**Рабочая программа по учебному предмету «Технология»**

для учащихся 5 ,6,7

класса

Учитель технологии

Левина Е. А.

2021-2022

**Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

1. Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации»

2. ФГОС ООО (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897)

3. Приказ МОН РФ от 31 декабря 2015г. № 1577 «О внесении изменений в ФГОС ООО от 17 декабря 2010 г. № 1897».

4. Приказ МОН РФ от 30.03.2016 г. N 336 о материально-техническое оснащение образовательной организации по технологическому образованию

5. Примерная основная образовательная программа основного общего образования ПООП ООО – 2015. Реестр примерных основных общеобразовательных программ МОН РФ <http://fgosreestr.ru/node/2068>

6.Приказ МОН РФ от 31марта 2014г. № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (с изменениями на 5 июля 2017 года).

7.Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа / [сост. Е.С.Савинов]. – М.: Просвещение, 2011. – 342с. - (Стандарты второго поколения)

8.Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96с. – (Стандарты второго поколения)

9.Письмо Департамента образования Ярославской области от 14 мая 2014г. № 1172/01-10 «Об использовании учебников».

10.Методические письма о преподавании учебных предметов в общеобразовательных учреждениях Ярославской области в, 2014/15; 2017/2018; 2018/2019; 2020/2021 уч.год: [эл.ресурс] Материалы ГОАУ ЯО ИРО. Ярославская область. Образовательные ресурсы. Информационно-методический сборник, Выпуск 267 / сост. О. Л. Чистякова, Т. А. Лейнганг ; под общ. ред. С. В. Астафьевой, А. Н. Смирновой. – Ярос.: Департамент

11.Программа составлена на основе программы образовательных учреждений по технологии для 5-8 классов под редакцией А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, которая соответствует требованиям ФГОС ООО с учётом ПООП ООО – 15. (<http://fgosreestr.ru/registry/>).

12.Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2015г. №НТ-530/08 «О примерных основных образовательных программах»;

13.Письмо Департамента образования Ярославской области от 11.06.2015 №1031/01-10;

**Место учебного предмета «Технология» в учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым ком­понентом общего образования школьников. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание субъективно новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Технология изучается по двум направлениям:

* *Технологии ведения дома*
* *Агротехнологии (ландшафтный дизайн)*

Данная рабочая программа рассчитана на 68 часа в отличие от ФГОСа, т.к. продолжительность учебного года составляет 34 учебные недели. Рабочая программа по технологии в 5-7 классах реализуется на учебных занятиях по учебно-методическому комплекту, подготовленному авторским коллективом А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, включенный в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2018-2019 учебном году с учётом новых примерных учебных программ 2015 года.

Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на изучение, создание и преобразование материальных, информационных и социальных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный учащимися опыт познавательной и практической деятельности. В урочное время деятельность учащихся организуется как в индивидуальной, так и в групповой форме.

Рабочая программа по технологии в 5-7 классе подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

* урок «открытия» нового знания;
* урок отработки умений и рефлексии;
* урок общеметодологической направленности;
* урок развивающего контроля;
* урок – исследование (урок творчества);
* лабораторная работа;
* практическая работа;
* творческая работа;
* урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

*Формы контроля знаний*:

* тесты,
* практические работы
* творческие работы,
* творческие проектные работы,
* лабораторные работы

В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.

**Планируемые предметные результаты** изучения предмета «Технология»

***В познавательной сфере:***

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природу и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
5. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
6. владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
7. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
8. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
10. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

***В трудовой сфере:***

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

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

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

6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);

8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

10) разработка плана продвижения продукта;

11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

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

14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

21) 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;

22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

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

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) расчёт себестоимости продукта труда.

***В мотивационной сфере:***

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

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

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

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

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

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

***В эстетической сфере:***

1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16) применение методов художественного проектирования одежды;

17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

18) соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере:***

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

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

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

***В* *физиолого-психологической сфере:***

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

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

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
* ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

**Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

Выпускник научится:

* называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
* называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
* объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
* проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Выпускник научится:

* + следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
  + оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
  + прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
  + в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
  + проводить оценку и испытание полученного продукта;
  + проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
  + описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
  + анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
  + проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
  + изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
  + модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
  + определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
  + встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
  + изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
  + проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
  + оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
  + обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
  + разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
  + проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
  + планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
  + планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
  + разработку плана продвижения продукта;
  + проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
  + **Выпускник получит возможность научиться:**
  + *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
  + *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
  + *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
  + *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии*.

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Выпускник научится:

* + характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
  + характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
  + разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
  + характеризовать группы предприятий региона проживания,
  + характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
  + анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
  + анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
  + анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
  + получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
  + получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* + *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
  + *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере*.

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

**5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
  + характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
  + называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
  + разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
  + объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
  + приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
  + объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
  + составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
  + осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
  + осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
  + осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
  + конструирует модель по заданному прототипу;
  + осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
  + получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
  + получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
  + получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
  + получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
  + получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
  + получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
  + описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
  + оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
  + проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
  + проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
  + читает элементарные чертежи и эскизы;
  + выполняет эскизы механизмов, интерьера;
  + освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
  + применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
  + строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
  + получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
  + получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
  + получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
  + получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
  + получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

**7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
* называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
* характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
* перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
* объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
* объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
* осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
* осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
* выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
* конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
* следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
* получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
* получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

**Изменения и дополнения,** внесённые в программу 5класса

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Изменения, внесенные в примерную или авторскую программы | Обоснование изменений |
|  | В разделе «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» указаны часы для изучения теоретических сведений (2часа), где рассматривается материал блока 1 «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития» | Практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, сов­падающей с темой проекта. |
|  | **«** Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения» выделяется 2 часа в разделе«Технологии исследовательской и опытнической деятельности». Тема занятия: «Современные производственные технологии Ярославского региона. Разработка буклета о предприятии (по выбору учащихся).Обзорное ознакомление информацией, выполнение группового мини-проекта. | Для реализации изучения материала из блока 3**.** по ПООП ООО – 15 |
|  | Уменьшены часы на изучение основных разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремесла» | Из-за вариативного компонента агротехнологии (*ландшафтный дизайн)* осенний период -8 часов, весенний период - 8часов), а также добавления раздела«Технологии обработки конструкционных материалов»  - 8 часов |
|  | Добавлен раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» 8 ч | Для реализации изучения материала по ПООП ООО – 15 |

**Изменения и дополнения,** внесённые в программу 6 класса

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Изменения, внесенные в примерную или авторскую программы | Обоснование изменений |
|  | В разделе «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» указаны часы для изучения теоретических сведений | Практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, сов­падающей с темой проекта. |
|  | Материал блока 1 «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»и блока 3  **«** Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения» рассматривается в разделе «Технологии домашнего хозяйства» Тема занятия: «Актуальные технологии возведения зданий и сооружений Ярославского региона. Разработка буклета о предприятия (по выбору учащихся). Обзорное ознакомление с информацией, выполнение группового мини-проекта. | Для реализации изучения материала из блока1 и 3**.** по ПООП ООО – 15 |
|  | Уменьшены часы на изучение основных разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремесла» | Из-за вариативного компонента «*ландшафтный дизайн»* осенний период -8 часов, весенний период - 8часов), и добавления раздела«Технологии обработки конструкционных материалов» 8 часов |
|  | Добавлен раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» 8 ч | Для реализации изучения материала по ПООП ООО – 15 |

**Изменения и дополнения,** внесённые в программу 7 класса

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Изменения, внесенные в примерную или авторскую программы | Обоснование изменений |
|  | В разделе «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» указаны часы для изучения теоретических сведений (2часа) | Практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, сов­падающей с темой проекта. |
|  | Материал блока 1 «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»и блока 3  **«** Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения» рассматривается в разделе «Технологии домашнего хозяйства». Тема занятия: «Актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеристика профессий в сфере энергетики, энергетика региона проживания» | Для реализации изучения материала из блока1 и 3**.** по ПООП ООО – 15 |
|  | Уменьшены часы на изучение основных разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремесла» | Из-за вариативного компонента «*ландшафтный дизайн»* осенний период -8 часов, весенний период - 8часов), и добавления раздела«Технологии обработки конструкционных материалов» 4 часа |
|  | Добавлен раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» 4 ч | Для реализации изучения материала по ПООП ООО – 15 |

Структура обучения предмета «Технология» в основной школе для реализации ФГОС ООО

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **вариант** | **Особенности программы** | **5 кл. (ч)** | **6кл.(ч)** | **7кл.(ч)** |
| расширение примерной программы | Инвариантная обязательная часть составляет 75% учебного времени | 52 | 52 | 52 |
| Вариативный компонент включает: |  |  |  |
| * программу ландшафтного дизайна (в осенний и весенний период) | 16 | 16 | 16 |
| Всего часов в год: | 68 | 68 | 68 |

Предметные результаты изучения предметной области «Технология» должны отражать:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных  учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**Учебный план для 5 -7 классов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Название раздела, модуля программы** | **5 класс** | | | | | | | **6 класс** | | | | | | | **7 класс** | | | | | | |
| Всего часов | | Из них | | | | | Всего часов | | Из них | | | | | Всего часов | | Из них | | | | |
| Примерная рабочая  про­грамма (УМК) | Рабочая программа  учителя | Практические  работы | Лабораторные  работы | Проекты | Экскурсии | Контрольные  работы | Примерная рабочая про­грамма (УМК) | Рабочая программа учителя | Практические  работы | Лабораторные  работы | Проекты | Экскурсии | Контрольные  работы | Примерная рабочая про­грамма (УМК) | Рабочая программа  учителя | Практические  работы | Лабораторные  работы | Проекты | Экскурсии | Контрольные  работы |
| 1. | Агротехнология «Ландшафтный дизайн» (осенний период) | - | **8** | 6 | - |  |  | - | - | **8** | 6 |  |  |  |  | - | **8** | 6 |  |  |  |  |
| 2 | Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности.⃰⃰ | 21 | **4** |  |  |  |  |  | 21 | **2** |  |  |  |  |  | 20 | **2** |  |  |  |  |  |
| 3. | Технологии домашнего хозяйства | 3 | **2** | 3 |  | 1 |  |  | 3 | **6** | 3 |  | 1 |  |  | 4 | **4** | 3 |  | 1 |  |  |
| 4. | Кулинария | 14 | **12** | 10 | 4 | 1 |  | 1 | 14 | **10** | 10 | 2 | 1 |  | 1 | 14 | **12** | 10 | 1 | 1 |  | 1 |
| 5 | Технологии обработки конструкционных материалов |  | **8** | 1 |  |  |  |  |  | **8** | 1 |  |  |  |  |  | **4** |  |  |  |  |  |
| 6. | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 22 | **20** |  | 5 | 1 |  | 1 | 22 | **18** |  | 1 | 1 |  | 1 | 22 | **18** |  | 1 | 1 |  | 1 |
| 7. | Художественные ремесла | 8 | **6** | 6 |  | 1 |  |  | 10 | **8** | 8 | 1 | 1 | 1 |  | 10 | **12** | 8 |  | 1 |  |  |
| 8. | Агротехнология «Ландшафтный дизайн» (весенний период) |  | **8** | 6 |  |  |  |  | - | **8** | 6 |  |  |  |  | - | **8** | 6 |  |  |  |  |
|  |  | 68 | **68** | 47 | 10 | 4 | 1 | 2 | 68 | **68** | 43 | 2 | 4 | 2 | 2 | 68 | **68** | 43 | 2 | 4 | 1 | 2 |

***В*** *разделе «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»* ***указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, сов­падающей с темой проекта.*** Комплексный учебный план составлен с учетом сезонности сельскохозяйственных работ. В связи с перераспределением времени между указанными разделами уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех информационных составляющих минимума содержания обучения технологии.

Темы из раздела «Технологии обработки конструкционных материалов» «*Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» преподаются Курниковым Сергеем Николаевичем*

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

5 класс

на кухне-столовой.*Теоретические сведения.*Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и

потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировкакухни. Разделение

кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой).

Оборудование кухнии его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение

кухни. Использование со временных материалов в отделке кухни.Декоративное оформление. Со временные стили в оформлениикухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования

Проектирование кухни с помощью ПК.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

5 класс

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах

эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой

печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил

эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Раз дел «Кулинария»**

**Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**

*Теоретические  сведения.*Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.

Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

**Тема 2. Физиология питания**

*Теоретические сведения.*Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения.*Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.

Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов.

Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка.

Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

**Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.*Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема5. Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретические сведения.*Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях.

Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 6. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.*Значение яиц в питании человека.Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.*Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.*Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани.

Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.*Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие ме рок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 3. Швейная машина**

*Теоретические сведения.*Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закреплениемашинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.

Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, незаправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.*Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити.

Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы.

Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

*Теоретические сведения.*Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись подереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

**Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

*Теоретические сведения.*Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм.

Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

**Тема 3. Лоскутное шитьё**

*Теоретические сведения.*Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе.

Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье.

Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.*Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия.

Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*«Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

**6. Поурочное планирования по предмету «Технология» для 5класса (2019 – 2020 учебный год)**

(по программе А.Т.Тищенко, Н.В. Синица Н.В «Технология. Технологии ведения дома» УМК «Алгоритм успеха», универсальная линия Издательского центра «Вентана-Граф», с учётом ПООП ООО – 15. (<http://fgosreestr.ru/registry/>).

Условные сокращения

Вид контроля Формы контроля Форма организации

Вх. – входной К.р. – контрольная работа учебного занятия

Т. – текущий П.р. практическая работа К. – комбинированный

И. – итоговый Т.д. – терминологический диктант У.б. – урок-беседа; У.о.- урок-объяснение

Т.р. – тестовая работа У.и. - урок-игра

О - устный опрос З/п – защита проекта

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № занятия  (урока) | № урока по теме | Раздел, тема урока | Содержание | Основные виды учебной деятельности | Обеспечение (ЦОР, оборудование и т.п.) | Методы и формы обучения | Дата |
| **Агротехнология–«Ландшафтный дизайн» (осенний период) – 8 часов (смотри программу в приложении)** | | | | | | | |
| **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности -4 часа** | | | | | | | |
| 9-10 | 1-2 | 9.Творческая проектная деятельность. Вводный инструктаж.  10.Разработка эскиза рекламы проектного изделия | *Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.*  *Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Порядок выбора темы проекта. Определение темы, задач проекта. Разработка «звездочки обдумывания».*  *Реклама. Виды рекламы. Социальная реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Рекламная индустрияЯросл. обл.* | Знакомство с понятием «потребность». Определение потребности, выявление проблемы. Знакомство с примерами творческих проектов пятиклассников. Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей. Формулировка темы и задач проекта.  Изучение информации о рекламе. Характеристика рекламы как средство формирования потребностей. Изучение рекламной индустрии Ярославской области. Разработка эскиза рекламы проектного изделия | к/п «Потребности», «Виды рекламы»  Мультимедиа проектор | О.,У.о. |  |
| 11-12 | 3-4 | 11.Современные производственные технологии Ярославского региона.  12.Пр.р.Разработка буклета о предприятии | *Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий.*  *Производственные и промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.*  *Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции* | Разработка буклета о предприятии (по выбору учащихся)»  Обзорное ознакомление с информацией, выполнение группового мини-проекта |  |  |  |
| **Технологии домашнего хозяйства – 2часа** | | | | | | | |
| 13-14 | 1-2 | 13.Интерьер кухни, столовой  14.Пр.р. Планировка кухни | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).  Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК  Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Составление программы изучения потребностей | Знакомство с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.  Сбор информации об устройстве современной кухни.  Планировка кухни с помощью шаблонов иПК.  Выполнение мини-проекта «Планирование кухни-столовой»  Умение сжато и логически грамотно изложить обобщенную информацию | Мультимедиа проектор  Рабочая тетрадь |  |  |
| **Кулинария -12 часов** | | | | | | | |
| **запуск 2-го проекта** «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | | | | | | | |
| 15-16 | 1-2 | 15.Санитария и гигиена на кухне.  16.Физиология питания | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком  Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления. | Участие в беседе по теме;Усвоение основных определений и понятий по теме;Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», овитаминах, содержащихся в овощах и фруктах  Определение качества питьевой воды  Соблюдение правила ТБ. Нахождение и представление информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Освоение исследовательских навыков при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составление индивидуального режима питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Умение сжато и логически грамотно изложить обобщенную информацию | Мультимедиа проектор | О.,У.о |  |
| 17-18 | 3-4 | 17.Бутерброды и горячие напитки. ИТБ.  18.Пр.р. Приготовление бутербродов и чая | Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Хлеб в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранение. Подача бутербродов  Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад).  Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая.  Сорта и виды кофе. Кофемолки. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.  Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.  Инструктаж по ТБ и санитарно-гигиеническим требованиям | Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.  Приготовление и оформление бутербродов  Определение вкусовых сочетаний продуктов в бутербродах.  Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.  Приготовлять горячие напитки (чай).  Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготавливать горячие напитки.  Дегустация бутербродов и горячих напитков.  Знакомство с профессией пекарь | Бутерброды. История, виды, правила приготовления - <http://fcior.edu.ru/card/20898/buterbrody-istoriya-vidy-pravila-prigotovleniya.html>  Бутерброды: открытые горячие - <http://fcior.edu.ru/card/20909/techno-4-4-2-7-1i4-buterbr-otkr-hot.html>  Бутерброды. Контрольные задания. Часть 1 - <http://fcior.edu.ru/card/21186/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html>  Бутерброды. Контрольные задания. Часть 2 - <http://fcior.edu.ru/card/20908/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html>  к/п «Бутерброды | О., Т.р  Пр.р |  |
| 19-20 | 5-6 | 19.Блюда из круп, бобовых  и макаронных изделий.  20.Пр.р.Приготовление макарон «по-флотски» | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд | Чтение маркировки и штриховых кодов на упаковках.  Знакомство с устройством кастрюли-кашеварки.  Определение экспериментально оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.  Приготовление рассыпчатой, вязкой и жидкой каш.  Определение консистенции блюда.  Приготовление гарнира из бобовых или макаронных изделий.  Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.  Знакомство с профессией повар | Капустные овощи - <http://fcior.edu.ru/card/14952/kapustnye-ovoshi.html>  Капустные овощи. Контрольные задания - <http://fcior.edu.ru/card/15765/kapustnye-ovoshi-kontrolnye-zadaniya.html>  Картофель. Структура, история появления - <http://fcior.edu.ru/card/21082/kartofel-struktura-istoriya-poyavleniya.html> | У.о., О  Пр.р |  |
| 21-22 | 7-8 | 21.Блюда из овощей и фруктов.  22.Пр.р.Приготовление винегрета | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.  -Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.  Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. ---Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. --Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.  -Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.  -Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.  -Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.  -Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.  -Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады  -Умение сжато и логически грамотно изложить обобщенную информацию  Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.  Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» | Мультимедиа проектор  к/п «Формы нарезки овощей.» | У.о., О  Пр.р |  |
| 23-24 | 9-10 | 23.Блюда из яиц.  24.Пр.р. Приготовление омлета натурального | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.  Готовить блюда из яиц.  Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | к/п «Блюда из яиц»  Табл. «Правила поведения за столом»  к/п «Сервировке стола | Л.р., Пр.р |  |
| 25-26 | 11-12 | 25.Оформление технологической части проекта.  26.Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта  *Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта (реклама продукта)* | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности.  Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.  Составлять доклад для защиты творческого проекта.  Защищать творческий проект | Мультимедиа проектор  Рабочая тетрадь | З/П |  |
| **4.Технологии обработки конструкционных материалов 4ч** | | | | | | | |
| ***Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов – 4ч*.⃰⃰** | | | | | | | |
| 27-28 | 1-2 | *27.Технологии ручной обработки древесины.*  *28.Пр.р.Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов.* | *Древесина. Пиломатериалы. Древесныематериалы.Графическоеизображение деталей и изделий. Технологический процесс, технологическая карта. Столярныйверстак,ручныеинструменты и приспособления. Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов.Правилабезопасного труда* | *Распознавать материалы по внешнему виду. Читать и оформлять графическую документацию. Организовывать рабочее место. Составлять последовательность выполнения работ. Выполнять измерения. Выполнять работы ручными инструментами*  *Соблюдать правила безопасного труда* | *Мультимедиа проектор* |  |  |
| 29-30 | 3-4 | *29. Соединение деталей из древесины шурупами и саморезами.*  *30.Пр.р.Соединение деталей из древесины клеем* | *Технологические операции. Сборка и отделка изделий издревесины.Правилабезопасного труда* | *Изготовлять детали и изделия по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам.  Соблюдать правила безопасного труда* |  |  |  |
| **5. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 24 часа** | | | | | | | |
| **запуск 3-го проекта** возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака» | | | | | | | |
| 31-32 | 1-2 | 31.Производство текстильных материалов.Получение ткани.  32.Пр.р. «Определение нити основы и лицевой стороны в х/б тканях | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях.Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент  Изучение свойств ткани из хлопка и льна | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.  Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.  Определять виды переплетения нитей в ткани.  Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.  Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований | к/п «Растительные волокна»  к/п «Материаловедение»  альбом «Ассортимент тканей»  Коллекция образцов «Хлопок-лен»,  Табл. «Текстильные переплетения»  Мультимедиа проектор | У.о.,О  Пр.р  Л.р |  |
| 33-34 | 5-6 | 33.Понятия «эскиз», «чертеж выкройки швейного изделия».  34.Пр.р.«Снятие мерок для построения чертежа выкройки» | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.  *Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Составление программы изучения потребностей* | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку.  Находить и представлять информацию об истории швейных изделий | Табл. «Построение чертежа основы конструкции фартука»  Мультимедиа проектор | У.о.,О  Пр.р |  |
| 35-36 | 9-10 | 35.Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине.  36.Пр. р. «Подготовка швейной машины к работе» | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх | Мультимедиа проектор | У.о.,О  Пр.р |  |
| 37-38 | 11-12 | 37.Основные операции при машинной  обработке изделия.  38.Пр.р. Изготовление образцов машинных работ | Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.  Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.  Находить и представлять информацию об истории швейной машины.  Овладевать безопасными приёмами труда | Мультимедиа проектор | У.о.,О  Пр.р |  |
| 39-40 | 7-8 | 39.Раскрой швейного изделия.  40.Пр.р.Раскрой швейного изделия | Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.  Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя | Мультимедиа проектор | У.о.,О  Пр.р |  |
| 41-42 | 13-14 | 41. Швейные ручные работы.  42.Пр.р. Изготовление образцов ручных работ | Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами) | Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. | Мультимедиа проектор,  Табл. «Техника безопасности при ручных работах» | У.о.,О  Пр.р |  |
| 43-44 | 15-16 | 43.Основные операции при машинной  обработке изделия.  44. Пр.р.  «Выполнение машинных строчек и швов» | Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). | Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Изготовление образцов машинных  работ: обметывание, стачивание, застрачивание  - Выполнение стачных швов вразутюжку и взаутюжку  - Выполнение краевых швов вподгибку с  открытым и закрытым срезами  - Соблюдение правил ТБ | Мультимедиа проектор | У.о.,О  Пр.р |  |
| 45-46 | 19-20 | 45.Технология пошива фартука.  46.Пр.р.Изготовления и оформление карманов. | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки  Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке) | Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  -Изготовления и оформление карманов  Соединение карманов с нижней частью фартука.  - Соблюдение правил ТБ | Мультимедиа проектор |  |  |
| 47-48 | 21-22 | 47.Обработка проектного изделия.  ВТО изделия. 48.Контроль и оценка качества готового изделия. | Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. | Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.  Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.  Овладевать безопасными приёмами труда.  Знакомиться с профессиями закройщик и портной | Мультимедиа проектор |  |  |
| 49-50 | 23-24 | 49.Оформление записки проекта.  50.Защита проекта «Наряд для завтрака» | *Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности).*  Этап***ы*** выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | *Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности*  Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».  Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.  Подготавливать электронную презентацию проекта.  Составлять доклад для защиты творческого проекта.  Защищать творческий проект | Мультимедиа проектор  Рабочая тетрадь | З/п |  |
| ***Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (2 ч)* .⃰⃰** | | | | | | | |
| 51-52 | 1-2 | *51.Металлы и их сплавы. Тонколистовой металл и проволока*  *52.Пр.р. «Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов* | *Металлы и их сплавы, область применения.*  *Тонколистовой металл и проволока. Виды и свойства искусственных материалов, назначения и область применения.*  *Контрольно-измерительных инструменты.Правилабезопасного труда* | *Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы. Организовывать рабочее место*  *Выполнять сборку и отделку изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов* |  |  |  |
| ***Технологии художественно-прикладной обработки материалов (2ч)* .⃰⃰** | | | | | | | |
| 53-54 | 1-2 | *53.Художественная обработка древесины. Освоение техники выжигания*  *54.Пр. р. «Выжигание по дереву»* | *Технология выжигания по дереву. Организация рабочего места. Правилабезопасного труда* | *Изготавливать изделия декоративно-прикладного творчества по эскизам и чертежам Организовывать рабочее место* | *Мультимедиа проектор* | *У.о.,О*  *Пр.р* |  |
| **Художественные ремесла - 6 часов** | | | | | | | |
| **запуск 4-го проекта** «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | | | | | | | |
| 55-56 | 5-6 | 55.Декоративно-прикладное искусство Лоскутное шитье.  56.Пр.р. Раскрой элементов. | Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Основы композиции. Орнамент . Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.  Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.  Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России.  Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старинуИзучать различные виды техники лоскутного шитья.  Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги.  Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. | Мультимедиа проектор | У.о.,О  Пр.р |  |
| 57-58 | 7-8 | 57.Соединение деталей изделия.  58.Пр.р.Сборка изделия. Декоративная и окончательная отделки изделий | Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия | Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья  Усвоение основных операций и понятий по теме;  - Выполнение стежки, аппликации  - Соблюдение правил ТБ | Мультимедиа проектор | У.о.,О  Пр.р |  |
| 59-60 | 9-10 | 59.Оформление записки проекта.  60.Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».  Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.  Составлять доклад для защиты творческого проекта.  Защищать творческий проект | Мультимедиа проектор  Рабочая тетрадь | З/п |  |
| **Агротехнология «Ландшафтный дизайн» (весенний период)– 8 часов (смотри программу в приложении)** | | | | | | | |
| .⃰⃰ Темы «Технологии обработки конструкционных материалов» - 4ч, «*Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (2 ч),*  *«Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (2ч) преподаются Курниковым Сергеем Николаевичем* | | | | | | | |

**6.1. Поурочное планирования по предмету «Технология» для 7 класса (2019 – 2020 учебный год)**

(по программе А.Т.Тищенко, Н.В. Синица Н.В «Технология. Технологии ведения дома» УМК «Алгоритм успеха», универсальная линия Издательского центра «Вентана-Граф»**)**

Условные сокращения

Вид контроля Формы контроля Форма организации

Вх. – входной К.р. – контрольная работа учебного занятия

Т. – текущий П.р. практическая работа К. – комбинированный

И. – итоговый Т.д. – терминологический диктант У.б. – урок-беседа; У.о.- урок-объяснение

Т.р. – тестовая работа У.и. - урок-игра

О - устный опрос З/п – защита проекта

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № занятия  (урока) | № урока по теме | Раздел, тема урока | Содержание | Основные виды учебной деятельности | Обеспечение (ЦОР, оборудование и т.п.) | Методы и формы обучения форма  контроля | Дата |
| **Агротехнологии–«Ландшафтный дизайн» (осенний период) – 8 часов (смотри программу в приложении)** | | | | | | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности -2 часа** | | | | | | | | | **запуск 1-го проекта «Умный дом»** | | | | | | | | | 9-10 | 1-2 | 9.Исследовательская и созидательная деятельность. 10.Запуск проекта «Умный дом» | Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассника.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.  Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомство с примерами творческих проектов семиклассников. Определение цели и задачи проектной деятельности.Изучение этапов выполнения проекта.Выполнение запуска проекта по разделу «Технологии домашнего хозяйства» «Умный дом» ». Знакомиться с понятием «умный дом» | к/п «Творческий проект»  Мультимедиа проектор  Рабочая тетрадь | О.,У.о. |  | | | | | | | | |
| **Технологии домашнего хозяйства – 4 часа** | | | | | | | |
| 11-12 | 1-2 | 11.Освещение жилого помещения  12.Пр.р. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома» | 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 | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер | Мультимедиа проектор | У.о., П.р |  |
| 13-14 | 3-4 | 13. Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки.  14.Защита проекта «Умный дом» | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.  *Актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеристика профессий в сфере энергетики, энергетика региона проживания* Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностейи доходов семьи.  Защита проекта «Умный дом» | к/п «Гигиена жилища» | У.о., З/п |  |
| **Кулинария -12 часов**  **запуск 2-го проекта** «Праздничный сладкий стол» | | | | | | | |
| 15-16 | 1-2 | 15. Запуск проекта. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.  Технология приготовления блюд из молока.  16.Л.р.Определение качества молока и молочных продуктов. Пр.р.Приготовление молочной каши или блюда из творога | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.  . Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. | Мультимедиа проектор  к/п «Пищевая ценность молока и молочных продуктов» | У.о., Л.р |  |
| 17-18 | 3-4 | 17. Изделия из жидкого теста.  18. Пр.р Приготовление изделий из жидкого теста | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов | Мультимедиа проектор | О.,У.о. |  |
| 19-20 | 5-6 | 19.Виды теста и выпечки.  20.Пр.р.Приготовление изделий из пресного слоеного теста | Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного. | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. | Мультимедиа проектор  Рабочая тетрадь | У.о., П.р |  |
| 21-22 | 7-8 | 21.Технология приготовления изделий из песочного теста  22. Пр.р. Приготовление изделий из песочного теста | Рецептура и технология приготовления песочного. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер | Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста | Мультимедиа проектор  Рабочая тетрадь | У.о., П.р |  |
| 23-24 | 9-10 | 23.Технология приготовления сладостей, десертов, напитков  24. Пр.р.  Приготовление сладких блюд и напитков | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу | . Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления | Мультимедиа проектор  Рабочая тетрадь | У.о., П.р |  |
| 25-26 | 11-12 | 25.Оформление технологической части проекта.  2 6.Защита проекта «Праздничный сладкий стол | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Выполнение проекта по разделу «Кулинария». Оформление портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Выполнение электронной презентации проекта.  Составление доклада для защиты творческого проекта | Мультимедиа проектор  Рабочая тетрадь | У.о., П.р |  |
| ***Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов - 2 часа***.⃰⃰ | | | | | | | |
| 27-28 | 1-2 | *27.Технология точения декоративных изделий, имеющих внутренние полости*  *28. Практическая работа «Точение декоративных изделий из древесины»* | Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины. Обработка вогнутой и выпуклой криволинейной поверхности.  Технология точения декоративных изделий, имеющих внутренние полости. Контроль качества деталей. Шлифовка и отделка изделий. Экологичность заготовки, производства и обработки древесины и древесных материалов | Точение детали из древесины по чертежам, технологическим картам. Применение разметочных и контрольно-измерительных инструментов при изготовлении деталей с фасонными поверхностями. Точить декоративные изделия  из древесины. Соблюдение правила безопасного труда при работе на станках |  |  |  |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 18 часов**  **запуск 3-го проекта**  «Праздничный наряд» | | | | | | | |
| 29-30 | 1-2 | 29.Запуск проекта. Виды и свойства тканей из волокон животного происхождения.  30. Лр.Определение  сырьевого состава тканей и изучение их свойств | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон | Составление коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформленить результаты исследований. Изучение свойств шерстяных и шёлковых тканей. Определение сырьевой состав тканей. Нахождение и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформление результатов исследований | Мультимедиа проектор  Коллекция образцов «Ткани из натуральных волокон животного происхождения», альбом «Ассортимент тканей» | О., У.о  Л.р. |  |
| 31-32 | 3-4 | 31.Конструмрование поясной одежды.  32 П.р. Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. | Снятие мерки с фигуры человека и запись результаты измерений. | Мультимедиа проектор  к/п «Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | О., Т.р  Пр.р |  |
| 33-34 | 5-6 | 33Пр.р Построение чертежа прямой юбки в масштабе1:4  34.Пр.р.«Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам.» | Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4. Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам. | Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды | Мультимедиа проектор  к/п «Построение чертежа основы прямой юбки. | У.о., О  Пр.р |  |
| 35-36 | 7-8 | 35.Моделирование поясной одежды  36.Пр.р.Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу.. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках | Мультимедиа проектор  к/п «Моделирование поясной одежды» | У.о., О  Пр.р |  |
| 37-38 | 9-10 | 37.Швейные ручные работы. Приспособление к швейной машине для пришивания молнии..  38.Пр.р. Изготовление образцов ручных швов и машинных швов» | Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; изучение образцов изделий, подшитых прямыми, косыми, крестообразными стежками  Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей  Изучение приспособлений к швейной машине для пришивания молнии, пуговиц, притачивания косой бейки | Изготовление образцов ручных работ: подшивание прямыми, косыми, крестообразными стежками. Техника безопасности при выполнении ручных и машинных работ. Выполнять чистку и смазку швейной машины. Изготовление образцов машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом | Мультимедиа проектор  к/п «Техника безопасности при ручных работах»  Табл. «Обработка молнией» | У.оПр.р |  |
| 39-40 | 11-12 | 39. Раскрой поясного швейного изделия  40. Пр.р Раскрой поясного швейного изделия | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. | Мультимедиа проектор  к/п «Раскладка деталей юбки» | О.,Т.р. |  |
| 41-42 | 13-14 | 41. Подготовка и проведение примерки изделия. 42.Пр.р.«Дублирование деталей юбки» | Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки | Скалывание и сметывание деталей кроя.  Проведение примерки, исправление дефектов.Устранение дефектов после примерки. | Мультимедиа проектор | У.о.,О  Пр.р |  |
| 43-44 | 15-16 | 43Пр.р. Обработка бокового шва юбки с застежкой-молнией  44.Пр.р.«Обработка верхнего и нижнего срезов юбки» | Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве | Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. | Табл. «Последовательность пошива юбки»  Мультимедиа проектор | У.о.,О  Л.р |  |
| 45-46 | 17-18 | 45.ВТО готового изделия. Контроль качества изделия.  46.Пр.р.Защита проекта «Праздничный наряд » | Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия  Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительны. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | Мультимедиа проектор | З/п |  |
| ***Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов – 2 часа***.⃰⃰ | | | | | | | |
| 47-48 | 1-2 | *47. Приемы работы на токарно-винторезном станке.*  *48. Практическая работа «Обтачивание наружной цилиндрической поверхности заготовки, подрезание торца,* сверление заготовки» | Токарно-винторезный и фрезерный станки: устройство, назначение, приёмы подготовки к работе, приёмы управления и выполнения операций. Инструменты и приспособления для работы на станках. Основные операции токарной и фрезерной обработки, особенности их выполнения. Операционная карта. Профессии, связанные с обслуживанием, наладкой и ремонтом токарных и фрезерных станков. Правила безопасной работы на фрезерном станке | Изучение устройства токарного и фрезерного станков. Ознакомление с инструментами для токарных и фрезерных работ.  Изготовление детали из металла и искусственных материалов на токарном и фрезерном станках по чертежам и технологическим картам | Мультимедиа проектор | У.о.,О  Пр.р |  |
| **Художественные ремесла - 12 часов**  **запуск 4-го проекта «Подарок своими руками»** | | | | | | | |
| 49-50 | 1-2 | 49.Ручная роспись тканей.  50.Пр.р. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани | Мультимедиа проекторобразцы росписи ткани в технике холодного батика | У.оПр.р |  |
| 51-52 | 3-4 | 51Ручные стежки и швы на их основе.  52.Пр.р.Выполнение образцов швов | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, | Мультимедиа проектор | У.оПр.р |  |
| 53-54 | 5-6 | 53.Виды счетных швов  54Пр.рВыполнение образца вышивки швом крест | Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. | Выполнять образцы вышивки швом крест; | Мультимедиа проектор | У.оПр.р |  |
| 55-56 | 7-8 | 55.Виды гладьевых швов  56.Пр.ррВыполнение образцавышивки гладью | Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая | Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья в России и за рубежом | Мультимедиа проектор | У.оПр.р |  |
| 57-58 | 9-10 | 57.Вышивка лентами.  58.Пр.р.рВыполнение образца вышивки лентами | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | Находить и представлять информацию истории вышивки лентами в России и за рубежом | Мультимедиа проектор | У.оПр.р |  |
| 59-60 | 11-12 | 59.Оформление записки проекта.  60.Защита проекта «Подарок своими руками» | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Выполнение проекта по разделу «Художественные ремёсла».  Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Создание электронной презентации проекта.  Составление доклада для защиты творческого проекта.  Защита творческого проекта | Мультимедиа проектор | З/п |  |
| .⃰⃰ Темы «Технологии обработки конструкционных материалов» - 2ч, «*Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (2 ч),*  *преподаются Курниковым Сергеем Николаевичем* | | | | | | | |

**Поурочное планирования по предмету «Технология» для 6 класса (2019 – 2020 учебный год)**

(по программе А.Т.Тищенко, Н.В. Синица Н.В «Технология. Технологии ведения дома» УМК «Алгоритм успеха», универсальная линия Издательского центра «Вентана-Граф»с учётом ПООП ООО – 15. (<http://fgosreestr.ru/registry/>). **)**

Условные сокращения

Вид контроля Формы контроля Форма организации

Вх. – входной К.р. – контрольная работа учебного занятия

Т. – текущий П.р. практическая работа К. – комбинированный

И. – итоговый Т.д. – терминологический диктант У.б. – урок-беседа; У.о.- урок-объяснение

Т.р. – тестовая работа У.и. - урок-игра

О - устный опрос З/п – защита проекта

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № занятия  (урока) | № урока по теме | Раздел, тема урока | Содержание | Основные виды учебной деятельности | Обеспечение (ЦОР, оборудование и т.п.) | Методы и формы обучения форма  контроля | Дата |
| **Агротехнологии–«Ландшафтный дизайн» (осенний период) – 8 часов (смотри программу в приложении)** | | | | | | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности -2 часа** | | | | | | | | | **запуск 1-го проекта «Растение в интерьере жилого дома»** | | | | | | | | | 9-10 | 1-2 | 9.Исследовательская и созидательная деятельность. 10.Этапы выполнения проектов. | Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.  Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомство с примерами творческих проектов шестиклассников.Определение цели и задачи проектной деятельности.Изучение этапов выполнения проекта.Выполнение запуска проекта по разделу «Технологии домашнего хозяйства». | к/п «Творческий проект»  Мультимедиа проектор  Рабочая тетрадь | О.,У.о. |  | | | | | | | | |
| **Технологии домашнего хозяйства – 6часов** | | | | | | | |
| 11-12 | 1-2 | 11.Запуск проекта.  Планировка и интерьер жилого дома.  12П.р.Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера» | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.  Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон | Поиск информации об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.Планирование комнаты подростка с помощью шаблонов и компьютера.Выполнение эскизов в целях подбора материалов и цветового решения комнаты.Изучение видов занавесей для окон.  Выполнение электронной презентации по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» (см. стр.16) | Мультимедиа проектор | У.о., П.р |  |
| 13-14 | 3-4 | 13.Актуальные технологии возведения зданий и сооружений  14.Пр.р.Выполнение эскиза интерьера детской комнаты | актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеристика строительной отрасли региона проживания; | Чтение элементарных чертежей и эскизов; выполнение эскизов механизмов, интерьера; получение и анализ опыта решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ; |  |  |  |
| 15-16 | 5-6 | 15.Разновидности и технология выращивания комнатных растений.16.Проект «Растение в интерьере жилого дома» | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.  Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер | Нахождение информации о приёмах размещения комнатных растений.  Формулирование цели и проблемы проекта (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения.Защита проекта | к/п «Комнатные растения в интерьере» | У.о., З/п |  |
| ***Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов - 4 часов*** | | | | | | | |
| 17-18 | 1-2 | *17.Устройство токарного станка по обработке древесины*  18.*Пр.р.«Изучение устройства токарного станка»* | Токарный станок для обработки древесины: устройство, оснастка, инструменты, приёмы работы. | Применять контрольно-измерительные инструменты при выполнении токарных работ. |  |  |  |
| 19-20 | 3-4 | 19.*Машинная обработка древесины и древесных материалов.*  *20.П.р.р. Точение детали на токарном станке* | Контроль качества деталей. Профессии, связанные с производством и обработкой древесины и древесных материалов. Правила безопасного труда при работе на токарном станке | Управлять токарным станком для обработки древесины. Точить детали цилиндрической и конической формы на токарном станке. Применять контрольно-измерительные инструменты при выполнении токарных работ. Соблюдать правила безопасного труда при работе на станке |  |  |  |
| **Кулинария -10 часов**  **запуск 2-го проекта** «Приготовление воскресного семейного обеда» | | | | | | | |
| 21-22 | 1-2 | 21. Запуск проекта. Технология первичной обработки рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.  22.Л.р.Определение свежести рыбы. Пр.р.Приготовление блюда из рыбы | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы.  Тепловая обработка рыбы  Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Подача готовых блюд.  Требования к качеству готовых блюд. | Определение свежести рыбы органолептическими методами.Подбор инструментов и приспособлений для механической и кулинарной обработки рыбы.  Планирование последовательности технологических операций по приготовлению рыбных блюд.Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. | Мультимедиа проектор  к/п «Пищевая ценность рыбы» | У.о., Л.р |  |
| 23-24 | 3-4 | 21Технология первичной обработки мяса. 22. Лаб.р.  Определение доброкачественности мяса | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы | Определение качества мяса и птицы органолептическими методами.Подбор инструментов и приспособлений для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. | к/п «Виды мяса»  Мультимедиа проектор  Рабочая тетрадь | У.о., Л.р |  |
| 25-26 | 5-6 | 23.Технология приготовления блюд из мяса 24.Пр.р.Приготовление блюда из мяса | Подготовка птицы к тепловой обработке.  Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу | Планирование последовательности технологических операций по приготовлению мясных блюд.Выполнение механической кулинарной обработки мяса и птицы.Осваение безопасные приемов труда.Выбор и готовка блюда из мяса и птицы.Проведение оценки качества термической обработки мясных блюд | Мультимедиа проектор  Рабочая тетрадь | У.о., П.р |  |
| 27-28 | 7-8 | 25.Технология приготовления первых блюд  26.Пр.р.  Приготовление заправочного супа. | Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.  Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу  Меню обеда. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Определение качества продуктов для приготовления супа.Приготовление бульона.Готовить и оформлять заправочный суп.Выбор оптимальный режима работы нагревательных приборов. Определение консистенции супа. Подбор столового белья для сервировки стола к обеду. Подбор столовых приборов и посуды для обеда.Составление меню обеда. Расчет количества и стоимость продуктов для стола. Выполнение сервировки стола к обеду. | Мультимедиа проектор  Рабочая тетрадь | У.о., П.р |  |
| 29-30 | 9-10 | 27.Оформление технологической части проекта. 28.Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Определение цели и задач проектной деятельности.  Изучение этапов выполнения проекта. Выполнение проекта по разделу «Кулинария». Оформление портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Выполнение электронной презентации проекта.Составление доклада для защиты творческого проекта |  | З/П |  |
| ***Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов – 4ч*** | | | | | | | |
| 31-32 | 1-2 | *31.Свойства черных и цветных металлов. Сортовой прокат*  *32.Пр.р.«Ознакомление со свойствами металлов и сплавов, искусственных материалов, с видами сортового проката»* | Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат | Распознавать виды материалов. Оценивать их технологические возможности. Разрабатывать чертежи и технологические карты изготовления изделий из сортового проката, в том числе с применением ПК |  |  |  |
| 33-34 | 3-4 | *33.Технология изготовления изделий из сортового проката. Резание металла и пластмасс.*  *34.Пр.р.«Разработка технологических карт. Резание металла и пластмассы слесарной ножовкой»* | Чтение сборочных чертежей. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Технологические операции обработки металлов ручными инструментами: резание, рубка, опиливание, отделка; инструменты и приспособления для данных операций. Профессии, связанные с обработкой металлов | Отрабатывать навыки ручной слесарной обработки заготовок. Измерять размеры деталей с помощью штангенциркуля. Соблюдать правила безопасного труда |  |  |  |
| **5.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 18 часов**  **запуск 3-го проекта** возможные темы: «Столовое бельё», «Наряд для семейного обеда» | | | | | | | |
| 35-36 | 1-2 | 35. Запуск проекта. Виды и свойства тканей из химических волокон.  36. Л р.Изучение свойств материалов из химических волокон | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Исследование свойства текстильных материалов из химических волокон.Подбор ткани по волокнистому составу для различных швейных изделий.Нахождениеинформации о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.Оформление результатов исследований.  Знакомство с профессией оператор на производстве химических волокон | Мультимедиа проектор  Коллекция образцов «Синтетические и искусственные ткани», альбом «Ассортимент тканей» | О., У.о  Л.р. |  |
| 37-38 | 3-4 | 37.Силуэт и стиль в одежде.  38. П.р. Снятие мерок и построение чертежа изделия с цельнокроеным рукавом | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе и в натуральную величину | Снятие мерки с фигуры человека и запись результатов измерений.Расчет по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Построение чертёжа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  Нахождение информации об истории швейных изделий | Мультимедиа проектор  к/п «Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | О., Т.р  Пр.р |  |
| 39-40 | 5-6 | 39.Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  40.Пр.р. «Разработка модели плечевого изделия» | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда.  Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму | Выполнение эскиза проектного изделия.Изучение приёмов моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделирование проектного швейного изделия.Изготовление выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д.Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Знакомство с профессией художник по костюму швейного производства | Мультимедиа проектор | У.о., О  Пр.р |  |
| 41-42 | 7-8 | 41.Раскрой плечевой одежды. 42.Пр.р.Раскрой швейного изделия | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. | Выполнение экономной раскладки выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.Выкраивание детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублирование детали кроя клеевой прокладкой. | Мультимедиа проектор | У.о., О  Пр.р |  |
| 43-44 | 9-10 | 43.Машинная игла. Регуляторы швейной машины. Приспособление к швейной машине.  44. Пр.р «Подбор и установка машинной иглы» , «Изготовление образцов машинных швов | Регуляторы швейной машины – регулятор длины стежка, регуляторы натяжения верхней и нижней ниток: назначение и применение. Дефекты строчки, причины возникновения и способы устранения. Устройство машинной иглы. Последовательность установки иглы.  Уход за швейной машиной | Регулировка качества машинной строчки.  Подбор и установка машинной иглы.  Изготовление образцов соединительных машинных швов  Уход за швейной машиной | Мультимедиа проектор  к/п «Техника безопасности при ручных работах» | У.оПр.р |  |
| 45-46 | 11-12 | 45.Подготовка и проведение примерки изделия.  46. Пр.р.  «Проведение примерки.Обработка вытачек, плечевых и срезов» | Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки  Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов | Скалывание и сметывание деталей кроя.  Проведение примерки, исправление дефектов.Устранение дефектов после примерки. Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов. | Табл. «Регулировки и уход за швейной машиной» | О.,Т.р. |  |
| 47-48 | 13-14 | 47.Способы обработки горловины и пройм. 48.Пр.р.«Обработка срезов подкройной обтачкой» | Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия | Овладение безопасными приёмами труда. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. | Мультимедиа проектор | З/П |  |
| 49-50 | 15-16 | 49.Обработка бокового и нижнего среза изделия.  50.Пр.р «Окончательная обработка изделия» | Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной | Обрабатывание проектного изделия по индивидуальному плану.Осуществление самоконтроля и оценивание качества готового изделия, анализ ошибок | Мультимедиа проектор | У.о.,О  Пр.р |  |
| 51-52 | 17-18 | 51.Оформление записки проекта.  52.Защита проекта «Наряд для семейного обеда» | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Выполнение проекта по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».  Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту.  Создание электронной презентации проекта. Составление доклада для защиты творческого проекта.  Защита творческий проект | Мультимедиа проектор | У.о.,О  Пр.р |  |
| **Художественные ремесла - 8 часов** | | | | | | | |
| 53-54 | 1-2 | 53.Запуск проекта. Вязание крючком.  54.Пр.р Основные виды петель при вязании крючком | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. | Изучение материала и инструментов для вязания.Подбор крючка и ниток для вязания.Вязание образцов крючком. | Мультимедиа проекторобразцы вязания | У.оПр.р |  |
| 55-56 | 3-4 | 55.Вязание узорного полотна. Вязание по кругу 56.Пр.р.Выполнение плотного вязания по кругу. | Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | Зарисовка и фотографирование наиболее интересных вязаных изделий.Знакомство с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.  Выполнение плотного вязания по кругу. Выполнение ажурного вязания по кругу. | Мультимедиа проектор | У.оПр.р |  |
| 57-58 | 5-6 | 57.Вязание спицами .  58 Пр.р Выполнение узоров из лицевых и изнаночных петель | Набор петель на спицы. Кромочные петли, лицевые петли, изнаночные петли. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Закрытие петель последнего ряда. | Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания. | Мультимедиа проектор | З/п У.оПр.р |  |
| 59-60 | 7-8 | 59.Оформление записки проекта.  60.Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Выполнение проекта по разделу «Художественные ремёсла».  Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Создание электронной презентации проекта.  Составление доклада для защиты творческого проекта.  Защита творческого проекта | Мультимедиа проектор | З/п |  |

8. Учебно-методическое и материально-техническое оборудование

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Вид средства  обучения | наименование средства обучения / учебного пособия |
| 1 | Книгопечатная  продукция | УМК:  Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5,6,7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2014год  Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);  А.Т. Тищенко. Н.В.Синица Технология: программа: 5-8 классы, - М.: «Вентана-Граф», 2013год  Рабочая тетрадь к учебнику Технологии ведения дома: для учащихся 5,6,7 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2015г  Методические рекомендации по оборудованию мастерской. М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. «Формула правильного питания», методическое пособие для педагога. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год |
| 2 | Печатные пособия | Стенды и плакаты по т/б  Таблицы:  – Правила по технике безопасности при работе на кухне  – Пищевые вещества  – Санитарно-гигиенические правила  – Приемы работы ножом и приспособлениями  – Сервировка стола  – Правила пользования столовыми приборами  – Первичная обработка овощей  – Приготовление бутербродов  – Приготовление блюд из яиц  – Напитки (чай, какао, кофе)  – Правильная посадка  – Машинная игла и моталка  – Техника безопасности при работе ручными инструментами  – Швейная машина  – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами  – Раскрой швейных изделий (раскладка)  – Машинные швы  – Обработка фартука  – Ручные стежки и строчки  – Разработка моделей фартуков  – Заправка ниток в швейную машину |
| 3 | Компьютерные и коммуникативныесредства | Компьютерные слайдовые презентации:  Бутерброды;  К бутербродам;  Овощи;  Овощи и блюда из них;  Сервировка стола к завтраку;  Физиология питания;  Бытовые приборы на кухне;  Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна.  Растительные волокна;  Лен;  Хлопок;  Машиноведение;  История создания швейной машины;  Лоскутное шитье;  Пэчворк;  Построение узоров в лоскутной пластике;  Виды машинных швов;  Виды одежды и ее назначение;  Снятие мерок и их запись;  Построение чертежа фартука в масштабе;  Построение чертежа фартука в натуральную величину;  Конструирование фартука;  Моделирование фартука;  Вышивка:  Вышивка. Свободные вышивальные швы.  Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко  Интернет-рессурсы:  <http://center.fio.ru/som>  [http://www.eor-np](http://www.eor-np/)  [http://www.eor.it.ru](http://www.eor.it.ru/)  <http://www.openclass.ru/user>  <http://www/it-n.ru>  [http://eidos.ru](http://eidos.ru/)  [http://www.botic.ru](http://www.botic.ru/)  <http://www.cnso.ru/tehn>  [http://files.school-collection.edu.ru](http://files.school-collection.edu.ru/)  [http://trud.rkc-74.ru](http://trud.rkc-74.ru/)  [http://tehnologia.59442](http://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/rabochaya-programma-po-tehnologii-dlya-5-klassa-fgos)  [http://www.domovodstvo.fatal.ru](http://www.domovodstvo.fatal.ru/)  [http://tehnologiya.narod.ru](http://tehnologiya.narod.ru/)  [http://new.teacher.fio.ru](http://new.teacher.fio.ru/) |
| 4 | Техническиесредстваобучения | ПК, Мультимедиапроектор |
| 5 | Экранно-звуковыепособия |  |
| 6 | Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование | Набор ручных инструментов и приспособлений  Виды швов, вышивок, орнаментов  КомплектоборудованиядляВТО |
| 7 | Натуральныеобъекты | Коллекции текстильных волокон  Коллекции текстильных материалов  Аптечка первой мед. Помощи  Набор круп |
| 8 | Оборудованиекабинета (мастерской) | Парты ученические – 10 шт  Стулья ученические – 20 шт  Стол учительский -1  Стол демонстрационный-  Машины швейные -7 шт, 2 оверлока  Гладильная доска -2  Манекен учебный - 3  Стенды с выставкой ученических работ - 2  Секционные шкафы - 5  Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц -1 |

**Базовыми учебными ресурсами являются:**

1. Дидактические комплекты для учащихся, включающие:

‒ информацию, требующую присвоения;

‒ информацию, необходимую для организации деятельности;

‒ ссылки на электронные ресурсы;

‒ задания и инструкции, организующие самостоятельную работу;

‒ задания и инструкции, организующие практические и лабораторные работы.

2. Среда конструирования и моделирования (ЛЕГО, иные конструкторы, виртуальные среды).

3. Доступ к единой информационной среде образовательной организации и ресурсам Интернета.

4. Материальные объекты или организационные ресурсы (доступ к внешним ресурсам), обеспечивающие манипулирование обучающихся реальными объектами в рамках проектной деятельности и выполнения практических работ.

5. Видеоэкскурсии на предприятия, использующие инновационные (не распространенные широко) технологии

**Базовыми методическими ресурсами являются:**

1. Набор проектных заданий.

2. Методические рекомендации по работе в рамках проектных технологий и в рамках технологии образовательного путешествия.

**Базовые образовательные технологии,** обеспечивающие реализацию программы предмета «Технология»:

*Технология самостоятельной работы с информацией.*

Технология самостоятельной работы обучающихся с информацией позволяет развивать компоненты учебной деятельности, освоенные учащимися, работать над формированием познавательных универсальных учебных действий (поиск, извлечение, систематизация и обработка информации) и отдельных мыслительных операций. В рамках урочной деятельности технология применяется, подкрепляясь техниками организации обратной связи с обучающимися. Технология самостоятельной работы с информацией задает специальную структуру деятельности при изучении темы, которое начинается с формирования «общей картины» и (в беседе с учащимися) списка вопросов, подлежащих изучению в каждом фрагменте этой картины. Изучение отдельных фрагментов организовано с помощью индивидуальных или групповых заданий на поиск, извлечение, систематизацию и обработку информации. Результаты самостоятельной работы в обязательном порядке обсуждаются на уроке для того, чтобы каждый обучающийся получил ответ на каждый вопрос из общей картины темы.

*Технологии проектной деятельности.*

Технологии проектной деятельности основываются на адаптации одного из представленных в культуре видов человеческой деятельности – проектирования – к искусственно созданному образовательному пространству школы. Таким образом, в основе всех проектных технологий лежит проектная деятельность учащегося, т. е. деятельность по изменению реальности, включающая этапы разработки проекта, реализации проекта и оценки результатов его реализации и деятельность педагога по ее сопровождению. Следовательно, сферой интересов и ответственности учащегося является достижение цели проекта, а педагога – формирование образовательных результатов.

*Социальное проектирование.*

Социальный проект – проект, направленный на решение проблемы той или иной социальной группы, территориального сообщества или общества в целом. В основе такого противоречия лежит неудовлетворенность в актуальной ситуации социально приемлемых (с точки зрения социальной группы или государственной идеологии) потребностей или столкновение интересов и потребностей социальных групп. Социальный проект позволяет обучающимся решить проблемы ближайшего социума.

*Учебный проект.*

Учебный проект предполагает выполнение технического задания, выданного педагогом в форме описания проблемной ситуации, или описания ситуации и поставленной цели деятельности, или характеристик заданного продукта. Таким образом, учебный проект может включать лишь часть этапов проектной деятельности. Данная технология предназначена для формирования предметных умений, познавательных, регулятивных и коммуникативных универсальных учебных действий.

*Технология образовательного путешествия.*

Данная технология была разработана для формирования образовательной мобильности обучающегося, под которой подразумевается совокупность умений учиться по различным источникам, получать знания в разных культурных средах, устанавливать связи с другими людьми и обмениваться с ними ресурсами, использовать любую возможность для самообразования. Организация образовательного путешествия подразумевает разработку маршрутов/сценариев путешествий, обеспечение информационного поиска по вопросам, связанным с целью и объектом образовательного путешествия, организацию запланированной деятельности учащихся на объекте, организацию оценки учащимися образовательных результатов путешествия, рефлексии и обсуждения полученного опыта. Тематика образовательного путешествия учащихся основной ступени должна работать на развитие осмысленного восприятия деятельности человека, умение устанавливать взаимосвязь между различными видами деятельности

Раздел «Кулинария»

*Выпускник научится:*

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

• 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;

• применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

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

• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

*Выпускник научится:*

• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

• использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

• выполнять художественную отделку швейных изделий;

• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

• определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

• 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;

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

*Выпускник научится*

* планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

• планировать профессиональную карьеру;

• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

**Требования к результатам обучения**

|  |  |
| --- | --- |
| требования | Содержание требований |
| ***личностные*** | 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома» 2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности 3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда 4. Осознание необходимости общественно-полезного труда 5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам 6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ |
| ***метапредметные*** | 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники 2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук 3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности 4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда 5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой 6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП |
| ***предметные***  в сфере |  |
| а) познавательной | 1. Рациональное использование учебной идополнительной информации для проектирования и создания объектов труда  2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»  3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда |
| б)мотивационной | 1. Оценивание своей способности и готовности к труду  2. Осознание ответственности за качество результатов труда  3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ  4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ |
| в)трудовой деятельности | 1. Планирование технологического процесса  2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности  3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены  4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов |
| г)физиолого-психологической деятельности | 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов  2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций  3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований  4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности |
| д) эстетической | 1. Основы дизайнерского проектирования изделия  2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»  3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ |
| е)коммуникативной | 1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта  2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда  3. Разработка вариантов рекламных образцов |

**Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| требования | вид контроля | форма контроля |
| ***личностные*** | предварительный | выставки начальной школы |
| текущий | устный опрос, наблюдение, практические работы |
| периодическая проверка ЗУ по разделу | самостоятельные работы |
| итоговый | выставка работ, презентации проектов |
| ***метапредметные*** | предварительный | входная диагностика |
| текущий | наблюдение, тестирование, творческие работы |
| итоговый | мониторинг |
| ***предметные***  в сфере |  |  |
| а) познавательной | текущий | тест с многозначным выбором ответа, наблюдение |
| итоговый | мониторинг |
| б)мотивационной | текущий | устный опрос |
| итоговый | письменный опрос |
| в)трудовой деятельности | текущий | самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля |
| итоговый | тестирование, готовое изделие |
| г)физиолого-психологической деятельности | текущий | наблюдение, устный опрос, рефлексия |
| д) эстетической | текущий | наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям |
| е)коммуникативной | текущий | наблюдение |
| итоговый | защита проекта, мониторинг |

В заключении изучения разделов программы 5 класса проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения

**Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии**

1. **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.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* полностью не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

1. **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 не аккуратно 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 знаний программного материала;
* допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* не может спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* отказывается выполнять задания.

1. **При выполнении творческих и проектных работ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технико-экономические требования | *Оценка «5»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «4»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «3»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «2»*  *ставится, если учащийся:* |
| *Защита проекта* | Обнаруживает полное  соответствие  содержания доклада и  проделанной работы.  Правильно и четко  отвечает на все  поставленные  вопросы. Умеет  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами. | 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 | Обнаруживает  неполное  соответствие  доклада и  проделанной  проектной работы.  Не может правиль-но и четко ответить на отдельные  вопросы.  Затрудняется  самостоятельно  подтвердить  теоретическое  положение  конкретными  примерами. | 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 v современным требованиям. | Рукописный  вариант.  Не соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Неграмотное  изложение всех  разделов.  Отсутствие  наглядных  материалов.  Устаревшие  технологии  обработки. |
| *Практичес*  *кая направлен*  *ность* | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренногов проекте, но может использо-ваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| *Соответст*  *вие технологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии с  технологией.  Правильность  подбора  технологических  операций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение 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 не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество*  *проектного*  *изделия* | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии 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 удовлетворитель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

1. **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