

**Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 8»
Энгельсского муниципального района Саратовской области**

«Рассмотрено» Руководитель МО  Золотарева Е.В. Протокол № 1 от «29» августа 2018г.	«Рассмотрено» на заседании педагогического совета Протокол № 1 «29» августа 2018г.	«Утверждаю» Директор МОУ «Гимназия № 8»  Филимонова З.В. Приказ № 335-од от « 29» августа 2018г
---	--	--



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»
НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Классы: 5-8
Уровень: базовый
Срок реализации: 4 года

Составитель:
Капарина Наталья Алексеевна,
учитель технологии
высшей квалификационной
категории
Золотарева Елена Васильевна
учитель информатики
высшей квалификационной
категории

Энгельс 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«ТЕХНОЛОГИЯ» (девочки)
НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Классы:	5-7
Уровень:	базовый
Срок реализации:	3 года

Составитель:
Капарина Наталья Алексеевна,
учитель технологии
высшей квалификационной
категории

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, на основе программы по технологии к учебникам для 5 – 8 классов (авторы программы: Н. В. Сеница, В.Д. Симоненко – М.: Вентана-Граф.

Учебники:

Технология 5 класс. Технологии ведения дома: учебник для учащихся общеобразовательной организации /Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко; под ред.Н. В. Сеница – 4-е изд. перераб. -М.: Вентана-Граф;

Технология 6 класс. Технологии ведения дома: учебник для учащихся общеобразовательной организации/Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко; под ред.Н. В. Сеница. – 4-е изд. перераб.-М.: Вентана-Граф.

Технология 7 класс. Технологии ведения дома: учебник для учащихся общеобразовательной организации /Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко; под ред.Н. В. Сеница. – 3-е изд.перераб.-М.: Вентана-Граф.

Технология 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательной организации/ Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. под ред.Н. В. Сеница. – 2-е изд. перераб. -М.: Вентана-Граф.

Учебным планом гимназии на освоение рабочей программы по учебному предмету "Технология" отводится – по 2 часа в неделю (70 часов в год) в 5-7 класса, по 1 часу (35 часов) в 8 классах.

Цель и задачи образовательной области «Технология» в 5 классе.

Основной (стратегической) целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- формирование представлений о культуре труда, производства,
- воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

Гимназия является инновационным образовательным учреждением Энгельсского муниципального района и реализует основные общеобразовательные программы, начального, основного общего и среднего (полного) общего образования, которые обеспечивают дополнительную (углубленную) подготовку по предметам гуманитарного профиля. Согласно программе развития гимназии в качестве высших ценностей определены: ребенок и знания. Цель гимназического образования – воспитание личности ребенка, владеющей качественным образованием, способной быть успешно реализованной в современном обществе.

Учебно-воспитательный процесс гимназии строится так, чтобы он обеспечивал качественное образование, психологически комфортные условия обучения для всех учащихся, возможность освоения школьниками современных информационных, коммуникативных, проектно-исследовательских технологий, с целью формирования индивидуальной траектории развития ученика, на основе его потребностей и возможностей, развитие инициативы, самостоятельности, творчества обучающихся в урочных и во внеурочных видах деятельности. Система данных ценностей служит основой повседневной деятельности гимназии.

2. Учебно-тематический план.

5 класс

№ п/п	Тематический блок (тема учебного занятия при отсутствии тематического блока)	Кол-во часов	Кол-во контрольных, практических работ и лабораторных работ	Использование ИКТ	Использование проектной деятельности	Использование исследовательской деятельности
1	Технологии в жизни человека и общества	2	0/1/0	1	1	
2	Основы проектирования	2	0/1/0	1	1	
3	Художественные ремесла	8	0/5/0	5	1	1
4	Создание изделий из текстильных материалов	28	0/13/5	7	1	1
5	Кулинария	20	0/5/0	4	1	1
6	Технологии ведения дома	4	0/1/0	8	4	
7	Электротехника	4	0/1/0	1	1	
	Резервное время	4	-	-	-	-
Итого		70	0/27/5	27	10	3

6 класс

№ п/п	Тематический блок (тема учебного занятия при отсутствии тематического блока)	Кол-во часов	Кол-во контрольных, практических работ и лабораторных работ	Использование ИКТ	Использование проектной деятельности	Использование исследовательской деятельности
1	Технологии в жизни человека и общества	2	0/1/0	1	1	
2	Основы проектирования	2	0/1/0	1	1	
3	Художественные ремесла	14	0/5/0	5	1	1
4	Создание изделий из текстильных материалов	28	0/13/5	7	1	1
5	Кулинария	14	0/5/0	4	1	1
6	Технологии ведения дома	6	0/1/0	8	4	
7	Электротехника	4	0/1/0	1	1	
Итого		70	0/27/5	27	10	3

7 класс

№ п/п	Тематический блок (тема учебного занятия при отсутствии тематического блока)	Кол-во часов	Кол-во контрольных, практических работ и лабораторных работ	Использование ИКТ	Использование проектной деятельности	Использование исследовательской деятельности
1	Технологии в жизни человека и общества	2	0/1/0	1	1	
2	Основы проектирования	2	0/1/0	1	1	
3	Художественные ремесла	16	0/5/0	5	1	1
4	Создание изделий из текстильных материалов	28	0/13/5	7	1	1
5	Кулинария	14	0/5/0	4	1	1
6	Технологии ведения дома	4	0/1/0	8	4	
7	Электротехника	2	0/1/0	1	1	
	Резервное время	2				
Итого		70	0/27/5	27	10	3

3. Содержание тем учебного предмета

«Технология» (девочки)

5 класс

Цель и задачи образовательной области «Технология»

Основной (стратегической) целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- формирование представлений о культуре труда, производства,
- воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

Гимназия является инновационным образовательным учреждением Энгельсского муниципального района и реализует основные общеобразовательные программы, начального, основного общего и среднего (полного) общего образования, которые обеспечивают дополнительную (углубленную) подготовку по предметам гуманитарного профиля. Согласно программе развития гимназии в качестве высших ценностей определены: ребенок и знания. Цель гимназического образования – воспитание личности ребенка, владеющей качественным образованием, способной быть успешно реализованной в современном обществе.

Учебно-воспитательный процесс гимназии строится так, чтобы он обеспечивал качественное образование, психологически комфортные условия обучения для всех учащихся,

возможность освоения школьниками современных информационных, коммуникативных, проектно-исследовательских технологий, с целью формирования индивидуальной траектории развития ученика, на основе его потребностей и возможностей, развитие инициативы, самостоятельности, творчества обучающихся в урочных и во внеурочных видах деятельности. Система данных ценностей служит основой повседневной деятельности гимназии.

1 раздел. Технологии ведения дома (4 часа)

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (обеденная зона). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

2 раздел. Электротехника(2 часа)

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 приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

3 раздел. Кулинария(10 часов)

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.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами. Первая помощь при порезах, ожогах.

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.

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Лабораторно-практические и практические работы. 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.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Лабораторно-практические и практические работы. Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

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.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

4 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 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.

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. Теоретические сведения. Конструирование швейных изделий. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. 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. Теоретические сведения. Швейная машина. 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, 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Тема 4. Теоретические сведения. Технология изготовления швейных изделий. 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 с портновскими булавками. 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 (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов втаутюжку) и краевые (шов в подгибку 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).

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.

5 раздел Художественные ремесла.

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей. Изучение лучших работ мастеров ДПИ. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов.

Тема 2. Лоскутное шитье. 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. Лоскутное шитье 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.

6 раздел Технология опытнической деятельности.

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), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

6 класс

Базовыми для рабочей программы для 6 классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Конструирование и моделирование», «Технология изготовления одежды», «Творческие проектные работы».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности обучающихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

В основу содержания программы положена идея предметной интеграции. Элементы содержания других общеобразовательных областей, одновременно являющиеся фрагментами образовательной области «Технология» и подлежащие чёткой взаимосвязи с интегрирующим курсом, рассматриваются: в естествознании, обществознании, истории, математике и информатике и др. Предметная интеграция в программе способствует формированию целостного представления об изучаемом объекте и предмете, усилению развивающей и культурной составляющей курса, а также рациональному использованию учебного времени.

Рабочая программа предусматривает разные варианты дидактико-технологического обеспечения учебного процесса. В частности, в 6 классах (базовый уровень) дидактико-технологическое оснащение включает: тематические плакаты по разделам, инструкционно – технологические карты, лекала, карточки-задания, карточки (практические задания), аудио - и видеотехнику.

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование программно-педагогических средств, реализуемых помощью компьютера.

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере.. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

Практическая работа № 1 Тема. Составление электронной презентации по темам «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.

Практическая работа № 2 Тема. Перевалка(пересадка) комнатных растений

Проект № 1«Растение в интерьере жилого дома»

Раздел «Кулинария» (14 ч)

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при

обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд
Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Практическая работа № 3 Тема.Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы

Практическая работа № 4 Тема.Приготовление блюд из морепродуктов

Лабораторно-практическая работа №5Тема. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Практическая работа № 6Тема.Приготовление блюда из мяса.

Практическая работа №7Тема. Приготовление блюда из птицы.**Практическая работа №**

8Тема.Приготовление заправочного супа**Практическая работа №9 Тема.**Составление меню обеда.

Приготовление обеда .Сервировка стола к обеду.

Проект №2 Тема «Приготовление семейного обеда»

«Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

Лабораторно-практическая работа № 10 Тема. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон

Практическая работа №11 Тема. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Практическая работа №12 Тема. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

Практическая работа №13 Тема. Моделирование выкройки проектного изделия.

Практическая работа №14 Тема. Устранение дефектов машинной строчки. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Практическая работа №15 Тема. Раскрой швейного изделия.

Практическая работа №16 Тема. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Практическая работа №17Тема.Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Практическая работа №18 Тема. Обработка мелких деталей проектного изделия.

Практическая работа № 19 Тема. Подготовка изделия к примерке.

Практическая работа №20 Тема. Проведение примерки проектного изделия.

Проект №3 Тема«Наряд для семейного обеда»

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. 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

Практическая работа № 21 Тема. Вывязывание полотна из столбиков с накидом

Практическая работа № 22 Тема. Выполнение плотного вязания по кругу.

Практическая работа № 23 Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Практическая работа № 24 Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Проект№4. «Любимая вязаная игрушка», «Вяжем аксессуары крючком или спицами»

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. 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

Практическая работа № 25-27 Тема Работа над проектом.

7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Проект №1 «Освещение комнаты для девочки»

Тема. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. 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. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. 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.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного или песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка приглашений билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Проект №2» Создание изделия из текстильных материалов»

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема. Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Проект №3 «Ручная вышивка»

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

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

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: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

4. Календарно-тематический план.

№ п/п	Тема урока	Кол- во часов	Учебные действия	Дата по плану 5 А	Дата по плану 5 Б	корректировка
1-2	Вводный урок Технологии в жизни человека и общества	2	Осуществлять смысловое чтение текста, соотносить свой жизненный опыт и содержание обучения, планировать и организовывать собственную учебную деятельность	3.09	4.09	
3-4	Основные компоненты проекта. Этапы проектной деятельности.	2	Обосновывать основные компоненты проекта. Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью). Проводить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов. Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия	10.09	11.09	

5-6	Декоративно-прикладное искусство. Дизайн-анализ изделий.	2	Выполнять различные техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы ткани. Находить информацию об истории лоскутного шитья и о его современном применении в создании изделий.	17.09	18.09	
7-8	Лоскутное шитьё. Прихватка «шахматка».	2	Выполнять различные техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы ткани. Находить информацию об истории лоскутного шитья и о его современном применении в создании изделий.	24.09	25.09	
9-10	Прихватка «шахматка». Технология изготовления изделия.	2	Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Проводить влажно-тепловую обработку	1.10	2.10	
11-12	Окончательная отделка изделия. Защита проекта	2	Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Выполнять проект по изготовлению простого швейного изделия. Защищать проект.	8.10	9.10	
13-14	Классификация текстильных волокон. Производство тканей.	2	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения и искусственных волокон. Знакомиться с профессиями оператор текстильного производства и ткач	15.10	16.10	
15-16	Свойства текстильных материалов Лицевая и изнаночная стороны ткани.	2	Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.	22.10	23.10	
17-18	Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе.	2	Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе.	12.11	6.11	

19-20	Виды машинных швов Прямая и зигзагообразная машинные строчки	2	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по прямой линии и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Овладевать безопасными приёмами труда	19.11	13.11	
21-22	Работа на швейной машине В.Т.О. обработка	2	Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиш шитья назад. Овладевать безопасными приёмами труда. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов.	26.11	20.11	
23-24	Графика, черчение Дизайн-анализ швейных изделий.	2	Читать и составлять схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории ткачества и швейных изделий. Проводить дизайн-анализ швейных изделий	3.12	27.11	
25-26	Конструирование и моделирование швейных изделий Изготовление выкройки.	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории швейных изделий	10.12	4.12	
27-28	Технологии изготовления швейных изделий. Раскрой изделия.	2	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Выкраивать детали швейного изделия. Учитывать припуски на швы.	17.12	11.12	
29-30	Подготовка деталей кроя к обработке Ручные стежки.	2	Подготавливать детали кроя к обработке. Выполнять ручные стежки.	24.12	18.12	

31-32	Классификация машинных швов. Соединительные и краевые швы.	2	Выполнять проект по изготовлению простого швейного изделия. Овладевать безопасными приёмами труда Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	14.01	25.12	
33-34	Обработка накладного кармана. Соединение кармана с нижней частью.	2	Выполнять обработку накладного кармана, наметить место расположение кармана на фартуке и настроить его.	21.01	15.01	
35-36	Обработка швов фартука Шов в подгибку с закрытым срезом.	2	Выполнять шов в подгибку с закрытым срезом. Проводить влажно-тепловую обработку	28.01	22.01	
37-38	Обработка пояса. Соединение пояса с нижней частью.	2	Выполнять обтачной шов. Соединять пояс с нижней частью фартука. Проводить влажно-тепловую обработку	4.02	29.01	
39-40	Окончательная обработка изделия. Защита проекта.	2	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Выполнять проект по изготовлению простого швейного изделия. Демонстрация работ и защита проекта.	11.02	5.02	
41-42	Интерьер кухни. Оборудование современной кухни.	2	Находить и представлять информацию об устройстве кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК	18.02	12.02	
43-44	Физиология и гигиена питания. Режим питания	2	Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных веществ и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Соблюдать правила поведения за столом Находить информацию о истории этикета	25.02	19.02	

45-46	Сервировка стола. Правила поведения за столом	2	Подбирать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки стола к завтраку. Выполнять сервировку стола к завтраку. Соблюдать правила поведения за столом. Находить информацию о истории этикета	4.03	26.02	
47-48	Технологии обработки пищевых продуктов. Напитки и бутерброды.	2	Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомиться с профессией повар.	11.03	5.03	
49-50	Приготовление горячих напитков. Приготовление бутербродов.	2	Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб в жарочном шкафу или тостере	18.03	12.03	
51-52	Блюда из яиц. Приготовление блюд из яиц.	2	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб в жарочном шкафу или тостере. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить информацию о способах хранения яиц без холодильника	8.04	19.03	
54-56	Блюда из овощей и фруктов. Составление технологической карты.	2	Определять доброкачественность овощей и фруктов. Выполнять кулинарную обработку овощей и фруктов. Составлять технологические карты для приготовления блюд. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Находить информацию об овощах, применяемых в кулинарии.	15.04	9.04	
57-58	Приготовление салата из овощей. Оформление блюд.	2	Определять доброкачественность овощей. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологическим картам.	22.04	16.04	

59-60	Приготовление фруктового салата. Сервировка стола.	2	Определять доброкачественность фруктов. Выполнять кулинарную обработку фруктов. Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных веществ и микроэлементов. Выполнять сервировку блюд. Проект по теме: День рождения подруги	29.04	23.04	
61-62	Меню завтрака. Приготовление завтрака. Защита проекта.	2	Составлять меню завтрака с учётом пожеланий и состояния здоровья членов семьи. Определять количество и стоимость продуктов, необходимых для воскресного завтрака семьи. Приготавливать блюда для завтрака. Оценивать полученные результаты	6.05	30.04	
63-64	Технологии ухода за жилыми помещениями и Технологии ухода за одеждой и обувью	2	Понимать символы, обозначающие способы ухода выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью. Применять бытовые санитарно-гигиенические средства. Проводить мелкий ремонт одежды. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды. Соблюдать правила безопасного труда	13.05	7.05	
65-66	Эстетика и экология жилища. Освещение жилых помещений.	2	Оценивать микроклимат в помещении. Разрабатывать план размещения осветительных и бытовых приборов. Разрабатывать варианты размещения мебели. Закреплять детали интерьера (настенные предметы, стенды, полочки, картины). Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами. Создавать предметы для эстетического оформления жилых помещений	20.05	14.05	

67-68	Бытовые электроприборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.	2	Учитывать расход электрической энергии с помощью электросчётчика. Определять пути экономии электроэнергии в быту. Выявлять экологическое воздействие применения электроосветительных и электронагревательных приборов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов. Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами	27.05	21.05	
69-70	Демонстрация презентации. Защита проекта.	2	Готовить устные сообщения о проектировании и изготовлении продукта труда. Демонстрировать реальные продукты коллективной и индивидуальной проектной деятельности. Использовать ПК для презентации проекта.	27.05	28.05	

6 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Учебные действия	Дата по плану 6А, 6Б	корректировка
1-2	Вводное занятие. Технологии в жизни человека и общества	2	Приводить примеры технологических процессов. Использовать сеть Интернет для выявления роли технологии в жизни человека. Находить материал по использованию трудосберегающих, энергосберегающих, экологосберегающих технологий.	3.09	
3-4	Основные компоненты проекта. Способы представления результатов проектирования	2	Определять основные компоненты проекта. Определять потребности людей в изделии, запланированном в проекте. Выявлять аналоги. Вырабатывать идеи выполнения проекта. Определять трудности в реализации проекта. Распределять обязанности при выполнении коллективного проекта. Разрабатывать план представления результатов проектной деятельности. Обосновывать тему и цель проекта. Представлять ход исследования. Использовать компьютер для презентации проекта	10.09	

5-6	Основы композиции и цветовое решение. Выполнение эскизов орнаментов.	2	Изучать понятие, правила, приёмы и средства композиции, симметрии, асимметрии и орнамента. Изучать варианты орнаментов и цветовые сочетания в орнаменте. Создавать графические композиции на бумаге или на компьютере с помощью графического редактора. Находить информацию о профессии художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	17.09	
7-8	Виды вышивальных стежков и швов. Технология вышивания.	2	Изучать технологию вышивания. Находить информацию по истории вышивания. Изготавливать изделия с вышивкой. Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом	24.09	
9-10	Техника вышивания. Выполнение стебельчатого и петельного стежков	2	Осваивать безопасные приемы выполнения стебельчатого и петельного стежков. Находить информацию о способах их применения вышивки в изделиях	1.10	
11-12	Виды мережки. Техника вышивания.	2	Изучать варианты изготовления мережки и способы ее применения в изделиях	8.10	
13-14	Вышивание лентами. Техника вышивания.	2	Изучать варианты и приемы вышивки лентами и способы применения этой техники в изделиях и интерьере	15.10	
15-16	Работа над проектом. Подготовка к защите проекта.	2	Выполнять итоговую работу по рукоделию. Находить информацию для творческого проекта	22.10	
17-18	Презентация. Защита проекта	2	Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Представление продуктов проектной деятельности	12.11	
19-20	Классификация текстильных волокон. Способы получения химических волокон.	2	Находить информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон	19.11	
21-22	Свойства текстильных материалов. Виды нетканых материалов	2	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из искусственных и синтетических волокон. Определять различия тканей из природных и химических волокон.	26.11	

23-24	Графика, черчение. Правила оформления чертежей.	2	Выбирать способы графического отображения объекта или процесса. Выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки. Составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей	3.12	
25-26	Конструирование швейных изделий. Снятие мерок.	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж основы плечевого изделия. Изготавливать выкройки проектного изделия. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.	10.12	
27-28	Моделирование швейных изделий. Моделирование проектного изделия.	2	Выполнять эскиз проектного изделия. Моделировать проектное швейное изделие. Выполнять проект	17.12	
29-30	Швейная машина. Машинная игла.	2	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы.	24.12	
31-32	Швейная машина. Неполадки в работе швейной машине.	2	Изучать устройство ножной швейной машины и регулятора натяжения верхней нитки. Определять вид дефекта строчки по её внешнему виду.	14.01	
33-34	Виды машинных швов. Выполнение машинных швов	2	Овладевать приёмами безопасной работы на швейной машине. Изучать виды машинных швов	21.01	
35-36	Технологии изготовления швейных изделий. Раскрой изделия.	2	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани. обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.	28.01	
37-38	Подготовка деталей кроя к обработке. Ручные стежки.	2	Выполнять обмеловку с учётом припусков на швы на подкроенных деталях. Проводить примерку изделия	4.02	
39-40	Виды обработки горловин. Обработка горловины обтачкой	2	Изучать последовательность и виды обработок горловины плечевого изделия. Овладевать приёмами пошива изделия	11.02	

41-42	Виды обработки рукавов. Обработка низа рукавов.	2	Изучать последовательность и виды обработок низа цельно выкроенных рукавов. Овладеть приёмами изготовления швов на изделии	18.02	
43-44	Виды обработки боковых швов. Обработка боковых швов изделия	2	Изучать последовательность и виды обработок боковых швов в изделии. Овладеть приёмами пошива изделия	25.02	
45-46	Обработка низа изделия. Защита проекта	2	Изучать последовательность и виды обработок низа изделия. Овладеть приёмами безопасной работы влажно-тепловой обработки готового изделия. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Представление продуктов проектной деятельности	4.03	
47-48	Физиология и гигиена питания. Полноценное питание.	2	Находить в СМИ и сети Интернет информацию о различных способах питания, их особенностях и недостатках. Составлять схему суточного потребления белков, жиров и углеводов для подростков 11–13 лет	11.03	
49-50	Технологии обработки пищевых продуктов. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	Определять качество молока и кисломолочных продуктов. Соблюдать условия хранения молока и кисломолочных продуктов	18.03	
51-52	Виды макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий.	2	Подбирать посуду для приготовления макаронных изделий. Планировать последовательность приготовления макаронных изделий. Выполнять требования, предъявляемые к приготовлению блюд макаронных изделий	8.04	
53-54	Виды круп. Блюда из круп. Каши.	2	Подбирать посуду для приготовления каш. Планировать последовательность приготовления каш. Выполнять требования, предъявляемые к приготовлению блюд из круп	15.04	
55-56	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд	2	Определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций при приготовлении рыбных блюд.	22.04	

57-58	Виды тепловой обработки. Приготовление рыбных блюд	2	Осваивать безопасные приёмы труда. Определять срок годности рыбных консервов. Находить и применять информацию о блюдах из рыбы и рыбных продуктах	29.04	
59-60	Сервировка стола. Правила поведения за столом. Защита проекта.	2	Готовить ужин для всей семьи. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Представлять результаты проектирования.	6.05	
61-62	Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью. Профессии в сфере обслуживания и сервиса	2	Выполнять различные виды уборки жилых помещений. Рационально использовать санитарно-гигиенические средства для уборки помещений. Соблюдать правила безопасной работы при использовании чистящих и дезинфицирующих средств	13.05	
63-64	Эстетика и экология жилища. Освещение в интерьере.	2	Находить информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты с помощью шаблонов и компьютера.	20.05	
65-66	Обычаи, традиции, правила поведения. Убранство жилых помещений.	2	Находить информацию в СМИ и сети Интернет об обычаях и национальных традициях убранства жилых помещений в конкретной местности. Изучать правила поведения в общественных местах, правила приема гостей и хорошие манеры	27.05	
67-68	Электротехнические работы в жилых помещениях. Правила безопасной работы.	2	Знакомиться с устройством электроарматуры (штепсельной вилки, выключателя, электропатрона) и электромонтажными инструментами. Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах		
69-70	Презентации. Защита проектов.	2	Выставка проектных работ обучающихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным проектам.		

7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Учебные действия	Дата по плану 7А, 7Б	Корректировка
1-2	Технологии в жизни человека и общества. Интернет в творческом проектировании	2	Находить в сети Интернет и других СМИ примеры использования наукоёмких и инновационных технологий. Определять продукты труда, созданные по современным наукоёмким и инновационным технологиям	4.09	
3-4	Этапы проектной деятельности. Применение ПК для презентации проекта	2	Составлять план практической реализации проекта. Изготавливать изделие по проекту. Представлять свой продукт труда конкретным пользователям для оценки. Определять затраты времени, материалов и других средств для выполнения проекта. Оценивать экономическую стоимость материалов и других ресурсов. Определять примерную стоимость продукта труда. Применять ПК для презентации проекта	11.09	
5-6	Вязание крючком и спицами. Условные обозначения	2	Находить информацию о вязании крючком и спицами. Подбирать крючки, спицы и нитки для вязания. Организовывать свое рабочее место. Учится делать расчёт количества петель для изделия.	18.09	
7-8	Приемы вязания спицами. Вязание по схеме	2	Вязать образцы крючком и спицами. Создавать схемы для вязания с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий	25.09	
9-10	Приемы вязания крючком. Вязание по схеме	2	Изучать условные обозначения при вязании крючком. Уметь пользоваться журналом вязания	2.10	
11-12	Изготовление вязанного изделия. Работа с журналом мод	2	Разрабатывать проект в соответствии с выбранным изделием в журнале мод.	9.10	
13-14	Уход за вязанными изделиями. Символы по уходу за одеждой	2	Изучать способы ухода за трикотажными изделиями	16.10	

15-16	Создание флористических картин. Сухое и мокрое валяние	2	Знакомиться с техникой шерстяного валяния и способами изготовления картин из шерсти	23.10	
17-18	Изготовление декоративно-прикладного изделия. Работа над проектом	2	Формулировка задачи проекта. Оценка качества выполненного проекта.	6.11	
19-20	Защита проекта. Презентация работы	2	Самооценка обучающимся выполнения проекта. Демонстрация работ	13.11	
21-22	Графика и черчение. Анализ изделия по чертежу	2	Проводить анализ изделия по чертежу. Читать схемы, технологические карты, комплексные чертежи несложных изделий. Строить чертёж швейного изделия в заданном масштабе	20.11	
23-24	Конструирование швейных изделий. Снятие мерок	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки, брюк. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять эскиз проектного изделия.	27.11	
25-26	Материаловедение. Искусственные и синтетические волокна.	2	Изучать свойства тканей из химических волокон и уход за изделиями.	4.12	
27-28	Моделирование швейных изделий. Расчет количества ткани	2	Изучать виды поясных изделий и приёмы моделирования юбки с расширением книзу; юбки со складками. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою, делать расчет количества ткани и декодирование ткани.	11.12	
29-30	Машиноведение. Неполадки в работе швейной машины	2	Устройство электрической швейной машины. Неполадки в работе швейной машины и способы их устранения.	18.12	
31-32	Виды машинных швов. Инструктаж по технике безопасности		Выполнять машинные швы. Уметь пользоваться инструкционной картой. Соблюдать технику безопасности.	25.12	

33-34	Технологии изготовления швейных поясных изделий. Раскладка выкройки на ткани.	2	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.	15.01	
35-36	Подготовка деталей кроя к обработке. Составление технологической карты	2	Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом. Составлять технологическую последовательность изготовления юбки или брюк.	22.01	
37-38	Виды прорезных карманов. Обработка карманов в шве.	2	Изготавливать последовательно прорезные карманы в шве. Выполнение безопасной работы на швейной машине	29.01	
39-40	Виды обработки застежек. Обработка застежки «молния».	2	Обрабатывать средний шов с застёжкой-молнией на проектном изделии. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку. Устранять дефекты после примерки.	5.02	
41-42	Обработка и соединение деталей кроя. Обработка вытачек и шаговых срезов	2	Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.	12.02	
43-44	Виды обработки верхнего среза. Обработка верхнего среза изделия поясом	2	Обрабатывать верхний срез изделия поясом или обтачкой. Научиться изготавливать петли на поясе и пришивать пуговицу в соответствии с технологическими требованиями.	19.02	
45-46	Виды обработки нижнего среза. Обработка нижнего среза изделия	2	Обрабатывать нижний срез изделия. Изучать приёмы влажно-тепловой обработки и правила безопасного труда.	26.02	
47-48	Защита проекта. Демонстрация изделий	2	Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем. Разрабатывать проект	5.03	
49-50	Технологии обработки пищевых продуктов. Виды мяса	2	Соблюдать последовательность при механической обработке продуктов. Экономить время при подготовке различных блюд. Соблюдать способы хранения пищевых продуктов	12.03	

51-52	Приготовление холодных закусок. Значение овощей в питании	2	Овладевать навыками нарезки овощей и других продуктов для холодных закусок. Осваивать способы украшения холодных закусок. Находить информацию о различных холодных закусках и их влиянии на пищеварение	19.03	
53-54	Блюда из мяса. Виды тепловых обработок	2	Определять доброкачественность мяса и мясных продуктов. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для механической обработки мяса. Планировать последовательность выполнения технологических операций по приготовлению мясных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам	9.04	
55-56	Блюда из птицы. Морепродукты	2	Определять качество мяса птицы. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Соблюдать безопасные приёмы работы кулинарным оборудованием, инструментами и приспособлениями	16.04	
57-58	Виды супов. Правила хорошего тона	2	Определять качество продуктов для приготовления супов. Готовить бульон. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Читать и составлять технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд	23.04	
59-60	Виды десертов. Сервировка стола к обеду	2	Готовить и оформлять десерт. Выбирать оптимальные продукты для десерта. Осваивать приёмы приготовления разных видов десерта и подачи их к столу	30.04	

61-62	Приготовление обеда. Проект «Обед для всей семьи»	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Овладеть навыками эстетического оформления стола. Разрабатывать проект	7.05	
63-64	Семейная экономика. Бюджет семьи	2	Анализировать качество и потребительские свойства товара. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность для увеличения доходов семьи	14.05	
65-66	Баланс доходов и расходов. Личные расходы и доходы.	2	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать совместно с членами семьи недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава.	21.05	
67-68	Электротехнические работы в жилых помещениях. Правила безопасной работы.	2	Составлять простейшие схемы электропроводки в жилых помещениях. Определять затраты электроэнергии и её стоимость по показаниям электросчётчика. Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах	28.05	
69-70	Резервное время				

5. Требования к уровню подготовки обучающихся.

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.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

В результате обучения обучающиеся

могут овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.

ознакомятся:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

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 и дополнительной 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

По завершении учебного года обучающийся 5 класса:

- 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.

В заключении изучения разделов программы 5-8 класса проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) .

По завершении учебного года обучающийся 6 класса:

- 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.

По завершении учебного года обучающийся 6 класса:

- 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).

6. Информационно-методическое обеспечение

УМК:

1. Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2014год.
 2. Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год
 3. Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 7класса, М.: «Вентана-Граф», 2013 год
 4. Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
 5. Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Синица,В.Д. Симоненко.
 6. Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2016-2018 гг.
 7. Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология:для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений, М.:«Вентана-Граф», 2016-2018 гг.
-
1. 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