

Управление образования администрации Ачинского района
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Большесалы́рская СШ»

Согласовано

зам. директора по УВР

Шубкина (Л.Д. Шубкина)

« 28 » 08 2018 г

Утверждаю



2018г

Приказ №

от « 31 » 08 2018 г

(О.М. Ефимова)

Рабочая программа.
Технология (девочки). 5-8 классы

Составила Марченко Елена Анатольевна
учитель технологии

2018 год

Пояснительная записка

Программа по учебному предмету "Технология" разработана в соответствии:

- Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)
- Закон «Об образовании» от 30.12.2012года № (с изменениями и дополнениями)
- Приказ Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2010 № 889 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом
- Рекомендации по оснащению образовательных учреждений учебным и учебно - лабораторным оборудованием, необходимым для реализации ФГОС основного общего образования, организации проектной деятельности, моделирования и технического творчества обучающихся. МИНОБРН России от 24.11.2011 №МД - 1552/03
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-8 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Программа основного общего образования «Технология. Технология ведения дома» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12. 2010 г. N 189"Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Общая характеристика учебного предмета «Технология».

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространенные технологии современного производства.

В результате изучения технологии обучающиеся

ознакомятся:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов,

механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);

- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческого проекта. При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда - изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей (с алгеброй и геометрией, химией, физикой, историей и искусством).

Описание места учебного предмета, курса в учебном плане

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 245 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 - 7 классах — 70 ч из расчёта 2 ч в неделю; 8 классах — 35 ч из расчёта 1 ч в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счёт резерва времени в базисном (образовательном) учебном плане.

Годы обучения	Количество часов в неделю	Количество учебных недель	Всего часов за учебный год
5 класс	2	35	70
6 класс	2	35	70
7 класс	2	35	70
8 класс	1	35	35
		Итого:	245

Личностные, метапредметные и предметные результаты

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Содержание учебного курса 6 класс

Для достижения поставленной стратегической задачи и реализации тактических задач с учетом материально-технической базы отобрано следующее содержание:

В структуру авторской программы внесены изменения. Произведено перераспределение часов: увеличено количество часов на изучение раздела «Создание изделий из текстильных материалов» и уменьшено количество часов на изучение раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности» в связи с образовательными потребностями обучающихся.

Раздел учебной программы, кол-во часов	Элементы содержания и характеристика основных содержательных линий	Перечень лабораторных и практических работ, экскурсий	Направления проектной деятельности обучающихся.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (15 ч)	Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч) Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.	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: «Декоративное оформление жилого дома», «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)	Тема 1. Интерьер жилого дома (2ч) 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. Понятие о композиции в	Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.	Изготовление макета оформления окон.

	интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.		
	Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч) Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные,	Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.	

	декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.		
Раздел «Кулинария» (16 ч)	Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч) Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности	Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.	

	рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.		
	Тема 2. Блюда из мяса (4 ч) Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества	Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.	

	термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.		
	Тема 3. Блюда из птицы (2 ч) Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Лабораторно-практические и практические работы.	Приготовление блюда из птицы	
	Тема 4. Заправочные супы (2 ч) Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.	Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.	

	Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.		
	Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч) Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (32 ч)	Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч) Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.	Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон	
	Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч) Понятие о плечевой	Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.	

	одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).	
	Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч) Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.	Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	
	Тема 4. Швейная машина (2 ч) Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с	Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.	

	неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.		
	Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (18 ч) Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий	Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.	

	выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.		
--	---	--	--

	Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.		
Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)	Тема 1. Вязание крючком (4 ч) Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при	Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.	

	вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.		
	Тема 2. Вязание спицами (4 ч) Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.	

Календарно-тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

№ п/п	Тема урока	Элементы содержания	Основные виды деятельности ученика	УУД			Дата
				Предметные	Метапредметные	Личностные	
Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)							
1	Тема «Планировка жилого дома» «Интерьер жилого дома» (2 ч)	Запуск первого творческого проекта. 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. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды от- делки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон	Изучение нового материала и формирования новых знаний.	Знания: о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера, этапах проектирования. Умения: выполнять презентацию в программе Microsoft Office Power Point Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности, нравственно-этическая ориентация			

2.	Тема «Комнатные растения в интерьере» (2ч)	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия фитодизайнер.		<i>Знания:</i> о разновидностях комнатных растений, приемах фитодизайна, технологии выращивания комнатных растений. <i>Умения:</i> составлять информационную карту по уходу за растением и его размещению, выполнять обоснование проекта <i>Познавательные:</i> определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, смысловое чтение. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <i>Коммуникативные:</i> диалог, сотрудничество Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация	
.3	Тема «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч.)	Выполнение творческого проекта «Декоративное оформление жилого дома», «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка» Защита творческого проекта.	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Подготовить электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты проекта. Защищать творческий проект.		
Раздел 2. «Кулинария» (16 ч)					
4	Тема «Блюда из рыбы» (2 ч)	Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных	<i>Знания:</i> о видах рыбы и рыбных продуктах, признаках доброкачественности рыбы, санитарных требованиях при обработке рыбы, технологии первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы. <i>Умения:</i> определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы	

		Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	
5	Тема «Блюда из нерыбных продуктов моря.» (2 ч)	Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол	<i>Знания:</i> о способах механической и тепловой кулинарной обработки нерыбных продуктов моря, требованиях к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку нерыбных продуктов моря, используя технологическую карту <i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	-

			и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов		
6	Тема «Блюда из мяса» (4ч)	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачества мяса. Органолептические методы определения доброкачества мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача готовых блюд к столу. Гарниры к мясным блюдам	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.	<i>Знания:</i> о видах мяса и мясных продуктов, признаках доброкачества мяса, технологии подготовки мяса к тепловой обработке, технологии приготовления блюд из мяса и птицы; о способах тепловой кулинарной обработки мяса, требованиях к качеству готового блюда <i>Умения:</i> определять свежесть мяса, составлять технологическую последовательность приготовления блюд из мяса <i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания	
7	Тема «Блюда из птицы» (2 ч)	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребле-	Определять качество птицы органолептическими	<i>Знания:</i> о видах домашней птицы, признаках доброкачества мяса, технологии подготовки мяса к тепловой обработке, технологии приготовления блюд из	

		ние. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы	птицы; о способах тепловой кулинарной обработки мяса, требованиях к качеству готового блюда <i>Умения:</i> определять свежесть мяса, составлять технологическую последовательность приготовления блюд из мяса <i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания	
8	Тема «Заправочные супы» (2 ч)	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять	<i>Знания:</i> о значении первых блюд в питании человека, классификации супов, технологии приготовления бульона и супа. <i>Умения:</i> составлять технологическую карту приготовления супа <i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.	

		Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах	<i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	
--	--	---	--	--	--

9	Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч)	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола	<i>Знания:</i> о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. <i>Умения:</i> сервировать стол к обеду <i>Познавательные:</i> анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смысл ообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	
10	Тема «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4ч.)	Выполнение творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» Защита творческого проекта. Выполнение комплексного творческого проекта(презентация). Защита проекта.	-Работа над проблемной ситуацией; -Выбор идеи; -Расчеты; -Экспертная оценка;		
Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов» (32 ч)					
11	Тема «Свойства текстильных	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов	<i>Знания:</i> о свойствах текстильных материалов из химических волокон, видах нетканых материалов. <i>Умения:</i> определять состав тканей по их свойствам	

	материалов» (2 ч)	и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления	
12	Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с	Знания: о видах плечевой одежды, этапах учебного проектирования. Умения: составлять план выполнения проекта, выбирать ткань для выполнения изделия Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	

			цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления	
13	Тема «Моделирование» (4ч)	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства	<i>Знания:</i> о моделировании плечевой одежды. <i>Умения:</i> выполнять моделирование в соответствии с эскизом изделия, подготовку выкроек к раскрою Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала	

14	Тема «Швейная машина» (2 ч)	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц	<i>Знания:</i> об устройстве швейной иглы, о технологии выполнения обтачных швов. <i>Умения:</i> подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям	
----	------------------------------------	--	--	--	--

15	Тема «Технология изготовления швейных изделий» (20 ч)	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.)	<i>Знания:</i> о последовательности и приемах раскроя плечевого швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя по предложенным критериям, дублировать необходимые детали клеевой прокладкой <i>Знания:</i> о последовательности подготовки изделия к примерке, способах выявления и устранения дефектов. <i>Умения:</i> выполнять примерку изделия, выявлять и устранять дефекты Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	
----	--	---	---	--	--

		вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия	проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико - технологического и экономического мышления	
--	--	---	--	---	--

16	Тема «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч.)	Выполнение творческого проекта «Наряд для семейного обеда». Защита творческого проекта.	- Исследование проблемной ситуации -выбор идеи -предъявление требований к изделию -выбор материала -расчеты - технология изготовления -экспертная оценка	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта .Выполнять проект по разделу. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.	

Раздел 4. «Художественные ремёсла» (12ч)

17	Тема «Вязание крючком» (4 ч)	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Вязать образцы	<i>Знания:</i> о способах вязания крючком и спицами, о видах инструментов, материалов для вязания. <i>Умения:</i> читать простой узор для вязания крючком, выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида, составлять план выполнения проекта Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, умение работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-	
----	-------------------------------	---	--	---	--

		при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания	практической деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	
18	Тема «Вязание спицами» (4ч)	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК	<i>Знания:</i> о способах вязания спицами, об условных обозначениях на схемах для вязания спицами. <i>Умения:</i> выполнять набор петель, лицевые и изнаночные петли, закрывать петли последнего ряда Познавательные: сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности	
19	Тема «Технологии	Выполнение творческого	- Исследование	Определять цель и задачи проектной деятельности.	

	творческой и опытнической деятельности» (4ч.)	проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Защита проекта.	проблемной ситуации -выбор идеи -предъявление требований к изделию -выбор материала -расчеты - технология изготовления -экспертная оценка	Изучать этапы выполнения проекта .Выполнять проект по разделу. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.	
20	Резерв (2ч)				

Календарно-тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

1. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса УМК:

- Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Программы основного общего образования «Технология 5-8 класс», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения авторским коллективом в составе А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, Москва, Вентана-Граф, 2015г
- Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2015 год
- Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: Методическое пособие ФГОС Н.В. Синица.- М.: Вентана-Граф, 2015

Методические рекомендации по оборудованию мастерской.

Дополнительная литература

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005
2. Двинских Л. Как шить красиво: Практическое руководство для начинающих портных. – М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2002. – 192 с.
3. Овощи / Пер. с англ. А. Чередниченко. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.
4. Сидоренко В.И. Пэчворк для начинающих. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2003. – 160 с.
5. Шитье и рукоделие: Энциклопедия / Гл. ред. И.А. Андреева. – 2-е изд. – М.: Большая Российская энциклопедия, 1998. – 288 с.
6. «Школа шитья от burda» /Перевод: Карпова Е., ВНЕШСИГМА, 1999. – 112 с.
7. Яйца и сыры / Пер. с англ. А. Туровой. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.

Цифровые и электронные образовательные ресурсы

1. Кулинария. Дело вкуса. [Электронный ресурс]. ООО «Руссобит Паблишинг», 2010.
2. Энциклопедия интерьеров. [Электронный ресурс]. ООО «Медиа-сервис», 2008.
3. Изонить. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. AlisaStudio, 2007.
4. Мультимедийная энциклопедия. Секреты красоты. [Электронный ресурс]. ООО «Руссобит Паблишинг», 2011.
5. Текстильное творчество. [Электронный ресурс]. ООО «Терра», Новосибирск, 2012.
6. Декоративные композиции. [Электронный ресурс]. ООО «Студия компас», 2012
7. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия. [Электронный ресурс]. ООО «Кирилл и Мефодий», 2010
8. Коллекция схем для вышивки крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2014
9. Самоучитель. Дизайн интерьеров. [Электронный ресурс]. ООО «Бизнес софт», 2008.
10. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. AlisaStudio, 2009.
11. Энциклопедия здорового питания. [Электронный ресурс]. ООО «Медиа-сервис», 2010.
12. Вышивка крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2014.
13. Уроки рукоделия. Вязание на спицах. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2013.
14. Практическая энциклопедия садовода. [Электронный ресурс]. Компания «Одиссей», 2006.
15. Цветочная фантазия. [Электронный ресурс]. ООО «АРК - Систем», 2010.
16. Уроки рукоделия. Пэчворк и квилт. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2010

Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко

Печатные пособия: комплект плакатных материалов, таблицы по предмету, фолии, и др.

Информационные средства: сборник дисков мультимедийных уроков по технологии 5-7 классы.

Технические средства обучения: ноутбук, колонки, принтер, сканер.

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование

Набор ручных инструментов и приспособлений

Виды швов, вышивок, орнаментов

Комплект оборудования и приспособлений для ВТО

Натуральные объекты

Коллекции текстильных волокон

Коллекции текстильных материалов

Аптечка первой мед. помощи

Макеты, шаблоны:

Шаблоны для изготовления лоскутных изделий

Шаблон фартука, плечевого изделия для моделирования

Демонстрационные пособия

Образцы ручных и машинных швов

Образцы поузловой обработки

Образцы готовых изделий

Натуральный фонд

Парты ученические

Стулья ученические

Стол учительский

Стол демонстрационный

Машины швейные

Гладильная доска, утюг

Манекен учебный

Стенды с выставкой ученических работ

Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц

Планируемые результаты освоения программы.

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы 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 в целях сохранения в них питательных веществ;

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 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;
определять и исправлять дефекты швейных изделий;
выполнять художественную отделку швейных изделий;
изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
определять основные стили одежды 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 норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Система оценивания планируемых результатов освоения курса

Система оценки достижений учащихся: пятибалльная, портфолио, проектная работа. Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

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.

2.

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.

3. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения

	положения конкретными примерами.	подтвердить теоретические положения конкретными примерами	самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	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, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.

			практическом применении.	
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	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
<i>Качество проектного изделия</i>	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 удовлетворительно, 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

При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 86% - 100% работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70% - 85% работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 50% - 69% работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил 0% - 49% работы

Используемые виды, методы и формы контроля позволяют получать данные о предварительных, текущих, промежуточных и итоговых результатах учебно-воспитательного процесса, оценивать их путем сопоставления с планируемыми результатами, вносить в учебный процесс необходимую корректировку и намечать пути его дальнейшего совершенствования.