дублирование, технолог – конструктор. Ручные операции: прямые копировальные стежки, приметывание, выметывание; машинная игла, дефекты машинной строчки: регулятор натяжения верхней нитки, петляние сверху, петляние снизу, слабая строчка, стянутая строчка. Машинные операции: притачивание, обтачивание. Машинные швы: с расположением шва на сгибе, в кант. Мелкие детали: карманы, пояс, шлевки, завязки, бретели. Приспособления к швейным машинам: для обметывания петель, пришивания пуговиц. Технология изготовления плечевой одежды с проведением примерки: примерка, устранение дефектов, нижние срезы изделия, подкройная обтачка, подборт.

1. *Практические работы*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом: определение размеров фигуры, построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование плечевой одежды и подготовка выкройки к раскрою. Раскрой швейного изделия: подготовка ткани к раскрою, выкраивание деталей.

1. *Варианты объектов труда*

Образцы тканей из химических волокон, таблица с результатами измерений фигуры, чертеж плечевого изделия, блуза с цельнокроеным рукавом, швейная машина.

**Художественные ремесла (14 часов)**

1. *Основные теоретические сведения*

Ознакомиться с ассортиментом, вязаных изделий, применением их в современной моде. Исследовать творчество народных умельцев своего края, области, села. Ознакомиться с инструментами (крючком и спицами) и материалами для вязания.

1. *Практические работы*

Научиться выбирать крючок и спицы в зависимости от ниток и узора. Научиться составлять схемы с условными обозначениями, применяемыми при вязании. Научиться приемам вывязывания различных петель крючком и спицами. Найти информацию об истории старинного рукоделия и о народных художественных промыслах. Научиться изготовлять вязаное изделие.

1. *Варианты объектов труда*

Пряжа, крючок, образцы вывязывания полотна, образцы вязания по кругу.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела/темы | Количество часов | Содержание | Планируемые результаты  обучения |
| 1. | Интерьер жилого дома | 8 | Планировка жилого дома. Экологические материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).  Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.  Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» | **Личностные:** Формирование мотива­ции и самомотивации изучения предмета, познавательного ин­тереса, проектной деятельности, нрав­ственно-этическая ори­ентация  **Предметные**: Знания: о зонирова­нии жилых помеще­ний дома, правилах композиции, видах отделочных материа­лов, декоративном оформлении интерье­ра, этапах проектиро­вания, техно­логии выращивания комнатных растений. Умения: выполнять проект по теме «Ин­терьер»  **Метапредметные:**  -**Регулятивные:** целеполагание, планирование, рефлексия, воле­вая регуляция.  - **Познавательные:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение по­нятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений.   * **Коммуникативные:**   диалог, со­трудничество, умение ставить вопросы |
| 2. | Кулинария | 16 | Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.  Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке.  Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.  Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» | **Личностные**:Формирование нрав­ственно-этической ори­ентации, познавательно­го интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственно­го и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за ка­чество своей деятель­ности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаи­мопонимания  **Предметные**: Знания: о способах механической и теп­ловой кулинарной обработки рыбы, тре­бованиях к качеству готового блюда, о видах мяса и мясных продуктов, признаках доброкаче­ственности мяса, технологии приготовления блюд из мяса и птицы, прави­лах сервировки стола, этапах выполнения проекта.  Умения: выполнять механическую и теп­ловую кулинарную обработку рыбы, выполнять тепловую кулинарную обработку мяса, сервировать стол к обеду  **Метапредметные:**  **-Регулятивные:** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  **- Познавательные:** анализ, выбор способов решения задачи, по­строение цепи рассуждений, по­иск информации.  - **Коммуникативные:** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. |
| 3. | Создание изделий из текстильных материалов | 32 | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон. Виды нетканых материалов.  Последовательность построения чертежа плечевого изделия в М 1:4 и по своим меркам.  Способы моделирования плечевого изделия. Выбор ткани и художественной отделки изделия  . Проект «Наряд для семейного обеда»  Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застёжек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта. | **Личностные:** Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологи­ческого и экономиче­ского мышления  Предметные: Знания: о свойствах текстильных мате­риалов из химических волокон, видах нетка­ных материалов. выполнять чертеж швейного из­делия, моделирова­нии плечевой одежды, раскрой и пошив плечевой одежды.  Умения: выполнять чертеж швейного из­делия в масштабе 1: 4, изготавливать выкройку, раскрой изделия,выполнять поэтапное изготовление швей­ного изделия, оцени­вать качество работы по представленным критериям  **Метапредметные:**  **-Регулятивные**: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  **-Познавательные:**:сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).  **- Коммуникативные**:диалог, орга­низация учебного сотрудничество. |
| 4. | Художественные ремесла | 14 | Вязание крючком и спицами  Ассортимент вязанных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения  Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком и спицами» | **Личностные**:Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смысл ообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-практи­ческой деятельности  **Предметные**: Знания: о приемах вязания основных петель, условных обо­значениях для вяза­ния крючком, этапах проектной деятель­ности.  Умения: выполнять основные петли, образцы по схеме, составить план реали­зации проекта  **Метапредметные:**  **-Регулятивные:** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  **--Познавательные**: сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте).   * **Коммуникативные:**   диалог, орга­низация учебного сотрудничество. |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

| № п/п | Наименование раздела | Количество часов | Примерное количество часов на самостоятельные задания, лабораторные и практические работы |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Интерьер жилого дома | 8 | 3 |
| 2 | Кулинария | 16 | 6 |
| 3 | Создание изделий из текстильных материалов | 32 | 17 |
| 4 | Художественные ремесла | 14 | 8 |
|  | Всего | 70 | 34 |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Тема раздела, урока | Кол-во  часов | Дата  план | Дата факт | Прим-е |
| **Интерьер жилого дома (8 часов) – первый проект** | | | | | |
| 1 | Вводный инструктаж по т/б.Запуск проекта «Растение в интерьере жилого дома» | 1 | 1 |  |  |
| 2 | Планировка жилого дома | 1 | 1 |  |  |
| 3 | Интерьер жилого дома | 1 | 2 |  |  |
| 4 | Декоративное оформление интерьера | 1 | 2 |  | Пр. раб. |
| 5 | Комнатные растения в интерьере квартиры | 1 | 3 |  |  |
| 6 | Разновидности комнатных растений. Растение в интерьере жилого дома (работа над проектом) | 1 | 3 |  | Пр. раб. (эл. през.) |
| 7 | Технология выращивания комнатных растений | 1 | 4 |  |  |
| 8 | Перевалка (пересадка) комнатных растений | 1 | 4 |  | Пр. раб. |
| **Кулинария (16 часов) – второй проект** | | | | | |
| 9 | Технология первичной обработки рыбы | 1 | 5 |  |  |
| 10 | Определение свежести рыбы | 1 | 5 |  | Пр. раб. |
| 11 | Технология приготовления блюд из рыбы | 1 | 6 |  |  |
| 12 | Приготовление блюда из рыбы | 1 | 6 |  |  |
| 13 | Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них | 1 | 7 |  |  |
| 14 | Приготовление блюда из морепродуктов | 1 | 7 |  | Пр. раб |
| 15 | Технология первичной обработки мяса | 1 | 8 |  |  |
| 16 | Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов | 1 | 8 |  | Пр. раб |
| 17 | Технология приготовления блюд из мяса | 1 | 9 |  |  |
| 18 | Приготовление блюда из мяса | 1 | 9 |  |  |
| 19 | Технология приготовления блюд из птицы | 1 | 10 |  |  |
| 20 | Приготовление блюда из птицы | 1 | 10 |  | Пр. раб |
| 21 | Технология приготовления первых блюд | 1 | 11 |  |  |
| 22 | Приготовление заправочного супа | 1 | 11 |  | Пр. раб |
| 23 | Сервировка стола к обеду. Этикет | 1 | 12 |  |  |
| 24 | Приготовление обеда | 1 | 12 |  | Пр. раб |
| **Создание изделий из текстильных материалов (32 часа) – третий проект** | | | | | |
| 25 | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства | 1 | 13 |  |  |
| 26 | Нетканые материалы из химических волокон | 1 | 13 |  | Пр. раб |
| 27 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом | 1 | 14 |  |  |
| 28 | Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом | 1 | 14 |  | Пр. раб |
| 29 | Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом | 1 | 15 |  | Пр. раб |
| 30 | Моделирование плечевой одежды | 1 | 15 |  | Пр. раб |
| 31 | Технологическая последовательность подготовки ткани к раскрою | 1 | 16 |  |  |
| 32 | Правила раскладки выкроек на ткани и правила раскроя. Раскрой швейного изделия | 1 | 16 |  | Пр. раб |
| 33 | Технология дублирования деталей | 1 | 17 |  |  |
| 34 | Дублирование деталей клеевой прокладкой | 1 | 17 |  | Пр. раб |
| 35 | Ручные работы | 1 | 18 |  |  |
| 36 | Изготовление образцов ручных швов | 1 | 18 |  | Пр. раб |
| 37 | Работа на швейной машине | 1 | 19 |  |  |
| 38 | Уход за швейной машиной | 1 | 19 |  |  |
| 39 | Приспособления к швейной машине | 1 | 20 |  |  |
| 40 | Технология обметывания петли | 1 | 20 |  | Пр. раб |
| 41 | Виды машинных операций | 1 | 21 |  |  |
| 42 | Изготовление образцов машинных швов | 1 | 21 |  | Пр. раб |
| 43 | Технология обработки мелких деталей | 1 | 22 |  |  |
| 44 | Подготовка и проведение примерки изделия | 1 | 22 |  | Пр. раб |
| 45 | Обработка среднего и плечевых швов. | 1 | 23 |  |  |
| 46 | Обработка среднего и плечевых швов. | 1 | 23 |  | Пр. раб |
| 47 | Обработка нижних срезов рукавов. | 1 | 24 |  |  |
| 48 | Обработка нижних срезов рукавов | 1 | 24 |  | Пр. раб |
| 49 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой | 1 | 25 |  |  |
| 50 | Изготовление и подготовка обтачки к обработке горловины | 1 | 25 |  | Пр. раб |
| 51 | Технология обработки срезов обтачкой с расположением ее на изнаночной стороне | 1 | 26 |  |  |
| 52 | Соединение обтачки с горловиной | 1 | 26 |  | Пр. раб |
| 53 | Технология обработки боковых срезов | 1 | 27 |  |  |
| 54 | Обработка боковых срезов. | 1 | 27 |  | Пр. раб |
| 55 | Технология обработки нижнего среза изделия. | 1 | 28 |  |  |
| 56 | Окончательная отделка изделия | 1 | 28 |  | Пр. раб |
| **Художественные ремесла (14 часов) четвертый проект** | | | | | |
| 57 | Материалы и инструменты для вязания | 1 | 29 |  |  |
| 58 | Основные виды петель при вязании крючком. | 1 | 29 |  | Пр. раб |
| 59 | Вязание цепочки из воздушных петель. | 1 | 30 |  | Пр. раб |
| 60 | Вязание соединительных столбиков и столбиков без накида. | 1 | 30 |  | Пр. раб |
| 61 | Вязание рядами под обе нити петли | 1 | 31 |  | Пр. раб |
| 62 | Вязание рядами под переднюю нить | 1 | 31 |  | Пр. раб |
| 63 | Вязание рядами под заднюю нить | 1 | 32 |  | Пр. раб |
| 64 | Вязание по кругу. | 1 | 32 |  |  |
| 65 | Вязание квадрата. | 1 | 33 |  | Пр. раб |
| 66 | Вязание шестиугольника | 1 | 33 |  | Пр. раб |
| 67 | Вязание столбиков с накидом | 1 | 34 |  |  |
| 68 | Вязание по кругу. | 1 | 34 |  | Пр. раб |
| 69 | Вязание квадрата. | 1 | 35 |  | Пр. раб |
| 70 | Вязание шестиугольника | 1 | 35 |  | Пр. раб |
| Количество часов в год – 70 часов | | | | | |
| Количество часов в неделю – 2 часа | | | | | |

**Лист корректировки рабочей программы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Класс | Название раздела, темы | Дата проведения по плану | Причина корректировки | Дата проведения по факту |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**7 КЛАСС**

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПО ТЕХНОЛОГИИ**

**Создание изделий из текстильных материалов (34 часа)**

1. *Основные теоретические сведения*

Виды и свойства текстильных материалов из волокон животного происхождения: руно, шелк-сырец, шерстяные ткани, ткани из натурального шелка, смесовые ткани. Мерки для шитья юбки или брюк, чертеж прямой юбки. Поясные изделия: прямая юбка, клиньевая, коническая, вытачки, раствор вытачки, притачной пояс. Виды моделирования юбки: коническое и параллельное расширение; складки: односторонние и двусторонние (встречные). Пакет готовых выкроек, журнал мод, модельер конструктор, CD – выкройка, кутюрье. Последовательность пошива поясного изделия: косая бейка, клеевая прокладка – корсаж. Прямые, косые и крестообразные стежки. Лапка для потайного подшивания, лапка для притачивания потайной застежки молнии, лапка, лапка окантователь, окантовочный шов.

1. *Практические работы*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. Снятие мерок с фигуры человека. Расчет и построение чертежа прямой юбки. Моделирование юбки. Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Получение выкройки из журнала мод. Раскрой проектного изделия Изготовление образцов ручных швов. Подшивание: прямыми, косыми и крестообразными стежками. Обработка среднего шва юбки застежкой – молнией. Обработка складок. Подготовка юбки к примерке и проведение примерки. Обработка пояса и соединение с юбкой. Обработка нижнего среза, окончательная отделка юбки.

1. *Варианты объектов труда*

Ткань, журнал мод*,* , швейная машина, инструменты и приспособления, учебник.

**Интерьер жилого дома (4 часа)**

1. *Основные теоретические сведения*

Понятие умный дом, технологии освещения жилого дома, размещение картин и коллекций в интерьере, современные технологии и средства для поддержания гигиены жилого дома, бытовые приборы для уборки помещения и климатические приборы.

1. *Практические работы*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Генеральная уборка кабинета технологии. Проект «Умный дом».

1. *Варианты объектов труда*

Интерьер жилого дома. Бытовые приборы. Светильники.

**Кулинария (14 часов)**

1. *Основные теоретические сведения*

Виды блюд из молока, молочных продуктов и их пищевая ценность. Пастеризация, стерилизация, молочные консервы, кисломолочные продукты, закваски и органалептические методы, мастер производства молочной продукции. Изделия из пресного теста: блины, блинчики, оладьи, разрыхлитель, блинный пирог. Песочное тесто, слоеное тесто, дрожжевое, заварное, пряничное тесто. Фруктовые десерты, сладости, напитки. Сладкий стол, фуршет. Праздничный этикет.

1. *Практические работ*

Варка молочного супа или каши. Приготовление сырников. Освоение технологии приготовления песочного и слоеного теста, выпечка изделий из них. Приготовление десертов, сладостей, напитков. Сервировка праздничного стола.

1. *Варианты объектов труда*

Кухонное оборудование, продукты.

**Художественные ремесла (18 часов)**

1. *Основные теоретические сведения*

Виды росписи ткани, материалы, инструменты и приспособления для этой работы. Ручная роспись ткани. Батик: холодный, горячий, узелковый, свободная роспись; резервирование. Кракле (кракелюры), набрызг, роспись по сырой ткани; художник росписи по ткани. История вышивки, ее некоторые техники, инструменты и материалы для вышивания. Вышивка, канва, пасма; ручные стежки: прямые, петлеобразные, петельные, косые и крестообразные; швы: «вперед иголку», «назад иголку», стебельчатый, петельный, тамбурный, «козлик», бархатный, «петля с прикрепом». Счетные швы, схема для вышивки, шов крест. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Вышивка лентами, вышивальщица.

1. *Практические работы*

Освоение технологии холодного батика. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика. Создание с помощью компьютера схемы с условными обозначениями, применяемыми при вышивке счетными швами. Выполнение образцов швов. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами. Изучение технологии вышивки лентами. Изготовление подарочного изделия.

1. *Варианты объектов труда*

Ткани, материалы, инструменты для вышивания.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела/темы | Количество часов | Содержание | Планируемые результаты  обучения |
| 1. | Создание изделий из текстильных материалов | 34 | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей  Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки  Приёмы моделирования поясной одежды.  Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей  Технология обработки юбки  Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. | **Личностные**: Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умствен­ного и физического труда  **Предметные:** Знания: о видах текстильных волокон животного происхождения, способах их получения, о правилах снятия мерок для по­строения чертежа прямой юбки,: о приёмах моделирования поясной одежды, о технологии обработки юбки.  Умения: определять сырьевой состав тканей и изучение их свойств, снимать мер­ки, строить чертеж, поэтапное изготовление юбки.  **Метапредметные:**  -**Регулятивные:** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  -**Познавательные:** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассу­ждений, поиск информации.  -**Коммуникативные:** диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать |
| 2. | Интерьер жилого дома | 4 | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | **Личностные:** Формирование мотива­ции и самомотивации изучения предмета, познавательного ин­тереса, проектной деятельности, нрав­ственно-этическая ори­ентация  **Предметные**: Знания: о видах освещения жилого дома, системах управления светом и типах освещения, предметах искусства.  Умения: выполнять презентацию в про­грамме Microsoft Office Power Point  Метапредметные:  -**Регулятивные**: целеполагание, планирование, рефлексия, воле­вая регуляция.  -**Познавательные:** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение по­нятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений.  -**Коммуникативные**: диалог, со­трудничество, умение ставить вопросы |
| 3 | Кулинария | 14 | .Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов.  .Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству.  Виды блюд из жидкого теста. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога.  Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них.  Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов.  Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. | **Личностные**: Формирование само­мотивации при защите проекта, смыслообразование, реализация творческого потенциа­ла, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценка умственных и физи­ческих способностей для труда в различных сферах с позиций буду­щей социализации  **Предметные:** Знания: о животных, от которых человек употребляет в пищу молоко. О молочнокислых бактериях и молочных продуктах, о видах теста и выпечки. Умения : определять качество молока и молочных продуктов. Готовить молочные супы, молочные каши и блюда из творога, готовить изделия из слоёного и пресного слоёного теста  **Метапредметные:**   * **Регулятивные:** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. * **Познавательные:** сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск инфор­мации, работа с таблицами. * **Коммуникативные:** диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества |
| 4 | Художественные ремесла | 18 | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика.  Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.  Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | **Личностные:** Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологиче­ского и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности  **Предметные:** Знания: о видах батика, об особенностях выполнения горячего батика, о материалах и оборудовании для счётной вышивки, о технике исполнения атласной и штриховой глади.  Умения: выполнять роспись тканей в технике горячего батика, выполнение образца вышивки швом крест, выполнение образцов вышивки гладью.  **Метапредметные:**  -**Регулятивные:** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  **-Познавательные**: сопоставление, анализ, выбор способов реше­ния задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать.  **-Коммуникативные**: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

| № п/п | Наименование раздела | Кол-во часов | Примерное количество часов на самостоятельные задания, лабораторные и практические работы |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Создание изделий из текстильных материалов | 34 | 17 |
| 2 | Интерьер жилого дома | 4 | 2 |
| 3 | Кулинария | 14 | 7 |
| 4 | Художественные ремесла | 18 | 10 |
|  | Всего | 70 | 36 |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Тема раздела, урока | Кол-во  часов | Дата  план | Дата  факт | Прим-е |
| **Создание изделий из текстильных материалов (34 часа)** | | | | | |
| 1 | Вводный инструктаж по т/б.Запуск проекта «Праздничный наряд». Текстильные материалы из волокон животного происхождения. | 1 | 1 |  |  |
| 2 | Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей | 1 | 1 |  | Пр.раб |
| 3 | Определение вида тканей по сырьевому составу. | 1 | 2 |  |  |
| 4 | Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей | 1 | 2 |  | Пр.раб |
| 5 | Конструирование поясной одежды. Снятие мерок с фигуры человека | 1 | 3 |  |  |
| 6 | Расчет чертежа прямой юбки. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4 | 1 | 3 |  | Пр.раб |
| 7 | Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину | 1 | 4 |  |  |
| 8 | Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину | 1 | 4 |  | Пр.раб |
| 9 | Моделирование поясной одежды. Моделирование юбки со складками | 1 | 5 |  |  |
| 10 | Получение выкройки готового изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из интернета | 1 | 5 |  | Пр.раб |
| 11 | Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою | 1 | 6 |  |  |
| 12 | Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса | 1 | 6 |  | Пр.раб |
| 13 | Технология ручных работ | 1 | 7 |  |  |
| 14 | Изготовление образца потайного шва | 1 | 7 |  | Пр.раб |
| 15 | Ручные работы | 1 | 8 |  |  |
| 16 | Изготовление образцов подшивания косых стежков и крестообразных стежков | 1 | 8 |  | Пр.раб |
| 17 | Технология машинных работ | 1 | 9 |  |  |
| 18 | Выполнение окантовочного шва | 1 | 9 |  | Пр.раб |
| 19 | Технология обработки юбки | 1 | 10 |  |  |
| 20 | Подготовка примерки поясного изделия. Проведение примерки поясного изделия | 1 | 10 |  | Пр.раб |
| 21 | Устранение дефектов после примерки | 1 | 11 |  |  |
| 22 | Технология обработки юбки после примерки | 1 | 11 |  | Пр.раб |
| 23 | Технология обработки вытачки | 1 | 12 |  |  |
| 24 | Обработка вытачек | 1 | 12 |  | Пр.раб |
| 25 | Технология обработки складок | 1 | 13 |  |  |
| 26 | Технология обработки односторонней или встречной складок | 1 | 13 |  | Пр.раб |
| 27 | Технология обработки боковых срезов | 1 | 14 |  |  |
| 28 | Обработка боковых срезов | 1 | 14 |  | Пр.раб |
| 29 | Технология обработки бокового шва юбки застежкой молнией | 1 | 15 |  |  |
| 30 | Соединение застежки-молнии с боковым срезом | 1 | 15 |  | Пр.раб |
| 31 | Технология обработки пояса | 1 | 16 |  |  |
| 32 | Соединение пояса с юбкой | 1 | 16 |  | Пр.раб |
| 33 | Технология обработки нижнего среза юбки | 1 | 17 |  |  |
| 34 | Окончательная влажно – тепловая обработка юбки | 1 | 17 |  | Пр.раб |
| **Интерьер жилого дома (4 часа)** | | | | | |
| 35 | Запуск мини – проекта «Умный дом». Освещение жилого помещения. | 1 | 18 |  |  |
| 36 | Предметы искусства и коллекции в интерьере. Самостоятельная работа: Выполнение презентации «Умный дом» | 1 | 18 |  | Пр.раб |
| 37 | Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. | 1 | 19 |  |  |
| 38 | Генеральная уборка кабинета технологии. | 1 | 19 |  | Пр.раб |
| **Кулинария (14 часов)** | | | | | |
| 39 | Запуск проекта «Праздничный сладкий стол» | 1 | 20 |  |  |
| 40 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 1 | 20 |  | Пр.раб |
| 41 | Технология варки молочного супа или каши | 1 | 21 |  |  |
| 42 | Приготовление блюд из молока или творога | 1 | 21 |  | Пр.раб |
| 43 | Изделия из жидкого теста | 1 | 22 |  |  |
| 44 | Технология приготовления блинов | 1 | 22 |  | Пр.раб |
| 45 | Виды теста и выпечки | 1 | 23 |  |  |
| 46 | Технология выпечки изделий из скороспелого слоеного теста | 1 | 23 |  | Пр.раб |
| 47 | Технология приготовления изделий из песочного теста | 1 | 24 |  |  |
| 48 | Выпечка печенья из песочного теста | 1 | 24 |  | Пр.раб |
| 49 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков | 1 | 25 |  |  |
| 50 | Приготовление сладких блюд и напитков | 1 | 25 |  | Пр.раб |
| 51 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | 1 | 26 |  |  |
| 52 | Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word | 1 | 26 |  | Пр.раб |
| **Художественные ремесла (18 часов)** | | | | | |
| 53 | Запуск четвертого проекта «Подарок своими руками» | 1 | 27 |  |  |
| 54 | Ручная роспись тканей | 1 | 27 |  |  |
| 55 | Ручные стежки и швы на их основе | 1 | 28 |  | Пр.раб |
| 56 | Выполнение образцов швов | 1 | 28 |  | Пр.раб |
| 57 | Вышивание счетными швами | 1 | 29 |  | Пр.раб |
| 58 | Материалы и оборудование для счетной вышивки | 1 | 29 |  |  |
| 59 | Подготовка к вышивке | 1 | 30 |  |  |
| 60 | Выполнение образца вышивки швом крест | 1 | 30 |  | Пр.раб |
| 61 | Использование компьютера в вышивке крестом | 1 | 31 |  |  |
| 62 | Выполнение образца вышивки швом крест | 1 | 31 |  | Пр.раб |
| 63 | Вышивание по свободному контуру. Разновидности вышивки гладью. | 1 | 32 |  |  |
| 64 | Выполнение образцов вышивки гладью | 1 | 32 |  | Пр.раб |
| 65 | Швы французский узелок и рококо | 1 | 33 |  |  |
| 66 | Выполнение образцов вышивки | 1 | 33 |  | Пр.раб |
| 67 | Вышивание лентами | 1 | 34 |  | Пр.раб |
| 68 | Выполнение образца вышивки лентами | 1 | 34 |  | Пр.раб |
| 69 | Швы, используемые в вышивке лентами | 1 | 35 |  |  |
| 70 | Выполнение образца вышивки лентами | 1 | 35 |  | Пр.раб |
| Количество часов в год – 70 часов | | | | | |
| Количество часов в неделю – 2 часа | | | | | |

**Лист корректировки рабочей программы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Класс | Название раздела, темы | Дата проведения по плану | Причина корректировки | Дата проведения по факту |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

***Раздел «Творческая проектная деятельность».***

Учащийся *научится:*

*5 - классы*

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

6 – е классы

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

7 – е классы

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

.

***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».***

*Учащийся научится5 – е классы*

• находить в учебной литературе и сети Интернет сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

• читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

6 – е классы

• выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;

7 – е классы

• изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

***Раздел «Кулинария».***

Учащийся *научится:*

*5 – е классы*

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, бутерброды, горячие напитки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

6 – е классы

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

7 – е классы

• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета и система их оценки**

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной образователь­ной программы основного общего и среднего общего образования предполагает комплексный подход к оценке результатов образования, позволяющий вести оценку достижения обучаю­щимися всех трёх групп результатов образования: личностных, метапредмет­ных и предметных.

Система оценки предусматривает уровневый подход к содержанию оценки и инструмента­рию для оценки достижения планируемых результатов, а также к представле­нию и интерпретации результатов измерений.

Одним из проявлений уровневого подхода является оценка индивидуальных образователь­ных достижений на основе «метода сложения», при котором фиксируется дости­жение уровня, необходимого для успешного продолжения образования и реально достигаемого большинством обучающихся, и его превышение, что позволяет выстраивать индиви­дуальные траектории движения с учётом зоны ближайшего развития, формировать положительную учебную и социальную мотивацию.

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной образователь­ной программы основного общего образования предполагает комплексный подход к оценке результатов образования, позволяющий вести оценку достижения обучаю­щимися всех трёх групп результатов образования: личностных, метапредмет­ных и предметных.

Система оценки предусматривает уровневый подход к содержанию оценки и инструмента­рию для оценки достижения планируемых результатов, а также к представле­нию и интерпретации результатов измерений.

Одним из проявлений уровневого подхода является оценка индивидуальных образователь­ных достижений на основе «метода сложения», при котором фиксируется дости­жение уровня, необходимого для успешного продолжения образования и реально достигаемого большинством обучающихся, и его превышение, что позволяет выстраивать индиви­дуальные траектории движения с учётом зоны ближайшего развития, формировать положительную учебную и социальную мотивацию.

**Оценка предметных результатов**

Оценка предметных результатов представляет собой оценку достижения обучаю­щимся планируемых результатов по учебному предмету:

* способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, основанных на изучаемом учебном материале, с использованием способов действий, релевантных содержанию учебных предметов.
* предполагает выделение базового уровня достижений как точки отсчёта при построении всей системы оценки и организации индивидуальной работы с обучающимися.

Базовый уровень достижений — уровень, который демонстрирует освоение учеб­ных действий с опорной системой знаний в рамках диапазона (круга) выделенных задач. Овладение базовым уровнем является достаточным для продолжения обучения на следую­щей ступени образования, но не по профильному направлению. Достижению базового уровня соответствует отметка «удовлетворительно» (или отметка «3», отметка «зачтено»).

Превышение базового уровня свидетельствует об усвоении опорной системы знаний на уровне осознанного произвольного овладения учебными действиями, а также о круго­зоре, широте (или избирательности) интересов. Целесообразно выделить следующие два уровня, превышающие базовый:

повышенный уровень достижения планируемых результатов, оценка «хорошо» (от­метка «4»);

высокий уровень достижения планируемых результатов, оценка «отлично» (от­метка «5»).

Повышенный и высокий уровни достижения отличаются по полноте освоения планируе­мых результатов, уровню овладения учебными действиями и сформированно­стью интересов к данной предметной области.

Для описания подготовки обучающихся, уровень достижений которых ниже базового, целесо­образно выделить также два уровня:

пониженный уровень достижений, оценка «неудовлетворительно» (отметка «2»);

Недостижение базового уровня (пониженный и низкий уровни достижений) фиксиру­ется в зависимости от объёма и уровня освоенного и неосвоенного содержания предмета.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ**

**При устной проверке**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

• полностью усвоил учебный материал;

• умеет изложить учебный материал своими словами;

• самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

• правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

• в основном усвоил учебный материал;

• допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

• подтверждает ответ конкретными примерами;

• правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

• не усвоил существенную часть учебного материала;

• допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

• затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

• слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

• почти не усвоил учебный материал;

• не может изложить учебный материал своими словами;

• не может подтвердить ответ конкретными примерами;

• не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**При выполнении практических работ**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

• творчески планирует выполнение работы;

• самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

• правильно и аккуратно выполняет задания;

• умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

• правильно планирует выполнение работы;

• самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

• в основном правильно и аккуратно выполняет задания;

• умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

• допускает ошибки при планировании выполнения работы;

• не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

• допускает ошибки и неаккуратно выполняет задания;

затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

• не может правильно спланировать выполнение работы;

• не может использовать знания программного материала;

• допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задания;

• не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

**При выполнении творческих и проектных работ**

| Технико-экономические требования | *Оценка «5»* | *Оценка «4»* | *Оценка «3»* | *Оценка «2»* |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Защита проекта* | *Ставится, если учащийся:*  Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы.  Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы.  Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами | *Ставится,  если учащийся:*  Обнаруживает в основном полное соответствие доклада и проделанной работы.  Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы.  Умеет в основном самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами | *Ставится,  если учащийся:*  Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы.  Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами | *Ставится,  если учащийся:*  Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на многие вопросы.  Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами |
| *Оформление проекта* | Печатный  вариант.  Соответствие  требованиям последовательности выполнения проекта.  Грамотное, полное изложение всех разделов.  Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т. д.).  Соответствие  технологических разработок современным требованиям.  Эстетичность  выполнения | Печатный  вариант.  Соответствие требованиям  выполнения проекта.  Грамотное, в основном полное изложение всех разделов.  Качественное, неполное количество наглядных материалов.  Соответствие технологических разработок современным требованиям | Печатный  вариант.  Неполное  соответствие требованиям проекта.  Не совсем грамотное изложение разделов.  Некачественные наглядные материалы.  Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям | Рукописный  вариант.  Несоответствие требованиям выполнения проекта.  Неграмотное изложение всех разделов.  Отсутствие наглядных материалов.  Устаревшие технологии обработки |
| *Практическая направленность* | Выполненное изделие соответствует требованиям и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта | Выполненное изделие соответствует требованиям и может использоваться по назначению, допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении | Выполненное изделие не соответствует требованиям и не может использоваться по назначению |
| *Соответствие  технологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии с технологией.  Правильность подбора технологических операций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонения от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись непредусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество  проектного изделия* | Изделие выполнено в соответствии с требованиями к эскизу, чертежу.  Размеры выдер-жаны.  Отделка выполнена в соответствии с требованиями, предусмотренными в проекте.  Эстетический внешний вид  изделия | Изделие выполнено в соответствии с требованиями к эскизу, чертежу; размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу  с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но оно может быть использовано по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует  эскизу.  Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

**При выполнении тестов, контрольных работ**

*Оценка «5» ставится, если учащийся* выполнил 90–100 % работы.

*Оценка «4» ставится, если учащийся* выполнил 70–89 % работы.

*Оценка «3» ставится, если учащийся* выполнил 30–69 % работы.

*Оценка «2» ставится, если учащийся* выполнил до 30 % работы.