

Комитет по образованию администрации Ханты – Мансийского района
Муниципального казенного образовательного учреждения
Ханты – Мансийского района
«Средняя общеобразовательная школа д. Согом»

Приложение 2
к основной образовательной программе основного
общего образования на 2016 – 2017 учебный год
МКОУ ХМР «СОШ д. Согом»

Рабочая программа по технологии для обучающихся 5-6 классов (140ч.)

Составитель программы: Зылева С. Б.,
учитель технологии

д Согом
Ханты – Мансийский район
2016 год

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса.

Рабочая программа по технологии для 5-6 классов составлена с учетом стандартов основного общего образования по технологии, на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», и авторской программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» Хохловой М.В., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. – М.: Вентана-Граф, 2010. и рассчитана на 140 часов по 2 часа в неделю.

Источники составления программы.

- Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)
- Закон «Об образовании» от 10.07.1992года №3266 (с изменениями и дополнениями)
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.

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

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» в 5-6 классах являются:

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

Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять посредством широкого использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения:

- ролевые и деловые игры; обсуждения и дискуссии;
- работа в группах;
- создание благоприятной среды для экспериментирования и исследования;
- обеспечение межпредметных связей;
- взаимосвязь технологического, экологического, экономического, нравственного и других аспектов образования.

Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации в модели, изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной среды.

Технология изучается по двум направлениям:

- Индустриальные технологии,
- Технологии ведения дома

Цель направления «Технологии ведения дома»:

- освоение технологий ведения дома и формирование устойчивых приемов безопасности труда,
- овладение технологическими навыками ведения дома,
- экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий и творческих работ

Цель направления «Индустриальные технологии»:

- приобретение ознакомительных знаний и минимально-необходимого опыта разнообразной практической деятельности по обработке древесных и полимерных материалов,
- формирование знаний чертежной грамотности

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства,
- культура и эстетика труда,
- получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
- основы черчения, графики, дизайна,
- знакомство с миром профессий,
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
- творческая и проектная деятельность

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

В соответствии с учебным планом , количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» на учебный год составляет – 70 часов, (2 часа в неделю).

В результате обучения обучающиеся 5 класса могут овладеть:

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

ознакомятся:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,

- с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

• **В результате обучения обучающиеся бкласса**

должны знать:

- требования к оборудованию рабочего места;
- правила безопасной работы с ручными инструментами, на швейной машине с электрическим приводом, с приспособлениями, с электронагревательными приборами;
- технологические процессы производства волокон, пряжи, нитей, ткани. Основные приемы чистки, стирки, влажно-тепловой обработки изделий из натуральных волокон, положительные и отрицательные качества тканей из натуральных волокон, отличия тканей по внешнему виду;
- правила работы на швейной машине и способы устранения неполадок;
- историю моды, словарь моды;
- системы конструирования одежды (расчетно-графическая и муляжная), основные требования к одежде (эксплуатационные, гигиенические, экономические, эстетические);
- размерные признаки фигуры человека, правила снятия мерок;
- несложные приемы моделирования;
- технологию выполнения ручных и машинных швов, деталей и узлов изделия, последовательность изготовления швейных изделий, требования к качеству швейных изделий;
- технологические процессы работы с бумагой, кожей и другими материалами;
- виды профессий швейного производства;
- виды овощей и фруктов, способы их холодной и горячей обработки;
- питательную и пищевую ценность овощей и фруктов.

должны уметь:

- определять в ткани нити основы и нити утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- выбирать ткань для изделия, определять дефекты ткани;
- выполнять регулировку и наладку швейной машины, чистку и смазку, производить замену иглы, намотку нитей на шпульку, выполнять различные швы по таблице швов для конкретной швейной машины;
- выполнять несложные изделия в технике лоскутной пластики, отделку швейных изделий аппликацией;
- снимать мерки с фигуры человека, выполнять построение чертежа плечевого изделия, выполнять экономную раскладку выкроек на ткань, учитывая расход ткани;
- выполнять различные виды ручных, машинных швов, деталей узлов и применять предметные и графические технологические карты, проводить примерку швейных изделий, исправлять дефекты и корректировать изделия на примерках, производить отделку и влажно-тепловую обработку;
- соблюдать последовательность технологической обработки швейных и других изделий;
- выполнять эскизы моделей одежды, ремонт одежды различными способами, рассчитывать себестоимость изделия.

- уметь сервировать стол к приему пищи;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, пользоваться нагревательными приборами и электроплитами;
- готовить несложные блюда из овощей: горячие и холодные.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

Требования	Содержание требований
Личностные	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома» 2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности 3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда 4. Осознание необходимости общественно-полезного труда 5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам 6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ
Метапредметные	<ol style="list-style-type: none"> 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники 2. Умение применять в практической деятельности знания, полученных при изучении основных наук 3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности 4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда 5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой 6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП
Предметные в сфере	
а) познавательной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда 2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла» 3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда
б) мотивационной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивание своей способности и готовности к труду 2. Осознание ответственности за качество результатов труда 3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ 4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ
в) трудовой деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование технологического процесса 2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности 3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и

	<p>гигиены</p> <p>4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов</p>
г)физиолого-психологической деятельности	<p>1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов</p> <p>2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций</p> <p>3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований</p> <p>4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности</p>
д) эстетической	<p>1. Основы дизайнерского проектирования изделия</p> <p>2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»</p> <p>3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ</p>
е)коммуникативной	<p>1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта</p> <p>2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда</p> <p>3. Разработка вариантов рекламных образцов</p>

2. Содержание учебного предмета, курса.

5класс

Вводный урок (1 час)

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

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианта объектов труда. Учебник «Технология» для 5 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (41 часа)

Швейные материалы

Теоретические сведения. Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Определение направления долевой нити и ткани. Виды переплетения нитей в тканях. Определение лицевой стороны ткани.

Виды растительных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

Практические работы. Определение долевой нити в ткани. Определение лицевой стороны тканей. Изучение видов и свойств хлопчатобумажных и льняных тканей. Выбор материалов для проектного изделия.

Варианты объектов труда. Образцы хлопчатобумажных и льняных тканей.

Бытовая швейная машина

Теоретические сведения. История создания швейной машины. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Правила безопасности труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Подготовка швейной

машины к работе. Правила работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой верхней и нижней ниток. Регуляторы швейной машины.

Практические работы. Заправка швейной машины нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка, закрепки в начале и конце строчки.

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина. Образцы прямой и зигзагообразной строчек.

Конструирование и моделирование.

Теоретические сведения. Понятие «снятие мерок», «конструктивные линии», «моделирование». Мерки, необходимые для построения основы чертежа швейного изделия прямоугольной формы. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа швейного изделия прямоугольной формы (фартук, юбка). Способы моделирования выкроек. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

Практические работы. Снятие мерок. Изготовление выкройки проектного швейного изделия. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка фартука.

Раскройные работы

Теоретические сведения. Понятие «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Последовательность раскроя швейного изделия.

Практические работы. Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

Варианты объектов труда. Ткань. Выкройки.

Технология швейных работ

Теоретические сведения. Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятия «стежок», «строчка», «шов». Виды стежков и строчек. Способы контроля качества. Классификация ручных стежков. Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Технология выполнения ручных операций (перенесение линии выкройки на детали кроя, обметать, заметать деталь, сметать детали). Способы контроля качества. Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Технология выполнения машинных операций: обметывание, застрачивание, стачивание. Условное обозначение операций. Способы контроля качества. Классификация машинных швов.

Правила безопасного труда при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование для влажно-тепловой обработки. Требования, предъявляемые к выполнению влажно-тепловых работ. Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: декапирование швейного материала, приутюживание, разутюживание, заутюживание. Способы контроля качества.

Теоретические сведения. Природа творчества. Художественное творчество. История и современность народных художественных промыслов: мастерская вышивка; торжокское золотое шитье; александровская гладь. Понятие «натюрморт» и «пейзаж». Подбор материалов и технология вышивания натюрморта и пейзажа. Выполнение творческих работ с помощью вышивальной машины и компьютера.

Практические работы. Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки гладью. Стилизация узоров для вышивки. Выполнение элементов и вышивание узора атласной гладью, двусторонней гладью без настила.

Варианты объектов труда. Образцы вышивки гладью. Панно, блузка, наволочка, шторы, салфетки.

Кулинария (14 часов)

Теоретические сведения. Понятие «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи. Кухонная посуда и уход за ней. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, газовых плит, при работе с горячей жидкостью. Общие сведения о питании, процессе пищеварения, усвояемости пищи. Питательные вещества. Витамины, их значение и функции в организме. Значение овощей в питании человека. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Механическая обработка овощей. Виды тепловой обработки. Виды нарезки, инструменты и приспособления для нарезки. Блюда из сырых и вареных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Пищевая ценность яиц. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Способы варки и жарения яиц. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов, украшение бутербродов. Подача бутербродов к столу. Горячие напитки, посуда и инвентарь для их приготовления. Технология приготовления горячих напитков. Подача к столу чая, кофе и какао. Меню завтрака. Расчет количества и состав продуктов. Приготовление завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды для завтрака. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой.

Практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Определение доброкачественности продуктов по внешнему виду. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей, яиц. Приготовление бутербродов и горячих напитков. Оценка качества. Составление меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Варианты объектов труда. Кухонные посуда, инвентарь и приспособления. Блюда из сырых и вареных овощей: салаты, винегрет. Блюда из яиц. Бутерброды. Горячие напитки. Меню завтрака. Блюда для завтрака.

Домашние заготовки

Теоретические сведения. Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в холодильнике. Условия и сроки хранения свежемороженых продуктов.

Черчение и графика (5 часов)

Теоретические сведения. Понятие «эскиз». Виды эскизов. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Материалы и инструменты для выполнения эскизов. Эскиз швейного изделия.

Понятие «чертеж», «чертеж выкройки швейного изделия». Материалы и инструменты для построения чертежа швейного изделия. Правила безопасного труда и организация рабочего места при выполнении чертежных работ. Последовательность построения чертежа для изготовления образца шва, узла прямоугольной формы.

Практические работы. Чтение чертежей, схем, технологических карт. Выполнение чертежных и графических работ от руки.

Варианты объектов труда. Эскизы, чертежи швейных изделий.

Технология ведения дома (7 часов)

Уход за одеждой и обувью

Теоретические сведения. Ремонт одежды: штопка, заплаты, восстановление распорвавшихся швов. Уход за одеждой хлопчатобумажных и льняных тканей. Значение символов на ярлыках одежды. Выведение пятен. Применение средств защиты от моли и других насекомых.

Практические работы. Ознакомление с условными обозначениями, встречающимися на ярлыках одежды. Выбор вида ухода в зависимости от волокнистого состава материала.

Варианты объектов труда. Ярлыки от одежды из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Интерьер жилых помещений

Теоретические сведения. Понятие «интерьер». Интерьер кухни и столовой. Требования, предъявляемые к кухне и столовой. Оборудование кухни. Правила и варианты размещения оборудования. Зоны кухни. Благоустройство кухни. Санитарное состояние кухни. Гигиена газовых и электрических плит, сантехники и кафеля.

Практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне.

Варианты объектов труда. План кухни.

6 класс

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер жилого дома

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. 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.

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.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

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

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

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. 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. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавами.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с 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. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вязание крючком

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

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе.
Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе на:				
			уроки	практи- ческие работы	лабора- торно- практи- ческие работы	творчес- кие работы, проекты	контроль ные работы, зачеты, монито- ринги
1	Технологии ведения дома	60	17	31	6	4	2
1.1	Творческая проектная деятельность	4	-	-	-	3	
	№69 Итоговый мониторинг						1
1.2	Оформление интерьера	4	2			-	-
	№4 Эскиз кухни-столовой.			1			
	№ 6 Планирование кухни-столовой				1		
1.3	Кулинария	10	3	4	3	-	-
	№8 Здоровое питание.				1		
	№9 Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц			1			
	№11 Технология приготовления блюд из круп, бобовых.				1		
	№12 Технология приготовления блюд из макаронных изделий.			1			
	№13 Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.			1			
	№14 Тепловая кулинарная обработка овощей.				1		
	№15 Сервировка стола к завтраку			1			
1.4	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	42	12	26	2	1	1
	Материаловедение, машиноведение, конструирование и раскрой изделия	16	8	5	2	-	1
	№18 Текстильные материалы и их свойства.				1		
	№20 Изготовление выкроек			1			
	№22 Раскрой швейного изделия			1			

	№24 Швейные ручные работы			1			
	№26 Бытовая швейная машина.				1		
	№28 Основные операции при машинной обработке изделия.			1			
	№29 Влажно – тепловая обработка ткани.			1			
	№30 Промежуточный мониторинг						1
	Технология изготовления швейных изделий	<i>14</i>	<i>1</i>	<i>13</i>	-	-	-
	№33-34 Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.			2			
	№35-36 Изготовления и оформление карманов			2			
	№37-38 Соединение кар-манов с нижней частью фартука.			2			
	№39-40 Обработка верхнего среза фартука.			2			
	№41-42 Обработка пояса.			2			
	№43-44 ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.			2			
	№46 Обработка проектного материала			1			
	Художественные ремесла	<i>12</i>	<i>2</i>	<i>8</i>	-	<i>1</i>	<i>1</i>
	№48 Основы композиции			1			
	№49 Орнамент.			1			
	№50 Цветовые сочетания в орнаменте.					1	
	№52 Лоскутное шитье			1			
	№53-54 Соединение деталей изделия.			2			
	№55-56 Сборка изделия.			2			
	№57 Декоративная и окончательная отделки изделий.			1			
	№58 Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»						1
2	Индустриальные технологии	10	3	6			1
	№63-64 Технология изготовления изделий из проволоки			2			
	№65-66 Технология сборки изделий из проволоки			2			
	№67-68 ДООИ и ООИ изделия из проволоки			2			
	№69 Итоговый мониторинг.						1
всего:		70	20	37	6	4	3
Итого:		70 часов					

5 класс (70 часов)

I. Технологии ведения дома – 60 часов										
Регулятивные УУД: <ul style="list-style-type: none">• принятие учебной цели;• выбор способов деятельности;• планирование организации контроля труда;• организация рабочего места;• выполнение правил гигиены учебного труда.			Познавательные УУД: <ul style="list-style-type: none">• сравнение;• анализ;• систематизация;• мыслительный эксперимент;• практическая работа;• усвоение информации с помощью компьютера;• работа со справочной литературой;• работа с дополнительной литературой			Коммуникативные УУД: <ul style="list-style-type: none">• умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.• умение выделять главное из прочитанного;• слушать и слышать собеседника, учителя;• задавать вопросы на понимание, обобщение		Личностные УУД: <ul style="list-style-type: none">• самопознание;• самооценка;• личная ответственность;• адекватное реагирование на трудности		
№ п/п	раздел, учебная тема	кол- во часов	дата		освоение предметных знаний (базовые понятия)	вид деятельности обучающихся	оборудование урока	педагоги- ческая технологии	тип урока	
			план	факт						
1. Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа										
1-2	Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.	2			Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности.	- Ознакомление с правилами поведения мастерской и на рабочем месте; - Ознакомление с понятиями «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования»	к/п «Творческий проект»	ЗСТ проектно-го обучения ИКТ	ОНЗ проектного обучения	
2. Оформление интерьера – 4 часа										
запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»										
3-4	Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-	2			Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для	Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме; Поиск информации в Интернете об «к		ЗСТ ИКТ	ОН ПР№1	

	столовой.				приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни.	с островом» - Выполнение эскиза кухни-столовой - Соблюдение правил ТБ			
5-6	Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	2			Бытовые электроприборы на кухне. Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принципах работы, видах и правилах эксплуатации.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Ознакомление с историей СВЧ-печи; - Поиск информации в Интернете об уходе за холодильником - Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ ИКТ	ОН ЛРН№1
3. Кулинария – 10 часов									
запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»									
7-8	Санитария и гигиена. Здоровое питание. <i>Здоровье – это здорово</i>	2			Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах - Определение качества питьевой воды - Соблюдение правил ТБ	Т-1; Т-5; к/п «Физиология питания»	ЗСТ ИКТ	ОН ЛРН№2
9-10	Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. <i>Режим питания.</i>	2			Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Канапе, сандвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление бутербродов, горячих напитков - Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория - Определение свежести яиц - Приготовление блюда из яиц - Соблюдение правил ТБ	Т-17; Т-31; Т-19; ИК 5-1; ИК 5-2 к/п «Бутерброды» к/п «Блюда из яиц»	ЗСТ ИКТ	ОН ЛРН№2 ЛРН№3 ЛРН№5 ЛРН№7
11-	<i>Энергия пищи.</i>	2			Крупы, бобовые и макаронные	- Участие в беседе по теме;	Т-16;	ЗСТ	ОН

12	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.				изделия, требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки.	- Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изучение упаковки из-под крупы; - Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий - Поиск информации в Интернете об истории и рецепте приготовления «гурьевской каши» - Соблюдение правил ТБ	КК 6-2; П-9 к/презент-и «Макаронные изделия», «Крупы и бобовые»	развивающего обучения	ЛР№3 ЛР№4
13-14	<i>Продукты разные нужны, блюда разные важны.</i> Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. <i>Где и как мы едим.</i>	2			Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей. Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление салата из сырых овощей, блюд из вареных овощей - Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики - Соблюдение правил ТБ	Т-15; КЗ 5-1 к/п «Овощи», «Овощи и блюда из них»	ЗСТ развивающего обучения	ОН ЛР№5 ЛР№6
15	<i>Ты – покупатель.</i> Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1			Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Сервировка, салфетка, этикет	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов - Складывание столовых салфеток - Выполнение сервировки стола к завтраку - Соблюдение правил ТБ	Т-9; Т-11; КК 5-4; ДМ 5-1; памятка к/п «Сервировка стола к завтраку»	ЗСТ ИКТ развивающего обучения	ОН ЛР№8
16	<i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».</i>	1				- Работа с тестовым материалом		технология тестового контроля	развивающего контроля
4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 42 часа									
запуск 3-го проекта возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»									
17-18	Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их	2			Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение долевой нити в ткани - Определение лицевой и изнаночной	коллекция волокон, образцы переплетений, КЗ 5-2	ИКТ развиваю	урок-исследование ЛР№6 ЛР№7

	свойства.				уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Натуральное, лубяное волокно; х/б, льняная ткань; прядение, ткачество, долевая и поперечная нити полотняное переплетение, кромка, гигроскопичность	сторон ткани. - Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани - Изучение свойств тканей из хлопка и льна - Соблюдение правил ТБ	к/п «Растительные волокна» «Материаловедение»	щего обучения	ЛР№8 ЛР№9
19-20	Изготовление выкроек	2			Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер, мерки, <i>Ст, Сб, Ди, Дн</i> ; конструирование модель, моделирование	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение размеров швейного изделия - Снятие мерок и изготовление выкройки - Поиск информации в Интернете об истории фартука-передника, юбки - Соблюдение правил ТБ	Т-26; ИК 6-3; ИК 6-4 к/п «Конструирование фартука»	ЗСТ	ОУиР ПР№9
21-22	Раскрой швейного изделия	2			Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия. Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою, - Настил ткани, - Раскладка выкроек, - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы, - Выкраивание деталей швейного изделия - Соблюдение правил ТБ	Т-8; памятка	ЗСТ	ОУиР ПР№10
23-24	Швейные ручные работы	2			Терминология ручных работ. Сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение прямого стежка, - Перенос линий выкройки на детали кроя, - Изготовление образцов ручных работ - Соблюдение правил ТБ	настенные транспаранты «Терминология»; набор образцов с ручными операциями П-1; П-2;	ИКТ ЗСТ	ОУиР ПР№11

25-26	Бытовая швейная машина.	2			Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преимущества и недостатки. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на швейной машине. Платформа, нитепритягиватель, рукав, катушечный стержень, прижимная лапка, двигатель ткани, шпульный колпачок, маховое колесо, фронтовая доска, ручной привод, челночный механизм, регуляторы длины стежка и натяжения верхней нити	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Намотка нижней нитки на шпульку, - Заправка верхней и нижней ниток - Выведение нижней нитки наверх - Выполнение строчек с изменением длинны стежка - Соблюдение правил ТБ 	<p>Т-4; Т-18; Т-32; Т-А; Т-В;</p> <p>к/презент-и «Машиноведение»;</p> <p>«История создания швейной машины»</p>	ЗСТ развивающего обучения ИКТ	ОУиР ЛР№10
27-28	Основные операции при машинной обработке изделия.	2			Соединительныеи отделочные машинные швы; Стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным срезом, с закрытым срезом	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание - Соблюдение правил ТБ 	настенные транспоранты «Терминология»; набор образцов с машинными операциями	ЗСТ	ОУиР ПР№12
29	Влажно – тепловая обработка ткани.	1			Терминология влажно-тепловых работ. Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить.	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить - Соблюдение правил ТБ 	настенные транспоранты «Терминология»; П-1; П-2; КЗ 5-10	ИКТ ЗСТ	ОУиР ПР№13
30	Промежуточный мониторинг	1				- работа с тестовым материалом		технология тестового контроля	развивающего контроля
31-32	Машинные швы	2			Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении старинного слова «тачать» 	образцы машинных швов	ЗСТ	ОУиР ПР

					<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение стачных швов вразутюжку и взаутюжку⁴ - Выполнение краевых швов вподгибку открытым и закрытым срезами - Соблюдение правил ТБ 			
Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды) – 14 часов								
33-34	Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	2			Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. - Соблюдение правил ТБ 	КК 6-9; Т-14; Т-44; ИК 6-5; КЗ 6-3	ЗСТ ОУиР ПР
35-36	Изготовления и оформление карманов	2			Изготовления и оформление карманов	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовления и оформление карманов - Соблюдение правил ТБ 	Т-14;	ОУиР ПР
37-38	Соединение карманов с нижней частью фартука.	2			Соединение карманов с нижней частью фартука.	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соединение карманов с нижней частью фартука. - Соблюдение правил ТБ 	Т-14;	ЗСТ ОУиР ПР
39-40	Обработка верхнего среза фартука.	2			Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка верхнего среза фартука. - Соблюдение правил ТБ 	Т-14;	ЗСТ ОУиР ПР
41-42	Обработка пояса.	2			Обработка пояса.	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка пояса. - Соблюдение правил ТБ 	Т-14;	ЗСТ ОУиР ПР
43-44	ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	2			ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - ООИ. ВТИ изделия. - Проведение контроля и оценки 	КК 6-13; КЗ 6-3	ЗСТ ОУиР ПР

						качества готового изделия. - Соблюдение правил ТБ			
45-46	Обработка проектного материала	2			Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка проектного материала		ЗСТ	урок-исследование ПРН [№] 14
Художественные ремёсла – 12 часов									
запуск 4-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»									
47-48	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции	2			Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество. Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, ассиметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в Старину;	К-Р-1 (виды ручного вышивания); Т-6 к/п «Вышивка»	ИКТ	ОНЗ
49-50	Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.	2			Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о видах орнаментов; - Создание композиции в графическом редакторе	Цветовой круг	ИКТ	ПРН [№] 15 урок творчества
51-52	Лоскутное шитье	2			История создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья; - Выполнение образцов лоскутных узоров - Соблюдение правил ТБ	образцы, шаблоны, П-6; П-4; П-5 к/п «Построение узоров в лоскутной пла	ИКТ	ОНЗ ПРН [№] 16
53-54	Раскрой элементов. Соединение деталей изделия.	2			Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовление шаблонов;	П-3; Т-10; КК 5-13; ИК 5-12;	ЗСТ	ОУиЗ ПР

					долевой нити. Лоскутная мозаика	- Выкраивание деталей; - Соединение деталей кроя - Соблюдение правил ТБ	образцы		
55-56	Сборка изделия.	2			Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ	Т-10; КК 5-11 ИК 5-12; образцы	ЗСТ	ОУиЗ ПР
57	Декоративная и окончательная отделки изделий.	1			Декоративная и окончательная отделки изделий. Оконтовочная полоса	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Выполнение стежки, аппликации - Соблюдение правил ТБ	ИК 5-11; КЗ 5-3; КЗ 5-7	ЗСТ	ОУиЗ ПР
58	Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и прокладочных материалов»	1				- работа с тестовым материалом		технология тестового контроля	развивающего контроля

II. Индустриальные технологии – 10 часов

Технология ручной обработки древесины и древесных материалов

запуск 5-го проекта «Сувенир из проволоки»

Регулятивные УУД: <ul style="list-style-type: none">• принятие учебной цели;• выбор способов деятельности;• планирование организации контроля труда;• организация рабочего места;• выполнение правил гигиены учебного труда.				Познавательные УУД: <ul style="list-style-type: none">• сравнение;• анализ;• систематизация;• мыслительный эксперимент;• практическая работа;• усвоение информации с помощью компьютера;• работа со справочной литературой;• работа с дополнительной литературой		Коммуникативные УУД: <ul style="list-style-type: none">• умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.• умение выделять главное из прочитанного;• слушать и слышать собеседника, учителя;• задавать вопросы на понимание, обобщение		Личностные УУД: <ul style="list-style-type: none">• самопознание;• самооценка;• личная ответственность;• адекватное реагирование на трудности	
№ п/п	раздел, учебная тема	кол- во часов	дата		освоение предметных знаний (базовые понятия)	вид деятельности обучающихся	оборудование урока	педагогическая технология	тип урока
			план	факт					
59-	Древесина. Пиломате-	2			Древесина, свойства и области при-	Участие в беседе по теме;		ЗСТ	ОНЗ

60	риалы и древесные материалы				менения. Пиломатериалы, свойства и области применения. Виды древесных материалов, свойства и области применения. Пороки древесины. Отходы древесины и их рациональное использование.	- Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о пиломатериалах и древесных материалов		ИКТ	
61-62	Обработка металлов и искусственных материалов. Тонколистовой металл и проволока.	2			Металлы и их свойства. Конструкционные металлы и их сплавы. Черные и цветные металлы. Профессии, связанные с добычей и производством металлов. Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о видах обработки металлов и искусственных материалов		ИКТ ЗСТ	ОНЗ
63-64	Технология изготовления изделий из проволоки	2			Организация рабочего места. Изготовление деталей по эскизу. Визуальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовление изделий из проволоки; - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ ИКТ	ОУиЗ ПР
65-66	Технология сборки изделий из проволоки	2			Организация рабочего места. Сборка изделия по эскизу. Визуальный контроль качества изделия. Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Выполнение сборки изделий из проволоки - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ	ОУиЗ ПР
67-68	ДОИ и ООИ изделия из проволоки	2			Декоративная отделка изделия. Окончательная отделка изделия. Самооценка и взаимооценка готового изделия.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Проведение ДОИ и ООИ из проволоки - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ	ОУиЗ ПР
1. Творческая проектная деятельность (завершение) – 2 часа									
69	Итоговый мониторинг.	1				- работа с тестовым материалом		технология тестового контроля	развиваю щего контроля

70	Защита проекта	1			Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых объектов	- Защита проекта;		проектного обучения ИКТ	урок творчества
всего:		70							
Итого:		70 часов							

Класс – 6 (70часов)

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Тип урока	Содержание образования	Домашнее задание	Вид контроля	Дата проведения	
							План	Факт
1	Вводное занятие. Техника безопасности	1	Лекция	Правила поведения в кабинете домоводства. Техника безопасности на уроках.				
Швейные материалы		6						
2	Натуральные волокна животного происхождения	2	Комбинированный урок	Классификация текстильных волокон. Шерсть шелк	§ 1	Текущий контроль		
3,4	Свойства тканей. Дефекты тканей	2	Комбинированный урок	Механические, физические и технологические свойства тканей. Лицевая и изнаночная сторона тканей. Дефекты тканей. Практические работы	§ 2,3,4	Текущий контроль		
5,6	Выполнение панно из тканей	2	Урок практического применения умений и навыков	Выполнить панно из шерстяных и шелковых тканей	Повторить § 1-4	Текущий контроль		
Бытовая швейная машина		6						
7,8	Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной. Устройство и установка машинной иглы.	2	Комбинированный урок	Бытовая швейная машина. Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной. Устройство и установка машинной иглы. Практическая работа	§ 5,6,7, ткань	Текущий контроль		

9	Технология выполнения машинных швов	1	Комбинированный урок	Технология выполнения соединительных и краевых швов	§ 8, ткань	Текущий контроль		
10,11,12	Практическая работа «Машинные швы»	3	Урок практического применения умений и навыков	Выполнение машинных швов	§ 8	Текущий контроль, самоконтроль		
Конструирование и моделирование		17						
13	Одежда и требования к ней	1	Комбинированный урок	Одежда. Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде	§ 9	Текущий контроль		
14	Снятие мерок для построения чертежа юбки	1	Комбинированный урок	Мерки, необходимые для построения чертежа юбки. Практическая работа по снятию мерок	§ 10	Текущий контроль		
15,16	Конструирование юбок	2	Комбинированный урок	Основные конструкции юбок. Построение чертежа юбки	§ 11, цветная бумага	Текущий контроль		
17,18	Моделирование юбок	2	Комбинированный урок	Моделирование конической, клинковой и конической юбок	§ 12	Текущий контроль		
19	Раскройные работы	1	Комбинированный урок	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткань	§ 13	Текущий контроль		
20,21,22	Выполнение поузловой обработки юбки	3	Комбинированный урок	Выполнение образцов поузловой обработки юбки: вытачки, застежка-молния, пояс	§ 14	Текущий контроль		
23,24	Технологическая последовательность изготовления прямой юбки	2	Комбинированный урок	Изучение цепочки технологических операций	§ 15			
25	Творческий проект «Юбка»	1	Комбинированный урок	Цель и задачи творческого проекта «юбка». Оформление проекта.	§ 16	Текущий контроль		
26,27,28	Изготовление юбки	3	Урок практического применения	Изготовление юбки	§ 13-15	Текущий контроль, самоконтроль		

			умений и навыков			роль		
29	Защита проекта «Юбка»	1	Урок обобщения знаний	Защитить проект, обобщить знания по теме	§ 9-16, подготовка сообщений	Периодический контроль		
Декоративно-прикладное творчество		11						
30,31	Вышивка в русском народном костюме	2	Комбинированный урок	Рукоделие. Вышивка. Вышивка в русском народном костюме.				
32,33	Композиционное построение узоров.	2	Комбинированный урок	Композиция, орнамент, симметрия в узоре. Шов крест	§ 17	Текущий контроль		
34	О цвете	1	Комбинированный урок	Хроматические и ахроматические цвета. Гладь	§ 18			
35,36	Творческий проект «Изготовление паспарту в технике ручной вышивки»	2	Урок практического применения умений и навыков	Цели и задачи проекта. Подбор узора для вышивки. Подбор техники вышивки	§ 19	Текущий контроль, самоконтроль		
37,38,39	Изготовление изделия	3	Урок практического применения умений и навыков	Изготовление паспарту		Текущий контроль, самоконтроль		
40	Защита проекта	1	Урок обобщения знаний	Защитить проект, обобщить знания по теме		Периодический контроль		
Культура питания		2						
41	Физиология питания	1	Комбинированный урок	Общие сведения о питании. Минеральные вещества. Калорийность блюд	§24	Текущий контроль		
42	Сервировка стола к ужину. Элементы этикета	1	Комбинированный урок	Сервировка стола к ужину. Этикет	§ 35	Текущий контроль		
Технология приготовления блюд		8						
43,44	Технология приготовления блюд из молока	2	Комбинированный урок	Молоко и его свойства. Технология приготовления блюд из молока. Требования к качеству готовых блюд	§ 25, 26	Текущий контроль		

45	Рыба и морепродукты	1	Комбинированный урок	Рыба и морепродукты. Сроки хранения рыбных продуктов. Первичная обработка рыбы.	§ 27, 28	Текущий контроль		
46,47	Технология приготовления блюд из рыбы	2	Комбинированный урок	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	§ 29	Текущий контроль		
48,49	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Комбинированный урок	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	§ 30	Текущий контроль		
50	Сладкие блюда и напитки	1	Комбинированный урок	Блины, оладьи, блинчики. Сладкие блюда и напитки	§ 31-33	Текущий контроль		
Заготовка продуктов		2						
51,52	Заготовка продуктов	2	Комбинированный урок	Общие сведения о заготовке продуктов. Квашение капусты. Засолка огурцов и томатов. Мочение яблок. Засолка грибов	§ 34	Текущий контроль		
Творческие задания		2						
53,54	Творческий проект «Ужин школьника»	2	Урок обобщения знаний	Разработать проект ужина школьника, определить калорийность блюд	Повторить § 24 - 35	Периодический контроль		
Черчение и графика		6						
55,56	Принципы построения видов на чертеже	2	Комбинированный урок	Проецирование. Построение видов на чертеже. Построение чертежа простой детали		Текущий контроль		
57,58	Построение сопряжений	2	Комбинированный урок	Построение сопряжений		Текущий контроль		
59,60	Деление угла с помощью чертежных инструментов	2	Комбинированный урок	Принципы деления углов с помощью треугольников и циркуля		Текущий контроль		
Технологии ведения дома		6						
61,62	Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды	2	Комбинированный урок	Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Ремонт одежды. Технология переделок	§ 20,21,22	Текущий контроль		
63,64	Понятие о композиции в интерьере. Освещение жилого дома	2	Комбинированный урок	Композиция в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома	§ 36,37	Текущий контроль		

65,66	Отделка квартиры	2	Комбинированный урок	Отделка квартиры: обои, ткани, шторы, гардины, портьеры	§ 38	Текущий контроль		
67,68	Гигиена жилища	2	Комбинированный урок	Влажная уборка, генеральная уборка, гигиена газовых плит	§39, 40, 41	Текущий контроль		
69,70	Итоговое занятие	2	Лекция	Подвести итоги учебного года				
	ИТОГО	70						

Материально – техническое обеспечение учебного предмета

№ п/п	Вид средства обучения	Наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	<p>УМК:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2015год • Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Индустриальные технологии», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2015год • Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения); • Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2013г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. • Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2015 год • Рабочая тетрадь «Формула правильного питания» М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. М.: ОЛМА Медиа Групп <p>Методические рекомендации по оборудованию мастерской М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. «Формула правильного питания», методическое пособие для педагога. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год</p>
2	Печатные пособия	<p>Стенды и плакаты по т/б Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка овощей – Приготовление бутербродов

- Приготовление блюд из яиц
- Напитки (чай, какао, кофе)
- Правильная посадка
- Машинная игла и моталка
- Техника безопасности при работе ручными инструментами
- Швейная машина типа ПМЗ
- Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами
- Раскрой швейных изделий (раскладка)
- Машинные швы
- Обработка фартука
- Приводные устройства
- Ручные стежки и строчки
- Разработка моделей фартуков
- Заправка ниток в швейную машину

Карточки контроля знаний

- КК 5-1 – «Физиология питания»
- КК 5-2 – «Бутерброды и горячие напитки»
- КК 5-3 – «Блюда из яиц»
- КК 5-4 – «Блюда из овощей»
- КК 5-5 – «Сервировка стола. Правила этикета»
- КК 5-6 – «Заготовка продуктов впрок методом закладки, сушки, замораживания»
- КК 5-7 – «Работа над вышивкой»
- КК 5-8 – «Основные характеристики ткани»
- КК 5-9 – «Бытовая швейная машина»
- КК 5-10 – «Терминология ручных и машинных работ»
- КК 5-11 – «Соединительные машинные швы»
- КК 5-12 – «Краевые машинные швы»
- КК 5-13 – «Терминология влажно-тепловых работ»
- КК 5-14 – «Благоустройство кухни»
- КК 5-15 – «Производство ткани из волокон растительного происхождения»
- КК 6-6 – «Мерки, необходимые для построения чертежа фартука»
- КК 6-7 – «Процесс конструирования и моделирования»

	<p> КК 6-8 – «Подготовка выкройки к раскрою» КК 6-9 – «Словарная работа (шов, строчка...)» КК 6-10 – «Уход за одеждой, обувью» КК 6-11 – «Конструкция фартука» КК 6-12 – «Изготовление фартука – 1» КК 6-13 – «Изготовление фартука – 2» </p> <p>Инструкционные (технологические) карты</p> <p> ИК-1 – Как правильно снять мерки ИК-3 – Швы в вашу коллекцию (вышивальные) ИК 5-1 – Яйца «Сюрприз» ИК 5-2 – Омлет с помидорами, сосисками и зеленым горошком ИК 5-3 – Приготовление овощных салатов (карточки) ИК 5-4 – Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей ИК 5-5 – Технология замораживания овощей ИК 5-6 – Технология сушки яблок ИК 5-7 – Технологическая последовательность при работе над вышивкой ИК 5-11 – ОО прихватки, выполненной в лоскутной технике ИК 5-12 – Технология изготовления прихватки, выполненной в лоскутной технике ИК 6-3 – Построение фартука с нагрудником ИК 6-4 – Подготовка выкройки к раскрою ИК 6-5 – Обработка нижнего и боковых срезов фартука ИК 6-6 – Обработка бретелей фартука ИК 6-7 – Обработка нагрудника ИК 6-8 – Обработка пояса ИК 6-9 – Обработка верхнего среза фартука притачным поясом </p> <p>Памятки</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление салатов из овощей - Правила поведения за столом <p>Карточки – задания</p> <p> КЗ 5-1 – Приготовление овощных салатов КЗ 5-2 – Анаграммы (технология обработки ткани) </p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>КЗ 5-3 – Метаграммы (технология обработки ткани) КЗ 5-4 – Кроссворды (технология обработки ткани) КЗ 5-5 – «Путаница» (технология обработки ткани)</p> <p>Демонстрационные карточки</p> <ul style="list-style-type: none"> - Овощи, фрукты - Оформление и подача первых блюд - Интерьер кухни <p>Перфокарты</p> <p>П-1 – Выполнение ручных работ П-2 – Выполнение машинных работ П-3 – Влажно-тепловая обработка П-8 – Свойства тканей (словарная работа)</p>
3	Компьютерные и коммуникативные средства	<p>Компьютерные слайдовые презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бутерброды; • К бутербродам; • Овощи; • Овощи и блюда из них; • Сервировка стола к завтраку; • Физиология питания; • Бытовые приборы на кухне; • Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна. • Растительные волокна; • Лен; • Хлопок; • Машиноведение; • История создания швейной машины; • Лоскутное шитье; • Пэчворк; • Построение узоров в лоскутной пластике; • Виды машинных швов; • Виды одежды и ее назначение;

		<ul style="list-style-type: none"> • Снятие мерок и их запись; • Построение чертежа фартука в масштабе; • Построение чертежа фартука в натуральную величину; • Конструирование фартука; • Моделирование фартука; • Вышивка: • Вышивка. Свободные вышивальные швы. <p>Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко</p> <p>Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://center.fio.ru/som 2. http://www.eor-np 3. http://www.eor.it.ru 4. http://www.openclass.ru/user 5. http://www/it-n.ru 6. http://eidos.ru 7. http://www.botic.ru 8. http://www.cnso.ru/tehn 9. http://files.school-collection.edu.ru 10. http://trud.rkc-74.ru 11. http://tehnologia.59442 12. http://www.domovodstvo.fatal.ru 13. http://tehnologiya.narod.ru 14. http://new.teacher.fio.ru
4	Технические средства обучения	Телевизор, экран, компьютер, проектор
5	Экранно-звуковые пособия	Видеофильмы по основным разделам и темам программы Комплект диапозитивов по основным разделам и темам программы
6	Учебно-практическое и	Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов

	учебно-лабораторное оборудование	Комплект оборудования и приспособлений для ВТО
7	Натуральные объекты	<p>Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов Аптечка первой мед. Помощи Игрушки и развивающие игры Набор круп Макеты, шаблоны: М 5-1 – Шаблоны посуды для сервировки стола М 5-2 – Рамка для ткачества М 5-3 – Шаблон для изготовления лоскутных изделий М 6-1 – Шаблон фартука для моделирования М 6-2 – Макет шва</p>
8	Оборудование кабинета (мастерской)	<p>Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Стол демонстрационный Машины швейные Гладильная доска Маникен учебный Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц</p>