Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Средняя школа №6»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Утверждена директором школы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.Ю.Меледина  (ФИО)  № приказа 01-11/241 от  «26 » августа 2020г. |

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

для учащихся 5 «А», «Б», «В» класса

для учащихся 6 «А», «Б», «В» класса

для учащихся 7 «А», «Б», «В» класса

Учитель технологии первой

квалификационной категории

Горшкова И.А.

Гаврилов-Ям

2019-2020

**Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

* Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (ред. от 24.04.2020)
* Федеральный закон от 02.12.2019г. № 403-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и отдельные законодательные акты Российской Федерации»
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»
* Приказ Министерства просвещения РФ от 11.06.2019г. № 286 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1015»
* Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением от 8 апреля 2015. Протокол от №1/15) (архив основных образовательных программ) *(для 6-9 классов в 2020-2021 уч.г.)*
* Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением от 08.04.2015, протокол №1/15 (в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020) (основной реестр программ) *(для 5 классов в 2020-2021 уч.г.)*
* Приказ Министерства просвещения РФ от 28.12.2018г. № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»
* Приказ Министерства просвещения РФ от 22.11.2019г. № 632 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, сформированный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345»
* Приказ Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 г. № 465 «Об утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования, соответствующих современным условиям обучения, необходимого при оснащении общеобразовательных организаций в целях реализации мероприятий по содействию созданию в субъектах Российской Федерации (исходя из прогнозируемой потребности) новых мест в общеобразовательных организациях, критериев его формирования и требований к функциональному оснащению, а также норматива стоимости оснащения одного места обучающегося указанными средствами обучения и воспитания»
* 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/).
* Методические письма о преподавании учебных предметов в общеобразовательных учреждениях Ярославской области в 2014/2015; 2015/2016; 2017/2018; 2018/2019; 2019/2020; 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 образования Ярославской области, ЯРИМЦ.
* Учебный план МОУ СШ №6 на 2020-2021 учебный год, утвержденный приказом № 01-11/241 от 26.08.2020 г.
* Приказ об утверждении продолжительности учебного года № 01-11/193 от 26.08.2020 г.
* Основная образовательная программа МОУ СШ №6 г. Гаврилов-Яма (№148-о/д от 27 июня 2013 г.).

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

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования, организующим ядром вхождения учащихся в мир технологий, предоставляет им возможность применять на практике знания основ наук, осваивать общие принципы и конкретные навыки предметно-преобразующей деятельности человека, различные формы информационной и материальной культуры, создания новых ценностей. 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.

В соответствии с мероприятиями по реализации федерального проекта «Современная школа» наша школа вошла в перечень субъектов Российской Федерации, реализующих мероприятия по освоению предметной области «Технология» на базе организаций, имеющих высокооснащенные ученикоместа, в т.ч. использование мобильного технопарка «Кванториум» в октябре 2020 года.[[1]](#footnote-1)

Основными видами деятельности Центров «Точка роста» по предметной области «Технология» являются:

* реализация основных общеобразовательных программ по учебному предмету «Технология», в том числе обеспечение внедрения обновленного содержания и методов обучения в рамках федерального проекта «Современная школа» в соответствии с требованиями ФГОС общего образования с учетом обновленной ПООП ООО 2020 года, направлений социально-экономического развития конкретного муниципального района и Ярославской области в целом;
* реализация и участие в реализации образовательных программ в рамках урочной и внеурочной деятельности, их отдельных модулей и тем по предметной области «Технология» в том числе в сетевой форме, в том числе для обучающихся рядом расположенных населенных пунктов сельских территорий;
* разработка и реализация разноуровневых дополнительных общеобразовательных программ цифрового, естественнонаучного, технического профилей в рамках внеурочной деятельности обучающихся, в том числе в каникулярное время;

организация и реализация проектной деятельности учащихся на уроках технологии и внеурочное время

Данная рабочая программа рассчитана на 68 часа в отличие от ФГОСа, т.к. продолжительность учебного года в соответствии с решением Совета образовательного учреждения, утвержденного приказом по школе № 01-11/193 от 26.08.20г., составляет 34 учебные недели. Обучение технологии в 5 классе осуществляется по единой программе (неделимой по гендерному признаку и по содержательным линиям. Преподавание технологии 6, 7 классах ведется по учебно-методическому комплексу под редакцией А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, так как образовательному учреждению в связи с закупленным комплектом учебников разрешено преподавание в течение 3 лет (6-7 классы), 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.

Технология в 6 –7 классах изучается по двум направлениям:

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

Для реализации Концепции преподавания предметной области «Технология» включаем в учебную программу 5 класса новый модуль – «Робототехника», в 6 классе «3D-моделирование, прототипирование и макетирование», в 7 классе «Автоматизированные системы»

– которые будет реализовываться на базе мобильного детского технопарка «Кванториум»

Содержание предметной области «Технология» выстроено в модульной структуре. 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, 6, 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 результаты освоения учебного предмета в соответствии с требованиями ФГОС, с учетом ООП**

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, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

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

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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**

**Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»: Современные технологии и перспективы их развития**

**Выпускник научится:**

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии материальной и нематериальной сферы;

- производить мониторинг и оценку состояния и выявлять возможные перспективы развития технологий в произвольно выбранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

***Выпускник получит возможность научиться:***

*- осуществлять анализ и давать аргументированный прогноз развития технологий в сферах, рассматриваемых в рамках предметной области;*

*- осуществлять анализ и производить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий и последствий развития существующих технологий*

**Блок «КУЛЬТУРА»: Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

**Выпускник научится:**

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения; определять цели проектирования субъективно нового продукта;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в заданной ситуации; готовить предложения технических или технологических решений с использованием методов и инструментов развития креативного мышления (например, дизайн-мышление, ТРИЗ и др.);

- описывать технологическое решение с помощью текста, схемы, рисунка, графического изображения, инструкций и иной технологической документации;

- выполнять чертежи и эскизы, а также работать в системах автоматизированного проектирования;

- планировать этапы выполнения работ и ресурсы для достижения целей проектирования; применять базовые принципы управления проектами;

- проводить анализ конструкции и конструирование механизмов, простейших роботов с помощью материального или виртуального конструктора;

- оценивать условия применимости технологии, в т.ч. с позиций экологической защищенности; применять базовые принципы бережливого производства, включая принципы организации рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

- прогнозировать итоговые характеристики продукта в зависимости от изменения параметров и/или ресурсов, самостоятельно проверять прогнозы;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии, проводить анализ возможности использования альтернативных ресурсов, соединять в единый технологический процесс несколько технологий без их видоизменения для получения нового материального или информационного продукта;

- выполнять изготовление материального продукта с заданными свойствами на основе технологической документации с применением элементарных и сложных рабочих инструментов /технологического оборудования; включая планирование, моделирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), согласно задачам собственной деятельности /на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

- следовать технологическому процессу, проводить оценку и испытание полученного продукта;

- выполнять базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации).

***Выпускник получит возможность научиться:***

*- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с потребностью /задачей деятельности; в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию изготовления на основе базовой технологии;*

*- технологизировать личный опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации*

*деятельности описание в виде инструкции или иной технологической документации;*

*- оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии*

**Блок «ЛИЧНОСТНОЕ РАЗВИТИЕ»: Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

**Выпускник научится:** - характеризовать группы профессий, относящихся к актуальному технологическому укладу;

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции ее развития;

- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;

- анализировать и обосновывать свои мотивы и причины принятия тех или иных 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.

***Выпускник получит возможность научиться:*** *- предлагать альтернативные варианты образовательной траектории для профессионального развития;*

*- характеризовать группы предприятий региона проживания;*

*- получать опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств и тенденциях их развития в регионе проживания и в мире, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального и мирового рынка труда.*

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

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ – 5 КЛАСС**

**Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):**

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием; организует и поддерживает порядок на рабочем месте;

- владеет безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом и использует его по назначению;

- разъясняет содержание понятий «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент», «механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использует эти понятия;

- применяет и рационально использует ресурсы и материалы в соответствии с задачей собственной деятельности;

- осуществляет сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения;

- осуществляет операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении; - использует при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;

- осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки).

• **Предметные результаты (технологические компетенции):**

- выполняет измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов;

- читает информацию, представленную в виде специализированных таблиц, элементарных эскизов и схем;

- выполняет элементарные эскизы, схемы, в т.ч. с использованием программного обеспечения графических редакторов;

- характеризует свойства материалов природного происхождения (например, древесины и текстиля, а также материалов на ее основе);

- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки материалов природного происхождения (например, древесины и текстиля, а также материалов на ее основе);

- характеризует оборудование, приспособления, инструменты и применяет безопасные приемы для обработки материалов природного происхождения (например, древесины и текстиля, а также материалов на ее основе) с использованием ручного и электрифицированного инструмента, имеет опыт отделки изделий из данных материалов; - выполняет разметку плоского изделия на заготовке;

- получил и проанализировал опыт модификации материального или информационного продукта; имеет опыт проведения испытания, анализа продукта; - конструирует модель по заданному прототипу, осуществляет сборку моделей, в т.ч. с помощью образовательного конструктора по инструкции;

- строит простые механизмы;

- классифицирует роботов по конструкции, сфере применения, степени самостоятельности (автономности), способам управления.

• **Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):** - получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ – 6 КЛАСС**

**Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):**

* соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
* разъясняет содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «3D-модель», «программа» и адекватно использует эти понятия;
* характеризует содержание понятия «потребность» (с точки зрения потребителя) и адекватно использует эти понятия;
* может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;
* применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания

**Предметные результаты (технологические компетенции):**

**−** читает элементарные чертежи;

− выполняет элементарные чертежи, векторные и растровые изображения, в том числе с использованием графических редакторов;

− анализирует формообразование промышленных изделий;

− выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);

− применяет навыки формообразования, использования объемов в дизайне (макетирование из подручных материалов);

− характеризует основные методы/способы/приемы изготовления объемных деталей из различных материалов, в том числе с применением технологического оборудования;

− получил и проанализировал собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей (гибка, формовка, формование, литье, послойный синтез);

− получил опыт соединения деталей методом пайки;

− получил и проанализировал опыт изготовления макета или прототипа;

− проводит морфологический и функциональный анализ технической системы или изделия;

− строит механизм, состоящий из нескольких простых механизмов;

− получил и проанализировал опыт модификации механизмов для получения заданных свойств (решение задачи);

− применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию процесса изготовления материального продукта;

− может охарактеризовать технологии разработки информационных продуктов (приложений/компьютерных программ), в том числе технологии виртуальной и дополненной реальности;

− проектирует и реализует упрощенные алгоритмы функционирования встраиваемого программного обеспечения для управления элементарными техническими системами;

− характеризует свойства металлических конструкционных материалов;

− характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);

− характеризует оборудование, приспособления и инструменты для ручной обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);

− применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов) с использованием ручного и электрифицированного инструмента;

− имеет опыт подготовки деталей под окраску

**Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):**

* может назвать инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
* может охарактеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем;
* умеет разделять технологический процесс на последовательность действий;
* получил опыт выделения задач из поставленной цели по разработке продукта;

получил и проанализировал опыт разработки, моделирования и изготовления оригинальных конструкций (материального продукта) по готовому заданию, включая поиск вариантов (альтернативные решения), отбор решений, проектирование и конструирование с учетом заданных свойств

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ – 7 КЛАСС**

**Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):**

* соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
* разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;
* разъясняет содержание понятий «станок», «оборудование», «машина», «сборка», «модель», «моделирование», «слой» и адекватно использует эти понятия;
* следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
* выполняет элементарные операции бытового ремонта методом замены деталей;
* характеризует пищевую ценность пищевых продуктов;
* может назвать специфичные виды обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.);
* может охарактеризовать основы рационального питания

**Предметные результаты (технологические компетенции):**

* выполняет элементарные технологические расчеты;
* называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии;
* получил и проанализировал опыт проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся тематике;
* создает 3D-модели, применяя различные технологии, используя неавтоматизированные и/или автоматизированные инструменты (в том числе специализированное программное обеспечение, технологии фотограмметрии, ручное сканирование и др.);
* анализирует данные и использует различные технологии их обработки посредством информационных систем;
* использует различные информационно-технические средства для визуализации и представления данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
* выполняет последовательность технологических операций по подготовке цифровых данных для учебных станков;
* применяет технологии оцифровки аналоговых данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
* может охарактеризовать структуры реальных систем управления робототехнических систем;
* объясняет сущность управления в технических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
* конструирует простые системы с обратной связью, в том числе на основе технических конструкторов;
* знает базовые принципы организации взаимодействия технических систем;
* характеризует свойства конструкционных материалов искусственного происхождения (например, полимеров, композитов);
* применяет безопасные приемы выполнения основных операций слесарно-сборочных работ;
* характеризует основные виды механической обработки конструкционных материалов;
* характеризует основные виды технологического оборудования для выполнения механической обработки конструкционных материалов;
* имеет опыт изготовления изделия средствами учебного станка, в том числе с симуляцией процесса изготовления в виртуальной среде;
* характеризует основные технологии производства продуктов питания;

получает и анализирует опыт лабораторного исследования продуктов питания

**Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):**

* использует методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей;
* самостоятельно решает поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;
* использует инструмент выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;

получил и проанализировал опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов

**Распределение учебных часов по разделам программы (5 класс)**

Количество часов, отводимых на изучение каждой темы, приведено в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы и темы программы** | **Количество часов** |
| 1.Растениеводство (агротехнологии) | 8 |
| 2.Робототехника *\** | 6 |
| 3.Технологии исследовательской и опытнической деятельности» | 2 |
| 4. Производство и технологии | 4 |
| 5. Технологии обработки материалов, пищевых продуктов |  |
| ***5.1 Кулинария*** | 6 |
| *5.2.Технологии обработки конструкционных материалов \*\** | 4 |
| *5.3.*Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 20 |
| 5.4.*Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов \*\** | 2 |
| 5.5.*Технологии художественно-приклад­ной обработки материалов\*\** | 2 |
| 6.Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности | 6 |
| 7.Агротехнологии | 8 |
| Всего: 68 ч | 68 |

*\* Реализация модуля на базе* мобильного технопарка «Кванториум»

*\*\*Темы преподаются учителем технологии Курниковым Сергеем Николаевичем*

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Изменения, внесенные в примерную или авторскую программы | Обоснование изменений |
| 1. | Новый модуль «Робототехника» (6 час) изучается сразу после вариативного модуля | Реализовываться будет по намеченному плану на базе мобильного детского технопарка «Кванториум» в октябре |
| 2 | 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. |
| 3 | Основные разделы модуля «Производство и технологии» (2часа) рассматриваются параллельно при изучении модуля «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов», рассматривается материал блока 1 «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»   |  | | --- | |  | | Для реализации изучения материала из блока 3**.** по ПООП ООО – 15 |
| 4 | 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» и нового модуля «Робототехника»  - 8 часов |
| 5 | 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. |
|  | Новый модуль «3D-моделирование, прототипирование и макетирование» (6 час) изучается сразу после вариативного модуля | Реализовываться будет по намеченному плану на базе мобильного детского технопарка «Кванториум» в октябре |
|  | 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), добавления модуля «3D-моделирование, прототипирование и макетирование» и 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. |
|  | Новый модуль «Автоматизированные системы» (6 час) изучается сразу после вариативного модуля | Реализовываться будет по намеченному плану на базе мобильного детского технопарка «Кванториум» в октябре |
|  | 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.

**Распределение учебных часов по разделам программы 6 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы и темы программы** | **Количество часов** |
| Агротехнологии | 8 |
| 3D-моделирование, прототипирование и макетирование \* | 6 |
| Технологии домашнего хозяйства | 4 |
| Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов \*\* | 4 |
| Кулинария | 8 |
| Технологии ручной обработки метал­лов и искусственных материалов\*\* | 4 |
| Технологии исследовательской и опытнической деятельности | 2 |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 16 |
| Художественные ремесла | 8 |
| Агротехнологии | 8 |
| **Всего:** | **68** |

*\* Темы преподаются учителем технологии Курниковым Сергеем Николаевичем*

**Распределение учебных часов по разделам программы 7 класс**

Количество часов, отводимых на изучение каждой темы, приведено в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы и темы программы** | **Количество часов** |
| Агротехнологии | 8 |
| **Автоматизированные системы** | 6 |
| Технологии домашнего хозяйства | 2 |
| Кулинария | 10 |
| Технологии ручной обработки древе­сины и древесных материалов\* | 2 |
| Технологии исследовательской и опытнической деятельности | 2 |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 16 |
| Технологии ручной и машинной обработки метал­лов и искусственных материалов\* | 2 |
| Художественные ремесла | 12 |
| Агротехнологии | 8 |
| **Всего: 68 ч** | **68** |

**6. Календарно -тематическое планирование (2020-2021) 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Блок/**  **модуль** | **№ п/п** | **№ урока** | **Тема урока** | **Содержание урока** | **Деятельность учащихся** | **Дата** |
| **Растениеводство** | **Агротехнологии «Ландшафтный дизайн» (осенний период) – 8 часов см. Приложение 1** | | | | | |
| **Робототехника**  **(6 ч.)** |  |  | Введение в робототехнику     |  | | --- | |  | | Современные тенденции технологического развития общества. Роботы в жизни человека. Законы робототехники. Устройство роботов. Виды передач. Источники питания. Способы управления.  *П.р.* Просмотр и обсуждение видеофильма «Применение современных робототехнических устройств»  *Составление* эссе «Перспективы применения роботов на производстве и в быту». Назначение роботов  Lego Mindstorms EV3. Основные составляющие конструктора. Возможности конструктора. | Просмотр и обсуждение видеофильма «Применение современных робототехнических устройств»  Знакомство конструктором с Lego Mindstorms EV3.  Изучение его составных частей. |  |
|  |  | П.р. Эссе «Перспективы применения роботов на производстве и в быту | Виды базовых роботов, которые можно собрать из конструктора Lego Mindstorms EV3.  Краткое описание роботов: Robot Educator, робот-рука, робот-щенок, робот-гироскутер, робот-сортировщик, робот-слон, робот-покоритель лестниц, робот-монстр, дистанционное управление, танкобот, производитель волчков | Обзорное знакомство с базовыми моделями роботов |  |
|  |  | Конструирование и моделирование роботов   |  | | --- | |  | | Виды робототехнических конструкторов. Детали конструктора. Крепёжные элементы. Принципы крепления. Алгоритм сборки робота.  Robot Educator. Базовая модель, начальная функция доставка грузов к месту назначения,ее можно модифицировать под более сложные задачи.  Arm. Робот-рука. Робот-манипулятор по принципу промышленных манипуляторов Робот-щенок. Робот иммитирует поведение щенка. | Изучение робота Robot Educator.  Изучение робота-руки  Изучение робота-щенка |  |
|  |  | П.р.*:* Сборка модели робота из деталей конструктора (по образцу) | Виды роблтов: робот-гироскутер. Робот "стоит", балансируя на двух колесах по принципу гироскутера/сигвея.  Робот-сортировщик. Робот сортирует детали по цвету.Робот-слон. Шагает, захватывает хоботом предметы и издает характерные звуки | Изучение робота-гироскутера  Изучение робота-сотрировщика  Изучение робота-слона |  |
|  |  | Управление робототехническими устройствамиПрограммирование роботов   |  | | --- | |  | | Способы управления роботами. Характеристики электродвигателя. Источники питания. Контроллеры; устройство, назначение.  Робот-покоритель лестниц. Поднимается по лестнице.Робот-монстр. Управляется с помощью пульта дистанционного управления.  Дистанционное управление. Пульт дистанционного управления для модели Znap | Изучение робота-покорителя лестниц.  Изучение робота-монстра.  Изучение дистанционного управления |  |
|  |  | П.р. Конструирование и сборка сложной модели робота из деталей конструктора | Танкобот. Модель танка, преодолевающего препятствия.  Производитель волчков. Модель производственной линии по изготовлению волчков | Изучение робота-танкобота.  Изучение производителя волчков |  |
| **Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (2ч)** |  |  | Творческая и проектная деятельность Вводный инструктаж. | 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.  Методы проектирования. Методы принятия решения. Метод дизайн-мышления. Модернизация материального продукта. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с поставленной задачей на основе потребительских интересов. Разработка проектного замысла по алгоритму: реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта. | 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.  . |  |
|  |  | Практическая работа «Сбор информации по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий | Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, анализ альтернативных ресурсов, способы модернизации, *оптимальные* решения. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Апробация полученного материального продукта. | Составление технического задания /спецификации на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность. |  |
| **«Производство и технологии»** **4ч** |  |  | Современные производственные технологии Ярославского региона. | *Понятие «технологии». Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация*  *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* | Обзорное ознакомление с информацией, выполнение группового мини-проекта |  |
|  |  | Пр.р. Разработка буклета о предприятии | Современные информационные технологии, применимые к новому технологическому укладу. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. | Разработка буклета о предприятии (по выбору учащихся)» |  |
|  |  | Интерьер кухни, столовой | 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.  Методы проектирования, конструирования, моделирования. Конструкции. Основные характеристики конструкций. | Знакомство с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.  Сбор информации об устройстве современной кухни. |  |
|  |  | Пр.р. Планировка кухни | Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей заданным условиям. Моделирование. Проектирование кухни на | Планировка кухни с помощью шаблонов иПК.  Выполнение мини-проекта «Планирование кухни-столовой» |  |
| **Технологии обработки пищевых продуктов (6 ч)** |  | 1 | Санитария и гигиена на кухне.  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. |  |
|  | 2 | Бутерброды и горячие напитки. ИТБ.  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).  Дегустация бутербродов и горячих напитков.  Знакомство с профессией пекарь |  |
|  | 3 | Блюда из круп, бобовых  и макаронных изделий. | 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 | 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 |  |
|  |  | 4 | Пр.р. Приготовление макарон «по-флотски» | Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд | Выполнение практической работы |  |
|  |  | 5 | Блюда из овощей и фруктов.  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 |  |
|  |  | .Блюда из яиц. .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 |  |
| **Технологии обработки конструкционных материалов 4ч** |  |  | *Технологии ручной обработки древесины.* | *Древесина. Пиломатериалы. Древесные материалы. Графическое изображение деталей и изделий. Технологический процесс, технологическая карта.* | *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* |  |
|  |  | *Пр.р .Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов.* | *Столярный верстак, ручные инструменты и приспособления. Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов. Правила безопасного труда* |  |  |
|  |  | *Соединение деталей из древесины шурупами и саморезами.* | *Технологические операции. Сборка и отделка изделий из древесины.* | *Изготовлять детали и изделия по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам.* |  |
|  |  | *Пр.р.*  *Соединение деталей из древесины клеем* | *Правила безопасного труда* | *Соблюдать правила безопасного труда* |  |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(20ч**) |  |  | Производство текстильных материалов. Получение ткани. | 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. | 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. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований |  |
|  |  | Пр.р. «Определение нити основы и лицевой стороны в х/б тканях | 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 | 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 |  |
|  |  | Понятия «эскиз», «чертеж выкройки швейного изделия». | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. | .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 |  |
|  |  | Пр.р.«Снятие мерок для построения чертежа выкройки» | *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. |  |
|  |  | Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине. | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.. | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. |  |
|  |  | Пр. р. «Подготовка швейной машины к работе» | .Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх | Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх |  |
|  |  | Основные операции при машинной  обработке изделия. | 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. | 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. |  |
|  |  | Пр.р. Изготовление образцов машинных работ | Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.  Находить и представлять информацию об истории швейной машины.  Овладевать безопасными приёмами труда |  |
|  |  | 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. |  |
|  |  | Пр.р.Раскрой швейного изделия | Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами | Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя |  |
|  |  | Швейные ручные работы. | 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 | Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; |  |
|  |  | Пр.р. Изготовление образцов ручных работ | 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) | обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. |  |
|  |  | Основные операции при машинной  обработке изделия. | 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 |  |
|  |  | Пр.р.  «Выполнение машинных строчек и швов» |  | Выполнение стачных швов вразутюжку и взаутюжку  - Выполнение краевых швов вподгибку с  открытым и закрытым срезами  - Соблюдение правил ТБ |  |
|  |  | Технология пошива фартука. | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки | Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме; |  |
|  |  | Пр.р.Изготовления и оформление карманов. | Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке) | Изготовление и оформление карманов.Соединение карманов с нижней частью фартука.  - Соблюдение правил ТБ |  |
|  |  | Обработка проектного изделия.  ВТО изделия. | Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. | Проведение влажно-тепловую обработки на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. |  |
|  |  | Контроль и оценка качества готового изделия. | Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. | Осуществление самоконтроли и оценки качества готового изделия, анализировать ошибки.  Представление информации об истории швейных изделий, одежды.  Овладевание безопасными приёмами труда.  Знакомство профессиями портной |  |
|  |  | Оформление записки проекта. | *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*  Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.  Подготавливать электронную презентацию проекта.  Составлять доклад для защиты творческого проекта. |  |
|  |  | Защита проекта «Наряд для завтрака» |  | Защищать творческий проект |  |
| ***Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (2ч)*** |  | 1 | *Металлы и их сплавы. Тонколистовой металл и проволока* | *Металлы и их сплавы, область применения.*  *Тонколистовой металл и проволока. Виды и свойства искусственных материалов, назначения и область применения.* | *Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы. Организовывать рабочее место*  *Выполнять сборку и отделку изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов* |  |
|  |  | *Пр.р. «Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов* | *Контрольно-измерительные инструменты. Правила безопасного труда* | *Выполнять сборку и отделку изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов* |  |
| ***Технологии художественно-прикладной обработки материалов (2ч)* .⃰⃰** |  |  | *Художественная обработка древесины. Освоение техники выжигания* | *Технология выжигания по дереву. Организация рабочего места.* | *Изготавливать изделия декоративно-прикладного творчества по эскизам и чертежам Организовывать рабочее место* |  |
|  |  | *Пр. р. «Выжигание по дереву»* | *Правила безопасного труда* | *Организовывать рабочее место* |  |
| Проектная деятельность(6 ч) |  |  | Кейс «Объект будущего» Декоративно-прикладное искусство Лоскутное шитье. | 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; | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.  Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы |  |
|  |  | Пр.р. Раскрой элементов. | 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 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. |  |
|  |  | Соединение деталей изделия. | Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). | Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья |  |
|  |  | Пр.р. Сборка изделия. Декоративная и окончательная отделки изделий | Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия | Усвоение основных операций и понятий по теме;  - Выполнение стежки, аппликации  - Соблюдение правил ТБ |  |
|  |  | Оформление записки проекта. | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). | Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». |  |
|  |  | Защита проекта «Изделия будущего из лоскутной техники» | Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.  Составлять доклад для защиты творческого проекта.  Защищать творческий проект |  |

**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»

**Поурочное планирования по предмету «Технология» для 6 класса «А», «Б», «В» (2020 – 2021 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)** | | | | | | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | ***3D-моделирование, прототипирование и макетирование – 6 часов*** | | | | | | | | | 9 | 1 | Виды макетов по назначению | Современные информационные технологии, применимые к новому технологическому укладу. Основы трехмерного проектирования Понятия 3D-моделирование, прототипирование и макетирование. Виды макетов по назначению | Знакомство с новыми понятиями  Изучение видов макетов |  |  |  | | 10 | 2 | Принципы моделирования макетов. | Понятия модель и моделирование. Принципы моделирования макетов. Сложности моделирования | Изучение нового материала |  |  |  | | 11 | 3 | Моделирование макетов различных видов | Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Эскизы и чертежи. | Проверка основных пропорций, масштаба деталей, возможных зрительных искажений |  |  |  | | 12 | 4 | Пр.р. Изготовление развертки | Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения  Понятие развертки. Схемы развертки моделей из бумаги. | Изучение нового материала  Изготовление развертки макета |  |  |  | | 13 | 5 | Изготовление объемных деталей методом 3D- прототипирования и макетирования | Порядок действий по проектированию конструкции, удовлетворяющей заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Сборка моделей. Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента Принцип и правила соединения фрагментов макета. | Способы соединения деталей. Простые механизмы как часть технологических систем. Логика проектирования технологической системы. Проверка основных пропорций, масштаба деталей, возможных зрительных искажений. Соединение фрагментов макета |  |  |  | | 14 | 6 | П.р.Сборка деталей макета | Правила сборки макета. Сборка | Сборка деталей макета |  |  |  | | | | | | | | |
| **Технологии домашнего хозяйства – 4 часа** | | | | | | | |
| 15 | 1 | Планировка и интерьер жилого дома. | 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. | 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. | Мультимедиа проектор | У.о., П.р |  |
| 16 | 2 | П.р. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера | 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 | Выполнение электронной презентации по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» (см. стр.16) |  |  |  |
| 17 |  | Разновидности и технология выращивания комнатных растений | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. | Нахождение информации о приёмах размещения комнатных растений.  Формулирование цели и проблемы проекта (какая существует проблема, как ее можно решить?). | к/п «Комнатные растения в интерьере» | У.о., З/п |  |
| 18 |  | Проект «Растение в интерьере жилого дома» | Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер | Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения .Защита проекта |  |  |  |
| ***Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов - 4 часов*** | | | | | | | |
| 19 | 1 | *Устройство токарного станка по обработке древесины»* | Токарный станок для обработки древесины: устройство, оснастка, инструменты, приёмы работы. | Применять контрольно-измерительные инструменты при выполнении токарных работ. |  |  |  |
| 20 | 2 | *Пр.р. «Изучение устройства токарного станка»* |  |  |  |  |  |
| 21 | 3 | *Машинная обработка древесины и древесных материалов.* | Контроль качества деталей. Профессии, связанные с производством и обработкой древесины и древесных материалов. | 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 |  |  |  |
| 22 | 4 | *П.р.р. Точение детали на токарном станке* | Правила безопасного труда при работе на токарном станке | Применять контрольно-измерительные инструменты при выполнении токарных работ. Соблюдать правила безопасного труда при работе на станке |  |  |  |
| **Кулинария -8 часов**  **запуск 2-го проекта** «Приготовление воскресного семейного обеда» | | | | | | | |
| 23 | 1 | Запуск проекта. Технология первичной обработки рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. | 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. | Мультимедиа проектор  к/п «Пищевая ценность рыбы» | У.о., Л.р |  |
| 24 | 2 | Л.р. Определение свежести рыбы. Пр.р. Приготовление блюда из рыбы | Подача готовых блюд.  Требования к качеству готовых блюд | Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. |  |  |  |
| 25 | 3 | Технология первичной обработки 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. | 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 |  |
| 26 | 4 | Лаб.р.  Определение доброкачественности мяса | Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы |  |  |  |  |
| 27 | 5 | Технология приготовления блюд 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. | Мультимедиа проектор  Рабочая тетрадь | У.о., П.р |  |
| 28 | 6 | Пр.р. Приготовление блюда из мяса | Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу | Выбор и готовка блюда из мяса и птицы.Проведение оценки качества термической обработки мясных блюд |  |  |  |
| 29 | 7 | Технология приготовления первых блюд | Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.  Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. | Определение качества продуктов для приготовления супа.Приготовление бульона.Готовить и оформлять заправочный суп.Выбор оптимальный режима работы нагревательных приборов. | Мультимедиа проектор  Рабочая тетрадь | У.о., П.р |  |
| 30 | 8 | .Пр.р.  Приготовление заправочного супа. | 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 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 |  |  |  |
| ***Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов – 4ч*** | | | | | | | |
| 31 | 1 | *Свойства черных и цветных металлов. Сортовой прокат* | Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат | Распознавать виды материалов. Оценивать их технологические возможности. |  |  |  |
| 32 | 2 | *Пр.р «Ознакомление со свойствами металлов и сплавов, искусственных материалов, с видами сортового* |  | Разрабатывать чертежи и технологические карты изготовления изделий из сортового проката, в том числе с применением ПК |  |  |  |
| 33 | 3 | *Технология изготовления изделий из сортового проката. Резание металла и пластмасс.* | Чтение сборочных чертежей. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. | Отрабатывать навыки ручной слесарной обработки заготовок. |  |  |  |
| 34 | 4 | *Пр.р .«Разработка технологических карт. Резание металла и пластмассы слесарной ножовкой»* | Технологические операции обработки металлов ручными инструментами: резание, рубка, опиливание, отделка; инструменты и приспособления для данных операций. Профессии, связанные с обработкой металлов | Измерять размеры деталей с помощью штангенциркуля. Соблюдать правила безопасного труда |  |  |  |
| **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности -2 часа** | | | | | | | |
| 35 | 1 | Исследовательская и созидательная деятельность. | Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. | Знакомство с примерами творческих проектов шестиклассников. Определение цели и задачи проектной деятельности. |  |  |  |
| 36 | 2 | Этапы выполнения проектов. | 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 | -Изучение этапов выполнения проекта.  -Выполнение запуска проекта по разделу «Технологии домашнего хозяйства». |  |  |  |
| **5.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 16 часов**  **запуск 3-го проекта** возможные темы: «Столовое бельё», «Наряд для семейного обеда» | | | | | | | |
| 37 | 1 | Запуск проекта. Виды и свойства тканей 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. | Мультимедиа проектор | О., У.о  Л.р. |  |
| 38 | 2 | Л р.Изучение свойств материалов из химических волокон | Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Нахождение информации о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.Оформление результатов исследований.  Знакомство с профессией оператор на производстве химических волокон | Коллекция образцов «Синтетические и искусственные ткани», альбом «Ассортимент тканей» |  |  |
| 39 | 3 | Силуэт и стиль в одежде. | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. | Снятие мерки с фигуры человека и запись результатов измерений.Расчет по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. | Мультимедиа проектор  к | О., Т.р  Пр.р |  |
| 40 | 4 | П.р. Снятие мерок и построение чертежа изделия с цельнокроеным рукавом | Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе и в натуральную величину | Построение чертёжа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  Нахождение информации об истории швейных изделий | к/п «Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом |  |  |
| 41 | 5 | Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. | Выполнение эскиза проектного изделия.Изучение приёмов моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. | Мультимедиа проектор | У.о., О  Пр.р |  |
| 42 | 6 | Пр.р. «Разработка модели плечевого изделия» | Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда.  Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму | 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 |  |  |  |
| 43 | 7 | Раскрой плечевой одежды. | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. | Выполнение экономной раскладки выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. | Мультимедиа проектор | У.о., О  Пр.р |  |
| 44 | 8 | Пр.р.Раскрой швейного изделия | Правила безопасной работы иголками и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой | Выкраивание детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублирование детали кроя клеевой прокладкой. |  |  |  |
| 45 | 9 | 43.Машинная игла. Регуляторы швейной машины. Приспособление к швейной машине. | Регуляторы швейной машины – регулятор длины стежка, регуляторы натяжения верхней и нижней ниток: назначение и применение. | Регулировка качества машинной строчки.  Подбор и установка машинной иглы. | Мультимедиа проектор | У.оПр.р |  |
| 46 | 10 | Пр.р «Подбор и установка машинной иглы» , «Изготовление образцов машинных швов | Дефекты строчки, причины возникновения и способы устранения. Устройство машинной иглы. Последовательность установки иглы.  Уход за швейной машиной | Изготовление образцов соединительных машинных швов  Уход за швейной машиной | к/п «Техника безопасности при ручных работах |  |  |
| 47 | 11 | Подготовка и проведение примерки изделия. | Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки | Скалывание и сметывание деталей кроя.  Проведение примерки, исправление дефектов. | Табл. «Регулировки и уход за швейной машиной» | О.,Т.р. |  |
| 48 | 12 | Пр.р.  «Проведение примерки. Обработка вытачек, плечевых и срезов» | Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов | Устранение дефектов после примерки. Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов |  |  |  |
| 49 | 13 | Способы обработки горловины и пройм. | Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия | Овладение безопасными приёмами труда. | Мультимедиа проектор | З/П |  |
| 50 | 14 | Пр.р.«Обработка срезов подкройной обтачкой» | Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия | Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. |  |  |  |
| 51 | 15 | Обработка бокового и нижнего среза изделия. | Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия | Обрабатывание проектного изделия по индивидуальному плану |  |  |  |
| 52 | 16 | .Пр.р «Окончательная обработка изделия» | Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной | Осуществление самоконтроля и оценивание качества готового изделия, анализ ошибок | Мультимедиа проектор | У.о.,О  Пр.р |  |
| **Художественные ремесла - 8 часов** | | | | | | | |
| 53 | 1 | Запуск проекта. Вязание крючком. | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. | Изучение материала и инструментов для вязания.Подбор крючка и ниток для вязания.Вязание образцов крючком. | Мультимедиа проекторобразцы вязания | У.оПр.р |  |
| 54 | 2 | Пр.р Основные виды петель при вязании 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 |  |  |  |  |
| 55 | 3 | 55.Вязание узорного полотна. Вязание по кругу | Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания | Зарисовка и фотографирование наиболее интересных вязаных изделий.Знакомство с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.  . | Мультимедиа проектор | У.оПр.р |  |
| 56 | 4 | Пр.р.Выполнение плотного вязания по кругу. | Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | Выполнение плотного вязания по кругу. Выполнение ажурного вязания по кругу. |  |  |  |
| 57 | 5 | .Вязание спицами . | Набор петель на спицы. Кромочные петли, лицевые петли, изнаночные петли. | Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания. | Мультимедиа проектор | З/п У.оПр.р |  |
| 58 | 6 | Пр.р Выполнение узоров из лицевых и изнаночных петель | Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Закрытие петель последнего ряда. | .Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания. |  |  |  |
| 59 | 7 | 59.Оформление записки проекта. | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). | Выполнение проекта по разделу «Художественные ремёсла».  Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. | Мультимедиа проектор | З/п |  |
| 60 | 8 | Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Создание электронной презентации проекта.  Составление доклада для защиты творческого проекта.  Защита творческого проекта |  |  |  |

**6.1. Поурочное планирования по предмету «Технология» для 7 класса «А», «Б», «В» (2020 – 2021 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)** | | | | | | | |
| **Автоматизированные системы – 6 часов** | | | | | | | |
| 9 | 1 | Виды автоматических систем | Виды автоматических систем Понятие автоматизированных систем. Классификация автоматизированных систем. Типы автоматизированных систем. | Знакомится с новой информацией об  автоматизация производственных процессов |  |  |  |
| 10 | 2 | Принципы автоматизации процессов | Управление в современном производстве. Системы автоматического управления. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства Методологии и технологии проектирования автоматизированных систем. | Знакомится с принципами и технологиями проектирования автоматизированных систем |  |  |  |
| 11 | 3 | Виды автоматизированных систем | Описание, основные характеристики, возможности набора Йодо на микроконтроллере Iskra JS. Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента. | Знакомство с новым набором для робототехники «Йодо» |  |  |  |
| 12 | 4 | Пр.р.Конструирование простых систем с обратной связью | Проектирование автоматизированных систем с помощью набора Йодо на микроконтроллере Iskra JS | Конструирование простых систем с обратной связью |  |  |  |
| 13 | 5 | Проектирование автоматизированных систем с помощью набора Йодо | Проектирование автоматизированных систем с помощью набора Йодо на микроконтроллере Iskra JS | Проектирует свою автоматизированную систему на платформе набора Йодо |  |  |  |
| 14 | 6 | Пр.р. Изготовление продукта по заданному алгоритму. | Разработка и создание изделия средствами учебного станка, в том числе управляемого программой. | Проектирует свою автоматизированную систему на платформе набора Йодо |  |  |  |
| **Технологии домашнего хозяйства – 2 часа** | | | | | | | |
| 15 |  | Освещение жилого помещения  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. | 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 |  |  |  |
| 16 |  | Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки.  «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 потребностей и доходов семьи.  Понятие «Умный дом» | к/п «Гигиена жилища» | У.о., З/п |  |
| **Кулинария – 10 часов** | | | | | | | |
| 17 | 1 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов.  Технология приготовления блюд из молока | 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. | 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. | Мультимедиа проектор  к/п «Пищевая ценность молока и молочных продуктов» | У.о., Л.р |  |
| 18 | 2 | Л.р. Определение качества молока и молочных продуктов. Пр.р. Приготовление молочной каши или блюда из творога | . 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 молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции |  |  |  |
| 19 | 3 | Изделия 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. | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. | Мультимедиа проектор | О.,У.о. |  |
| 20 | 4 | Пр.р Приготовление изделий из жидкого теста | Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу | Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов |  |  |  |
| 21 | 5 | Виды теста и выпечки. | Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. |  |  |  |
| 22 | 6 | Пр.р.Приготовление изделий из пресного слоеного теста | Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного. | 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 |  |
| 23 | 7 | Технология приготовления 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 |  |
| 24 | 8 | Пр.р. Приготовление изделий из песочного теста |  |  |  |  |  |
| 25 | 9 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. | . Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. | Мультимедиа проектор  Рабочая тетрадь | У.о., П.р |  |
| 26 | 10 | Пр.р.  Приготовление сладких блюд и напитков | Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу | Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |  |  |  |
| ***Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов - 2 часа***.⃰⃰ | | | | | | | |
| 27 | 1 | *Технология точения декоративных изделий, имеющих внутренние полости* | Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины. Обработка вогнутой и выпуклой криволинейной поверхности. | Точение детали из древесины по чертежам, технологическим картам. Применение разметочных и контрольно-измерительных инструментов при изготовлении деталей с фасонными поверхностями |  |  |  |
| 28 | 2 | *Практическая работа «Точение декоративных изделий из древесины»* | Технология точения декоративных изделий, имеющих внутренние полости. Контроль качества деталей. Шлифовка и отделка изделий. Экологичность заготовки, производства и обработки древесины и древесных материалов | Точить декоративные изделия  из древесины. Соблюдение правила безопасного труда при работе на станках |  |  |  |
| **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности -2 часа** | | | | | | | |
| 29 |  | Исследовательская и созидательная деятельность. | Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассника.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный | Знакомство с примерами творческих проектов семиклассников. Определение цели и задачи проектной деятельности. |  |  |  |
| 30 |  | Запуск проекта «Праздничный наряд» | Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.  Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Изучение этапов выполнения проекта. Выполнение запуска проекта по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» |  |  |  |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 16 часов** | | | | | | | |
| 31 | 1 | Запуск проекта. Виды и свойства тканей из волокон животного происхождения. | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. | Составление коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения.  Оформление результатов исследований. Изучение свойств шерстяных и шёлковых тканей | Мультимедиа проектор  Коллекция образцов «Ткани из натуральных волокон животного происхождения», | О., У.о  Л.р. |  |
| 32 | 2 | Лр.Определение  сырьевого состава тканей и изучение их свойств | Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон | Определение сырьевой состав тканей. Нахождение и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформление результатов исследований | альбом «Ассортимент тканей» |  |  |
| 33 | 3 | Конструмрование поясной одежды. | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. | 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 |  |
| 34 | 4 | П.р. Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия | Снятие мерок для изготовления поясной одежды. |  |  |  |  |
| 35 | 5 | Пр.р Построение чертежа прямой юбки в масштабе1:4 | Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4. | Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. | Мультимедиа проектор  к/п «Построение чертежа основы прямой юбки. | У.о., О  Пр.р |  |
| 36 | 6 | Пр.р.«Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам.» | Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам. | Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды |  |  |  |
| 37 | 7 | 35.Моделирование поясной одежды | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу.. Моделировать проектное швейное изделие. | Мультимедиа проектор  к/п «Моделирование поясной одежды» | У.о., О  Пр.р |  |
| 38 | 8 | Пр.р. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном | Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета | Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках |  |  |  |
| 39 | 9 | 37.Швейные ручные работы. Приспособление к швейной машине для пришивания молнии.. | Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; изучение образцов изделий, подшитых прямыми, косыми, крестообразными стежками | Изготовление образцов ручных работ: подшивание прямыми, косыми, крестообразными стежками. Техника безопасности при выполнении ручных и машинных работ. | Мультимедиа проектор  к/п «Техника безопасности при ручных работах»  Табл. «Обработка молнией» | У.оПр.р |  |
| 40 | 10 | Пр.р. Изготовление образцов ручных швов и машинных швов» | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей  Изучение приспособлений к швейной машине для пришивания молнии, пуговиц, притачивания косой бейки | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Изготовление образцов машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом |  |  |  |
| 41 | 11 | Раскрой поясного швейного изделия | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. | Мультимедиа проектор  к/п «Раскладка деталей юбки» | О.,Т.р. |  |
| 42 | 12 | Пр.р Раскрой поясного швейного изделия | Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом | Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. |  |  |  |
| 43 | 13 | Подготовка и проведение примерки изделия. | Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. | Скалывание и сметывание деталей кроя.  Проведение примерки, исправление дефектов. | Мультимедиа проектор | У.о.,О  Пр.р |  |
| 44 | 14 | Пр.р.«Дублирование деталей юбки» | Устранение дефектов после примерки. | Устранение дефектов после примерки. |  |  |  |
| 45 | 15 | Пр.р. Обработка бокового шва юбки с застежкой-молнией, 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 |  |
| 46 | 16 | ВТО готового изделия. Контроль качества изделия.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 | 1-2 | *Приемы работы на токарно-винторезном станке.* | Токарно-винторезный и фрезерный станки: устройство, назначение, приёмы подготовки к работе, приёмы управления и выполнения операций. Инструменты и приспособления для работы на станках. | Изучение устройства токарного и фрезерного станков. Ознакомление с инструментами для токарных и фрезерных работ. | Мультимедиа проектор | У.о.,О  Пр.р |  |
| 48 | 2 | *Практическая работа «Обтачивание наружной цилиндрической поверхности заготовки, подрезание торца,* сверление заготовки» | 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 | Изготовление детали из металла и искусственных материалов на токарном и фрезерном станках по чертежам и технологическим картам |  |  |  |
| **Художественные ремесла - 12 часов**  **запуск 4-го проекта «Подарок своими руками»** | | | | | | | |
| 49 | 1 | Ручная роспись тканей. | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Технология холодного батика. | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. | Мультимедиа проектор образцы росписи ткани в технике холодного батика | У.оПр.р |  |
| 50 | 2 | Пр.р. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика | Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани | Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани |  |  |  |
| 51 | 3 | Ручные стежки и швы на их основе. | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки | Мультимедиа проектор | У.оПр.р |  |
| 52 | 4 | Пр.р. Выполнение образцов швов | Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков | Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, |  |  |  |
| 53 | 5 | 53.Виды счетных швов | Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. | Выполнять образцы вышивки швом крест; | Мультимедиа проектор | У.оПр.р |  |
| 54 | 6 | Пр.р Выполнение образца вышивки швом крест | Использование ПК в вышивке крестом. |  |  |  |  |
| 55 | 7 | Виды гладьевых швов | Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью | Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья в России и за рубежом | Мультимедиа проектор | У.оПр.р |  |
| 56 | 8 | Пр.ррВыполнение образцавышивки гладью | Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая |  |  |  |  |
| 57 | 9 | .Вышивка лентами. | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. | Находить и представлять информацию истории вышивки лентами в России и за рубежом | Мультимедиа проектор | У.оПр.р |  |
| 58 | 10 | Пр.р.р Выполнение образца вышивки лентами | Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица |  |  |  |  |
| 59 | 11 | Оформление записки проекта. | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). | Выполнение проекта по разделу «Художественные ремёсла».  Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту | Мультимедиа проектор | З/п |  |
| 60 | 12 | Защита проекта «Подарок своими руками» | Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Создание электронной презентации проекта.  Составление доклада для защиты творческого проекта.  Защита творческого проекта |  |  |  |
| .⃰⃰ Темы «Технологии обработки конструкционных материалов» - 2ч, «*Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (2 ч),*  *преподаются Курниковым Сергеем Николаевичем*  Новый модуль «Автоматизированные системы» – 6 часов планируется реализовываться на базе мобильного детского технопарка «Кванториум» | | | | | | | |

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

1. Распоряжение Минпросвещения России от 27.02.2020 г. № Р-20 «Об утверждении перечня субъектов Российской Федерации, реализующих мероприятия по освоению предметной области «Технология» … в 2020 году». 8 ПООП ООО (в реакции протокола № 1/20 от 04.02.2020). [↑](#footnote-ref-1)