

Государственное общеобразовательное учреждение «Забайкальский краевой лицей-интернат»

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
Протокол № ____ от _____

Согласовано
заместитель директора по УВР _____
Дата _____

Утверждено
Директор ГОУ «Забайкальский краевой
лицей-интернат» _____
Приказ № _____
от _____

Рабочая программа по технологии 5-6 класса

Составитель: Плетнева
Марина Викторовна
учитель технологии

г. Чита, 2022-2023

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	1
Научный, общекультурный и образовательный контекст технологии.....	1
Цели и задачи изучения предметной области «технология» в основном общем образовании.....	2
Общая характеристика учебного предмета «технология».....	4
Место технологии в учебном плане.....	6
Содержание обучения.....	7
Инвариантные модули.....	7
Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» на уровне основного общего образования.....	12
Личностные результаты.....	12
Метапредметные результаты.....	13
Предметные результаты.....	16
Схема построения учебного курса	19
Тематическое планирование (5 класс).....	21
Модуль «Введение в технологию».....	21
Модуль «Кулинария».....	22
Модуль «Создание изделий из текстильных материалов».....	28
Модуль «Художественные ремесла».....	33
Тематическое планирование (6 класс).....	37
Модуль «Введение в технологию».....	37
Модуль «Кулинария».....	41
Модуль «Создание изделий из текстильных материалов».....	48

Модуль «Художественные ремесла».....	55
Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.....	58

НАУЧНЫЙ, ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОНТЕКСТ ТЕХНОЛОГИИ

Фундаментальной задачей общего образования является освоение учащимися наиболее значимых аспектов реальности. К таким аспектам, несомненно, относится и преобразовательная деятельность человека.

Деятельность по целенаправленному преобразованию окружающего мира существует ровно столько, сколько существует само человечество. Однако современные черты эта деятельность стала приобретать с развитием машинного производства и связанных с ним изменений в интеллектуальной и практической деятельности человека.

Было обосновано положение, что всякая деятельность должна осуществляться в соответствии с некоторым методом, причём эффективность этого метода непосредственно зависит от того, насколько он окажется формализуемым. Это положение стало основополагающей концепцией индустриального общества. Оно сохранило и умножило свою значимость в информационном обществе.

Стержнем названной концепции является технология как логическое развитие «метода» в следующих аспектах:

- процесс достижения поставленной цели формализован настолько, что становится возможным его воспроизведение в широком спектре условий при практически идентичных результатах;
- открывается принципиальная возможность автоматизации процессов изготовления изделий (что постепенно распространяется практически на все аспекты человеческой жизни).

Развитие технологии тесно связано с научным знанием. Более того, конечной целью науки (начиная с науки Нового времени) является именно создание технологий.

В XX веке сущность технологии была осмыслена в различных плоскостях:

- были выделены структуры, родственные понятию технологии, прежде всего, понятие алгоритма;
- проанализирован феномен зарождающегося технологического общества;
- исследованы социальные аспекты технологии.

Информационные технологии, а затем информационные и коммуникационные технологии (ИКТ) радикальным образом изменили человеческую цивилизацию, открыв беспрецедентные возможности для хранения, обработки, передачи огромных массивов различной информации. Изменилась структура человеческой деятельности — в ней важнейшую роль стал играть информационный фактор. Исключительно значимыми оказались социальные последствия внедрения ИТ и ИКТ, которые послужили базой разработки и широкого распространения социальных сетей и процесса информатизации общества. На сегодняшний день процесс информатизации приобретает качественно новые черты. Возникло понятие «цифровой экономики», что подразумевает превращение информации в важнейшую экономическую категорию, быстрое развитие информационного бизнеса и рынка. Появились и интенсивно развиваются новые технологии: облачные, аддитивные, квантовые и пр. Однако цифровая революция (её часто называют третьей революцией) является только прелюдией к новой, более масштабной четвёртой промышленной революции. Все эти изменения самым решительным образом влияют на школьный курс технологии, что было подчёркнуто в «Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы» (далее — «Концепция преподавания предметной области «Технология»).

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ» В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ

Основной целью освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

Задачами курса технологии являются:

- овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;
- овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;
- формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

- формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;
- развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

- понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;
- алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий;
- предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;
- методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:

технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся — необходимо целенаправленное освоение всех этапов технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии:

- уровень представления;
- уровень пользователя;
- когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);
- практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд, осуществляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;
- появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий — информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.
- Разумеется, этот новый контекст никак не умаляет (скорее, увеличивает) значимость ручного труда для формирования интеллекта и адекватных представлений об окружающем мире.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии идёт неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Только в этом случае можно достичь когнитивно-продуктивного уровня освоения технологий.

Современный курс технологии построен по модульному принципу.

Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создаёт инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

Структура модульного курса технологии такова.

Инвариантные модули

- «Введение в технологию»

- «Кулинария»
- «Создание изделий из текстильных материалов»
- «Художественные ремесла»

Все модули в явном виде содержатся сформулированный выше методический принцип и подходы к его реализации в различных сферах. Освоение содержания данных модулей осуществляется на протяжении всего курса «Технология» с 5 по 8 класс. Содержание модулей построено по «восходящему» принципу: от умений реализации имеющихся технологий к их оценке и совершенствованию, а от них — к знаниям и умениям, позволяющим создавать технологии. Освоение технологического подхода осуществляется в диалектике с творческими методами создания значимых для человека продуктов.

Освоение технологии ведётся по единой схеме, которая реализуется во всех без исключения модулях. Разумеется, в каждом конкретном случае возможны отклонения от названной схемы. Однако эти отклонения только усиливают общую идею об универсальном характере технологического подхода. Основная цель данного модуля: освоить умения реализации уже имеющихся технологий. Значительное внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества.

МЕСТО ТЕХНОЛОГИИ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ (5 класс)

Программа по технологии «Проектной деятельности» создана на основе ФГОС общего образования. В соответствии с учебным планом ГОУ ЗабКЛИ на проектную деятельность в 5 классе отводится 68 часа из расчёта 2 часа в неделю, 34 учебные недели.

№ п\п	Наименование раздела	Номер и тема урока	Количество часов				
			общее	теория	практика		
1	Введение в технологию	1. Водный урок	2	2			
		2. Творческая проектная деятельность	2	2			
2	Кулинария	3. Санитария и гигиена на кухне	2	2			
		4. Физиология питания	2	2			
		5. Бутерброды и горячие напитки	2	1	1		
		6. Блюда из овощей и фруктов	2	1	1		
		7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	1	1		
		8. Блюда из яиц	2	1	1		
		9. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	1	1		
		10. Творческий проект по разделу "Кулинария"	2	1	1		
		3	Создание изделий из текстильных материалов	11. Текстильные материалы и их свойства	2	1	1
				12. Швейные ручные работы	4	2	2
13. Швейная машина и приемы работы на ней.	2			1	1		
14. Машинные швы	2			1	1		
15. Конструирование швейных изделий	4			2	2		
16. Раскрой швейного изделия	4			2	2		
17. Технология изготовления швейных изделий	6			2	4		
18. Творческий проект по разделу "Создание изделий из текстильных материалов"	2				2		
4				19. Декоративно -прикладное искусство	2	1	1
		20. Лоскутное шитье	14	4	10		

Художественные ремесла	21. Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	2		2
	22. Оформление портфолио	2		2
	23. Защита творческого проекта	2		2
Итого:		68	30	38

МЕСТО ТЕХНОЛОГИИ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ (6 класс)

Программа по технологии «Проектной деятельности» создана на основе ФГОС общего образования. В соответствии с учебным планом ГОУ ЗабКЛИ на проектную деятельность в 6 классе отводится 68 часа из расчёта 2 часа в неделю, 34 учебные недели.

№ п/п	Наименование	Номер и тема урока	Количество часов		
			общее	теория	практика
1	Введение в технологию	Водный урок	2	2	
2	Технологии домашнего хозяйства	Интерьер жилого дома	2	1	1
		Комнатные растения в интерьере	2	1	1
		Творческая проектная деятельность	2	1	1
3	Кулинария	Блюда из рыбы	2	1	1
		Блюда из нерыбных продуктов моря	2	1	1
		Технология первичной и тепловой обработки мяса	2	1	1
		Приготовление блюд из мяса	2	1	1
		Блюда из птицы	2	1	1
		Заправочные супы	2	1	1
		Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	1	1	
		Творческий проект по разделу "Кулинария"	1		1
		Контрольная работа по разделу "Кулинария"	2		2
4	Создание изделий из	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	2	1	
		Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	2	1	1
		Моделирование плечевой одежды	2	1	1

текстильных материалов	Раскрой плечевого изделия	2	1	1
	Технология ручных работ	2	1	1
	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине.	2	1	1
	Машинные работы	2	1	1
	Обработка мелких деталей	2	1	1
	Подготовка и проведение примерки	2	1	1
	Технология изготовления плечевого изделия	4	1	3
	Итого:	68	22	46

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Инвариантные модули

Модуль «Введение в технологию»

Водный урок. Творческая проектная деятельность.

Технология как учебная дисциплина и как наука. Цели и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока. 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.

Модуль «Кулинария»

Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. Бутерброды и горячие напитки. Блюда из овощей и фруктов. Блюда из круп. Бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу "Кулинария".

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 приёмы 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.

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.

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 размолва зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

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.

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.

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.

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.

Модуль «Создание изделий из текстильных материалов»

Текстильные материалы и их свойства. Швейные ручные работы. Швейная машина и приемы работы на ней. Машинные швы. Конструирование швейных изделий. Раскрой швейного изделия. Технология изготовления швейных изделий. Творческий проект по разделу "Создание изделий из текстильных материалов".

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.

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.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Профессия закройщик.

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-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обметывание; временное соединение деталей - сметывание; временное закрепление подогнутого края - заметывание (с открытым и закрытым срезами).

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Знакомство с приемами работы на швейной машине. Устранение неполадок, связанные с неправильной заправкой ниток. Изучение назначения и правила использования регулирующих механизмов.

Выполнение основных операций при машинной обработке. Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки.

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.

Модуль «Художественные ремесла»

Декоративно-прикладное искусство. Лоскутное шитье. Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Оформление портфолио. Защита портфолио.

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративноприкладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, 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.

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.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Метапредметные результаты

Освоение содержания предмета «Технология» в основной школе способствует достижению метапредметных результатов, в том числе:

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;

- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
- понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

- уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- делать выбор и брать ответственность за решение. *Самоконтроль (рефлексия):*
- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

- признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
- понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
- уметь распознавать некорректную аргументацию.

Предметные результаты

По завершении обучения учащийся должен иметь сформированные образовательные результаты, соотнесённые с каждым из модулей.

Модуль «Введение в технологию»

- 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; 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; элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

Модуль «Кулинария»

- характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- правильно хранить пищевые продукты;
- осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
- выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
- осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- 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;

Модуль «Создание изделий из текстильных материалов»

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации; методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- строить чертежи простых швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;
- выделять свойства наноструктур;
- приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;
- получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.
- 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;

Модуль «Художественные ремесла»

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- процесс изготовления предметов быта, сувениров, композиций с применением различных технологий
- термины и понятия в рамках направленности разделов программы
- о материалах, их свойствах и способах их технологического преобразования
- создавать предметы быта и декора
- работать в традиционных и современных техниках рукоделия

СХЕМЫ ПОСТРОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА

Программа предусматривает проведение занятий, работы детей в группах, парах, индивидуальная работа, работа с привлечением родителей. Занятия проводятся 2 раза в неделю в учебном кабинете технология, проектная деятельность

включает проведение наблюдений, экскурсий, заседаний, олимпиад, встреч с интересными людьми, соревнований, реализации проектов и т.д. Проектная деятельность предусматривает поиск необходимой недостающей информации в энциклопедиях, справочниках, книгах, на электронных носителях, в Интернете, СМИ и т.д. Источником нужной информации могут быть взрослые: представители различных профессий, родители, увлеченные люди, а также другие дети.

Формы обучения

Беседа, практическая работа, эксперимент, наблюдение, экспресс-исследование, коллективные и индивидуальные исследования, творческая работа, самостоятельная работа, защита проектных работ, консультация.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ (ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ)

Модуль «Введение в технологию»

Номер п/п	Тема/ Количество часов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика
1	Вводный урок (2 часа)	Цель и задачи изучения предмета "Технология" в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Творческий проект. Инструктаж по технике безопасности.	Аналитическая деятельность: <ul style="list-style-type: none"> • выделять алгоритмы среди других предписаний; • формулировать свойства алгоритмов; • называть основное свойство алгоритма. Практическая деятельность: <ul style="list-style-type: none"> • исполнять алгоритмы; <ul style="list-style-type: none"> • оценивать результаты исполнения алгоритма (соответствие или несоответствие поставленной задаче);

2	Творческая проектная деятельность (2 часа)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта. Этапы выполнения проекта. Защита проекта как отчет в по завершению раздела и годовой отчет.	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • находить общее и особенное в понятиях «алгоритм», «технология», «проект»; • называть виды проектов. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разрабатывать проект в соответствии с общей схемой; • составлять паспорт проекта; • использовать компьютерные программы поддержки проектной деятельности; • осуществить презентацию проекта
---	--------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Модуль «Кулинария»

Номер п/п	Тема/ Количество часов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика
1	Санитария и гигиена на кухне (2 часа)	Запуск первого творческого проекта. Санитарные требования к помещению-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы работы на кухне.	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать собственную познавательную деятельность; • формировать навыки работы с учебной литературой; • формировать навыки анализа и систематизации; • организовывать сотрудничества и совместной деятельности с учителем и

		<p>Правила безопасности работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p>	<p>одноклассниками.</p> <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знать правила санитарии и гигиены, безопасные приемы труда; • Знать разновидности посуды и приспособления, правилами ухода за ней; • Знать о приемах оказания первой помощи при порезах, ожогах паром или кипятком; • знать о значении пищи в жизни человека, о питательных веществах.
2	<p>Физиология питания (2 часа)</p>	<p>Питание как физиологическое 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</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • уметь работать в группе, договариваться друг с другом,; • уметь отражать в устной речи результаты своей деятельности; • уметь формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение, сотрудничать с учителем ; <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.. • Осуществлять первую помощь при отравлениях

3	<p>Бутерброды и горячие напитки (2 часа)</p>	<p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, 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 размолва зерен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● уметь работать с информацией; ● выделять необходимое, структурировать и анализировать полученные знания; ● делать выводы, уметь работать с таблицами. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Выбирать рецептуру приготовления бутербродов; ● Знать технологию приготовления бутербродов и горячих напитков;
4	<p>Блюда из овощей и фруктов (2 часа)</p>	<p>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</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● определять технологическую последовательность приготовления салата. ● выбирать наиболее рациональные способы приготовления пищи и проводить сравнительный анализ.

	<p>условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.</p> <p>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.</p> <p>Общие правила механической кулинарной обработки овощей.</p> <p>Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.</p> <p>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.</p> <p>Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в</p>	<p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Уметь правильно хранить овощи и фрукты; ● Уметь замораживать овощи и правильно их использовать ● Определять нитраты в овощах и фруктах; ● Владеть техникой механической кулинарной обработки овощей. ● Владеть технологиями приготовления салата из сырых овощей (фруктов). ● Уметь украшать готовые блюда продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		состав салатов, зеленью.	
5	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)	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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> определять технологические последовательности приготовления блюд из круп и макаронных изделий. выбирать наиболее рациональные способы приготовления пищи и проводить сравнительный анализ. уметь проводить самоанализ выполненной работы. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> Уметь готовить блюда из круп и макаронных изделий Уметь подготовить продукты к их дальнейшему использованию Подавать готовые блюда
6	Блюда из яиц (2 часа)	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	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> сформировать навыки по определению доброкачественности яиц, приготовлению и оформлению блюд из яиц; развивать интерес к предмету; развивать самостоятельность учащихся, умения анализировать, сравнивать и обобщать; <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> Использовать яйца в кулинарии

		блюд	<ul style="list-style-type: none"> • Определять свежесть яиц • Уметь приготовить блюда из яиц • Подать блюда из яиц к столу
7	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 часа)	<p>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</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знание истории столовых приборов как пример развитию общества; • Эстетика приема пищи через правила сервировки стола • Культура во всем через правила поведения за столом. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сервировать стол к завтраку; • Подавать блюда к столу; • Пользоваться столовыми приборами; • Культурно вести себя за столом; • Составлять меню для завтрака • Складывать столовые салфетки
8	Творческий проект по разделу "Кулинария" (2 часа)	<p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. Творческий проект "кулинарный шедевр"</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Уметь формулировать проблему, цель и задачи проекта. • Организовывать свое время для выполнения проекта. • Систематизировать информацию. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Оформлять Пояснительную записку по установленным правилам.

			<ul style="list-style-type: none"> • В программе Power Point формировать презентацию • Презентовать свою работу перед аудиторией
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Модуль «Создание изделий из текстильных материалов»

Номер п/п	Тема/ Количество часов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика
	Текстильные материалы и их свойства (2 часа)	<p>Запуск второго творческого проекта. 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</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Способствовать развитию самостоятельности, наблюдательности, умения сравнивать, делать выводы; • Способствовать воспитанию коммуникативных качеств в условиях групповой работы. • Формировать представление о деятельности работников текстильной промышленности и воспитывать уважение к их труду. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Определять натуральные ткани; • Уметь различать переплетения;

		свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	<ul style="list-style-type: none"> • Определять лицевую и изнаночную стороны полотна; • Определять долевую нить
Швейные ручные работы (4 часа)	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).	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сопоставлять, анализировать, выбирать способы решения задачи, • анализировать ситуацию; • планировать дальнейшие действия; <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знать технику безопасности при работе с ножницами, иглой, утюгом; • Выполнять прямой стежок; • Переносить линий выкройки на ткань; • Обрабатывать срезы ткани от обсыпания; • Сметывать, заметывать 	
Швейная машина и приемы работы на ней (2 часа)	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	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Способствовать развитию сенсорных навыков (умения определять дефекты механизмов на слух. • Умения ориентироваться в пространстве и времени; • Тренировать дисциплинированность (выполнение установленных требований к поведению и труду). 	

			<p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Уметь работать на швейной машине с электрическим приводом; • Знать основные узлы швейной машины; • Заправлять верхнюю и нижнюю нити;
	Машинные швы (2 часа)	<p>Операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания, соединение деталей, закрепление подогнутого края. Требование к выполнению машинных работ. Классификация машинных швов.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • уметь формулировать проблемы, предлагать пути их решения; • умения ставить цель и планировать свою деятельность, • уметь работать во времени; <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обработать на швейной машине срезы от осыпания; • Прокладывать строчку на швейной машине;
	Конструирование швейных изделий (4 часа)	<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • развивать пространственное представление о конструктивных линиях на фигуре и эскизе моделей фартука; • воспитывать аккуратность и точность при

		<p>мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p>измерении фигуры и записи результатов измерения;</p> <ul style="list-style-type: none"> • воспитывать ответственность за выполняемую работу. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Строить выкройку для изготовления изделия; • Снимать мерки для построения выкройки; • Копировать готовые выкройки; • Знать правила техники безопасности при работе с ножницами, иглой и утюгом.
<p>Раскрой швейного изделия (4 часа)</p>		<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • развивать пространственное воображение, логическое мышление, самоконтроль и стремление к точному выполнению работы, • развивать интерес к профессиям швейного производства; • воспитывать бережное отношение к материальным ценностям, прививать аккуратность, культуру труда, эстетический вкус. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Уметь подготовить ткань для раскроя;

			<ul style="list-style-type: none"> • Раскладывать выкройку на ткани; • Пользоваться инструментами для раскроя; • Выкраивать детали швейного изделия; • Знать технику безопасности при работе с портновскими булавками
Технология изготовления швейных изделий (6 часов)	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)		<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • анализировать свою работу, выделять главное ; • сравнивать свою работу с работой друзей по классу: <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знать последовательность изготовления швейных изделий; • Уметь пошить салфетку, фартук, юбку; • Обрабатывать кулиски под мягкий пояс.
Творческий проект по разделу "Создание изделий из текстильных материалов" (2 часа)	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Творческий проект		<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Уметь формулировать проблему, цель и задачи проекта. • Организовывать свое время для выполнения проекта. • Систематизировать информацию. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Оформлять Пояснительную записку по установленным правилам. • В программе Power Point формировать

			презентацию • Презентовать свою работу перед аудиторией
--	--	--	------------------------------------------------------------

Модуль «Художественные ремесла»

Номер п/п	Тема/ Количество часов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика
	Декоративно-прикладное искусство (2 часа)	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам	Аналитическая деятельность: <ul style="list-style-type: none"> • работать в группе при выполнении задания; • вести сотрудничество с учителем и коллективом; • слушать собеседника, излагать свое мнение; • договариваться и работать в коллективе ; • проявлять познавательную инициативу. Практическая деятельность: <ul style="list-style-type: none"> • Определять виды декоративно-прикладного искусства;
	Лоскутное шитье (14 часов)	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.	Аналитическая деятельность: <ul style="list-style-type: none"> • Осуществлять поиск и выделение необходимой информации; • сравнивать информацию, полученную из

		<p>Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка 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</p>	<p>разных источников.</p> <ul style="list-style-type: none"> Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> Различать виды лоскутного шитья; Пользоваться инструментами для лоскутного шитья; Делать аппликацию и стёжку в лоскутном шитье; Владеть технологией соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой; Обрабатывать срезы лоскутного изделия
	<p>Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» (2 часа)</p>	<p>Реализация этапов выполнения творческих проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> развивать пространственное воображение, логическое мышление, самоконтроль и стремление к точному выполнению работы, развивать интерес к профессиям швейного производства; воспитывать бережное отношение к материальным ценностям, прививать аккуратность, культуру труда, эстетический вкус <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> Оформлять Пояснительную записку по

			<p>установленным правилам.</p> <ul style="list-style-type: none"> • В программе Power Point формировать презентацию • Презентовать свою работу перед аудиторией.
Оформление портфолио (2 часа)	Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации		<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • уметь формулировать проблемы, предлагать пути их решения; • умения ставить цель и планировать свою деятельность, • уметь работать во времени; <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1.Оформлять портфолио своих работ; • 2.В программе Power Point формировать презентацию.
Защита портфолио (2 часа)	Защита проекта		<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сопоставлять, анализировать, выбирать способы решения задачи, • анализировать ситуацию; • планировать дальнейшие действия; <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Презентовать свою работу перед аудиторией.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ (ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ) 6 класс

Модуль «Технологии домашнего хозяйства»

Номер п/п	Тема/ Количество часов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика
1	Вводный урок (2 часа)	Знакомство с целями и задачами изучения предмета технологии в 6 классе. Содержание предмета. Правила безопасного труда при работе в кабинете технологии.	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать собственную познавательную деятельность; • формировать навыки работы с учебной литературой; • формировать навыки анализа и систематизации; • организовывать сотрудничества и совместной деятельности с учителем и одноклассниками. <p>• выделять алгоритмы среди других предписаний;</p> <p>• формулировать свойства алгоритмов;</p> <p>• называть основное свойство алгоритма.</p> <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • исполнять алгоритмы; • оценивать результаты исполнения алгоритма (соответствие или несоответствие поставленной задаче);

<p>2</p>	<p>Интерьер жилого дома (2 часа)</p>	<p>Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. <i>Лабораторно-практической работы.</i> Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать собственную познавательную деятельность; • формировать навыки работы с учебной литературой; • формировать навыки анализа и систематизации; • организовывать сотрудничества и совместной деятельности с учителем и одноклассниками. • находить общее и особенное в понятиях «алгоритм», «технология», «проект»; • называть виды проектов. • Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. • Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. • Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. • . • Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в
----------	------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			оформлении интерьере.
3	Комнатные растения в интерьере (2 часа)	<p>Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.</p> <p>Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.</p> <p>Технологии выращивания комнатных</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать собственную познавательную деятельность; • формировать навыки работы с учебной литературой; • формировать навыки анализа и систематизации; • организовывать сотрудничества и совместной деятельности с учителем и одноклассниками. • Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. • Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.

		<p>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.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i> Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.</p>	
4	Творческая проектная деятельность (2 часа)	<p>Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i> Растение в интерьере жилого дома. Планирование комнаты подростка</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать собственную познавательную деятельность; • формировать навыки работы с учебной литературой; • формировать навыки анализа и систематизации; • организовывать сотрудничества и совместной деятельности с учителем и одноклассниками. • уметь работать с информацией; • выделять необходимое, структурировать и анализировать полученные знания;

			<p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома»
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Модуль «Кулинария»

Номер п/п	Тема/ Количество часов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика
1	Блюда из рыбы (2 часа)	<p>Понятия о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.</p> <p>Рыбные полуфабрикаты.</p> <p>Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов.</p> <p>Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов.</p> <p>Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применимых при механической и тепловой обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Технология приготовления блюд из</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать собственную познавательную деятельность; • формировать навыки работы с учебной литературой; • формировать навыки анализа и систематизации; • организовывать сотрудничества и совместной деятельности с учителем и одноклассниками. • Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. <p>Практическая деятельность:</p>

		<p>рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i></p> <p>Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Исследование пищевой фольги. Использование различных приемов при обработке рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. • Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. • Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. • Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. • Разделять солёную рыбу. • Осваивать безопасные приёмы труда. • Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. • Знакомиться с профессией повар. • Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы
2	Блюда из нерыбных продуктов моря (2 часа)	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Аналитическая деятельность: • уметь работать в группе, договариваться друг с другом,; • уметь отражать в устной речи результаты своей деятельности; • уметь формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение, сотрудничать с учителем ;

		<p>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.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i> Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. • Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Осваивать безопасные приемы труда. • Выбирать и готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
3	Технология первичной и тепловой обработки мяса (2 часа)	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса.</p> <p>Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции.</p> <p>Оттаивание мороженого мяса.</p> <p>Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование при обработке мяса. Виды тепловой обработке мяса.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i> Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты для обработке мяса. Составлять последовательность технологических операций по</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • уметь работать с информацией; • выделять необходимое, структурировать и анализировать полученные знания; • делать выводы, уметь работать с таблицами. • Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. • Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Определять качество мяса органолептическими методами. • Подбирать инструменты и

		приготовлению мяса.	<p>приспособления для механической и кулинарной обработки мяса.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. • Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.
4	Приготовление блюд из мяса (2 часа)	<p>Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.</p> <p><i>лабораторно-практические работы:</i> Приготовление мясных блюд (по выбору). Определение качества термической обработки мясных блюд.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • уметь работать с информацией; • выделять необходимое, структурировать и анализировать полученные знания; • делать выводы, уметь работать с таблицами. • Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. • Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. • Осваивать безопасные приёмы труда. • Выбирать и готовить блюда из мяса. • Проводить оценку качества термической

			<p>обработки мясных блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
5	Блюда из птицы (2 часа)	<p>Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i></p> <p>Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Определение качества термической обработки блюд из птицы.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • .выбирать наиболее рациональные способы приготовления пищи и проводить сравнительный анализ. • уметь проводить самоанализ выполненной работы. <ul style="list-style-type: none"> • Планировать последовательность технологических операций. • Находить и представлять информацию о блюдах <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Определение качество птицы органолептическими методами. • Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. • Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. • Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. • Готовить блюда из птицы. • Проводить дегустацию блюд из птицы • . Сервировать стол и дегустировать

			готовые блюда.
6	Заправочные супы (2 часа)	<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.</p> <p>Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы:</i> Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек. Приготовление заправочного супа.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • развивать интерес к предмету; • развивать самостоятельность учащихся, умения анализировать, сравнивать и обобщать; • Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). • Находить и предоставлять информацию о различных супах. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Определять качество продуктов для приготовления супа. • Готовить бульон. • Готовить и оформлять 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.

			<ul style="list-style-type: none"> • Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.
7	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (1 час)	<p>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.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i></p> <p>Разработка меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Складывание салфеток.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знание истории столовых приборов как пример развитию общества; • Эстетика приема пищи через правила сервировки стола • Культура во всем через правила поведения за столом. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. • Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. • Составлять меню обеда. • Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления.
8	Творческий проект по разделу "Кулинария" (1 час)	<p>Реализация этапов творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i></p> <p>Приготовление блюд из мяса.</p> <p>Приготовление блюд из птицы.</p> <p>Воскресный обед. Сервировка стола к праздничному обеду.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Уметь формулировать проблему, цель и задачи проекта. • Организовывать свое время для выполнения проекта. • Систематизировать информацию. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария».

Модуль «Создание изделий из текстильных материалов»

Номер п/п	Тема/ Количество часов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика
1.	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон (2 часа)	<p>Классификация текстильных химических волокон. Способы получения и свойства химических волокон. Виды искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i> Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Составлять коллекции тканей.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Способствовать развитию самостоятельности, наблюдательности, умения сравнивать, делать выводы; • Способствовать воспитанию коммуникативных качеств в условиях групповой работы. • Формировать представление о деятельности работников текстильной промышленности и воспитывать уважение к их труду. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составлять коллекции тканей и нетканых материалов 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 их применении в текстиле. • Оформлять результаты исследований.

			<ul style="list-style-type: none"> • Знакомятся с профессией оператор на производстве химических волокон
2.	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом (2 часа)	<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок. Построение чертежа.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i></p> <p>Снятие мерок с фигуры человека. Рассчитывать по формуле отдельные элементы чертежа швейного изделия. Строить чертеж.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сопоставлять, анализировать, выбирать способы решения задачи, • анализировать ситуацию; • планировать дальнейшие действия; <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. • Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. • Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. • Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.
3.	Моделирование плечевой одежды (4 часа)	<p>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.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Способствовать развитию сенсорных навыков (умения определять дефекты механизмов на слух). • Умения ориентироваться в пространстве и времени; • Тренировать дисциплинированность (выполнение установленных требований к поведению и труду). <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выполнять эскиз проектного изделия. • Изучать приёмы моделирования формы

		<p><i>Лабораторно-практические работы.</i> Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p>	<p>выреза горловины.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
4.	Раскрой плечевого изделия.(2 часа)	<p>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.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i> Выполнять экономичную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Способствовать развитию сенсорных навыков (умения определять дефекты механизмов на слух). • Умения ориентироваться в пространстве и времени; • Тренировать дисциплинированность (выполнение установленных требований к поведению и труду). <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. • Выполнять правила безопасной работы утюгом. • Изготавливать образцы ручных работ: переноса линий выкройки на детали кроя

			с помощью прямых копировальных стежков, примётывания; вымётывания.
5.	Технология ручных работ (2 часа)	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.	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • уметь формулировать проблемы, предлагать пути их решения; • умения ставить цель и планировать свою деятельность, • уметь работать во времени; <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. • Выполнять правила безопасной работы утюгом. • Изготавливать образцы ручных работ: переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков, примётывания; вымётывания.
6.	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине(2 часа)	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 неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка.	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • уметь формулировать проблемы, предлагать пути их решения; • умения ставить цель и планировать свою деятельность, • уметь работать во времени; • Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, истории пуговиц. • воспитывать ответственность за

		<p>Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i></p> <p>Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.</p>	<p>выполняемую работу.</p> <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 чистку и смазку швейной машины. • Выполнять обмётывание петли на швейной машине. • Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. • Находить и представлять информацию об уходе за швейными машинами последнего поколения. • Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине.
7.	Машинные работы (2 часа)	<p>Основные машинные операции: при соединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • развивать пространственное воображение, логическое мышление, самоконтроль и стремление к точному выполнению работы,

		<p>Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант)</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i> Изготавливать образцы машинных работ. Проводить ВТО на образцах.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • развивать интерес к профессиям швейного производства; • воспитывать бережное отношение к материальным ценностям, прививать аккуратность, культуру труда, эстетический вкус. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать образцы машинных работ: притачивания и обтачивания. • Проводить влажнотепловую обработку на образцах.
8.	Обработка мелких деталей (2 часа)	<p>Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей обтачным швом.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i> Обрабатывать мелкие детали проектного изделия (мягкий пояс, бретели и т.д.) обтачным швом.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • анализировать свою работу, выделять главное ; • сравнивать свою работу с работой друзей по классу: <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обрабатывать мелкие детали проектного изделия (мягкий пояс, бретели и др.) обтачным швом.
9.	Подготовка и проведение примерки (2 часа)	<p>Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i> Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Уметь формулировать проблему, цель и задачи проекта. • Организовывать свое время для выполнения проекта. • Систематизировать информацию. <p>Практическая деятельность:</p>

		<p>примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Выполнять подготовку проектного изделия к примерки. Подготовить примерку проектного изделия. • Устранять дефекты.
10.	Технология изготовления плечевого изделия (4 часа)	<p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой 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.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i></p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Анализировать ошибки. Овладевать безопасными приемами труда.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Уметь формулировать проблему, цель и задачи проекта. • Организовывать свое время для выполнения проекта. • Систематизировать информацию. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 приемами труда. • Знакомиться с профессией закройщик
11.	Творческий проект по разделу "Создание изделий из текстильных материалов" (2 часа)	<p>Реализация этапов творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Уметь формулировать проблему, цель и задачи проекта. • Организовывать свое время для выполнения проекта.

		Лабораторно-практические работы. Наряд для семейного обеда.	<ul style="list-style-type: none"> Систематизировать информацию. Практическая деятельность: <ul style="list-style-type: none"> Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
--	--	----------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Модуль «Художественные ремесла»

Номер п/п	Тема/ Количество часов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика
1.	Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна.(4 часа)	Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязания. Вязанные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины ниток. Организация рабочего места. Расчет количества петель для изделия. Условные обозначения. <i>Лабораторно-практические работы.</i> Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы полотна крючком.	Аналитическая деятельность: <ul style="list-style-type: none"> работать в группе при выполнении задания; вести сотрудничество с учителем и коллективом; слушать собеседника, излагать свое мнение; договариваться и работать в коллективе ; проявлять познавательную инициативу. Практическая деятельность: <ul style="list-style-type: none"> Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы полотна крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия.
2.	Вязание по кругу (4 часа)	Вязание по кругу: основное кольцо.	Аналитическая деятельность:

		<p>Способы вязание по кругу. Особенности вязание плоских фигур. <i>Лабораторно-практические работы.</i> Выполнять образцы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Осуществлять поиск и выделение необходимой информации; ● сравнивать информацию, полученную из разных источников. ● Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям. <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Выполнять образцы плотного вязания по кругу крючком. ● Знакомиться с профессией вязальщица текстильногалантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания.
<p>3.</p>	<p>Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель (2 часа)</p>	<p>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. <i>Лабораторно-практические работы.</i> Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● развивать пространственное воображение, логическое мышление, самоконтроль и стремление к точному выполнению работы, ● развивать интерес к профессиям швейного производства; ● воспитывать бережное отношение к материальным ценностям, прививать аккуратность, культуру труда, эстетический вкус <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Подбирать спицы и нитки для вязания. ● Вязать спицами образцы узоров из лицевых и изнаночных петель. Находить и представлять информацию о народных художественных

			<p>промыслах, связанных с вязанием спицами</p> <p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • уметь формулировать проблемы, предлагать пути их решения; • умения ставить цель и планировать свою деятельность, • уметь работать во времени; <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Создавать схемы для вязания с помощью компьютера. • Вязать спицами образцы цветных узоров. • Находить и представлять информацию о северном цветном узорном вязании. • Знакомиться с профессией художник в области декоративноприкладного искусства.
4.	Вязание цветных узоров (2 часа)	<p>Вязание цветных узоров.</p> <p><i>Лабораторно- практические работы.</i></p> <p>Вязать спицами или крючком образцы цветных узоров.</p>	
	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» (4 часа)	<p>Реализация этапов творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i></p> <p>Диванная подушка. Любимая игрушка</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сопоставлять, анализировать, выбирать способы решения задачи, • анализировать ситуацию; • планировать дальнейшие действия; <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремёсла».
	Оформление портфолио	Составление портфолио и разработка электронной презентации.	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сопоставлять, анализировать, выбирать

(2 часа)	<p>Презентация и защита творческого проекта. <i>Лабораторно-практические работы.</i> Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта.</p>	<p>способы решения задачи, <ul style="list-style-type: none"> • анализировать ситуацию; • планировать дальнейшие действия; Практическая деятельность: <ul style="list-style-type: none"> • Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. • Подготавливать электронную презентацию проекта. • Составлять доклад к защите творческого проекта. </p>
Защита творческого проекта (2 часа)	<p>Защита проекта <i>Практические работы.</i> Защищать творческий проект</p>	<p>Аналитическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • уметь формулировать проблемы, предлагать пути их решения; • умения ставить цель и планировать свою деятельность, • уметь работать во времени; <p>Практическая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Представлять и защищать творческий проект.

ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Печатные пособия	<p>УМК:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома : 5 класс: Методическое

	<p>пособие / Н.В. Сеница. - М.: Вентана - Граф, 2015</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тищенко А.Т . Технология. Индустриальные технологии : 5 класс: Методическое пособие / А.Т Тищенко. - М. : Вентана - Граф, 2014 • Тищенко А.Т, Сеница Н.В. Технология . 5 класс: рабочая программа по учебникам А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов / авт. - сост. О.В Павлова. - Волгоград : Учитель ИП Грилин Л.Е., 2014 • Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома : 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2013 • Тищенко А.Т . Технология. Индустриальные технологии : 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / А.Т Тищенко, В. Д. Симоненко. - М. : Вентана - Граф, 2013 <p>Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома : 5 класс: Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Сеница, Н.А Буглаева - М. : Вентана - Граф, 2015</p> <p>Стенды и плакаты по т/б, таблицы: Правила по технике безопасности при работе на кухне Санитарно-гигиенические правила Сервировка стола Приготовление бутербродов Приготовление блюд из яиц Напитки (чай, какао, кофе) 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 швейных изделий Приводные устройства</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>Ручные стежки и строчки Разработка моделей швейных изделий Заправка ниток в швейную машину Инструкционные (технологические) карты Как правильно снять мерки Швы в вашу коллекцию (вышивальные) Технология изготовления прихватки, выполненной в лоскутной технике Построение фартука с нагрудником Подготовка выкройки к раскрою</p>
2	Цифровые и электронные образовательные ресурсы	<p>Компьютерные слайдовые презентации: Бутерброды; Овощи и блюда из них; Сервировка стола к завтрак; Бытовые приборы на кухне; Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна. Растительные волокна; Машиноведение; История создания швейной машины; Лоскутное шитье; Пэчворк; Построение узоров в лоскутной пластике; Виды машинных швов; Снятие мерок и их запись; Интерьер жилого дома</p> <p>Комнатные растения в интерьере Творческая проектная деятельность Блюда из рыбы Блюда из нерыбных продуктов моря Технология первичной и тепловой обработки мяса</p>

		<p>Приготовление блюд из мяса Блюда из птицы Заправочные супы Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом Моделирование плечевой одежды Раскрой плечевого изделия. Технология ручных работ Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине Машинные работы Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна Вязание по кругу Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель</p> <p>Использование платформы Zoom (при дистанционном обучении); Российская электронная школа https://resh.edu.ru/subject/50/ Интерактивные плакаты https://rosuchebnik.ru/metodicheskaja-pomosch/materialy/predmet-tehnologiya_type-razdatochnye-materialy/</p> <p>Электронные учебники Видео уроки по технологии https://www.youtube.com/playlist?list=PLhOzgnnk_5jxuRAqF1ZU0R1H3s2dtgzyt</p> <p>Платформа Zoom</p>
3	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.
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

