

1.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс (68 часов)

Содержание программы.

1 Вводный урок – (1 ч.)

Технология как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета «Технология». Содержание предмета. Последовательность его изучения. Организация теоретической и практической части урока. Правила безопасной работы в кабинете. Меры предупреждения травматизма. Санитарно-гигиенические требования при работе в кабинете. Практическая работа: Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета технология в 5 классе.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

2 Раздел 1. Технология обработки пищевых продуктов -17 ч.

2.1 Физиология питания. Основы рационального питания –(3ч)

Понятия: кулинария, культура питания, рациональное питание. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, биологически -активные вещества: витамины и минеральные вещества. Пищевые продукты как источники питательных веществ. Основы рационального питания: пищевой рацион, режим питания, условия приёма пищи. Особенности питания северян. Правила санитарии, гигиены при приготовлении и хранении пищи.

Практическая работа: Определение питательных веществ в продуктах по таблицам.

Санитария и гигиена – (2 ч)

Правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Кухонная посуда и уход за ней. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, газовых плит, при работе с горячей жидкостью.

2.2 Интерьер кухни, столовой (2 ч.) Общие сведения из истории интерьера, его стилей. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зоны. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Санитарное состояние кухни.

Практическая работа: Выполнение эскиза кухни.

2.3 Технология приготовления блюд – (8 ч).

Понятие «Бутерброд»; Виды бутербродов и способы их приготовления. Продукты, использованные для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Украшение бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов.

Горячие напитки и их пищевая ценность. Виды горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад, сбитень. Технология приготовления горячих напитков. Требования к приготовлению горячих напитков. Подача горячих напитков к столу.

Пищевая ценность яиц. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Способы тепловой обработки яиц. Блюда из яиц. Требования к качеству готовых блюд.

Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах питательных веществ. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработке овощей. Первичная обработка овощей. Критерии определения качества овощей. Виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Виды тепловой обработки. Блюда из сырых и варёных овощей и технология их приготовления, технологические схемы приготовления блюд. Блюда северной кухни из овощей. Требования к качеству и

оформлению готовых блюд. Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ.

Практические работы: Приготовление бутербродов и горячих напитков; Приготовление блюд из яиц; Определение доброкачественности овощей. Приготовление салата из сырых овощей; Приготовление салата из варёных овощей.

3. Раздел 2. Материалы и изделия - 36 часов.

Декоративно -прикладное творчество (8 ч)

3.1. Вышивка (8ч)

История вышивки. Особенности северной вышивки. Материалы и инструменты, применяемые в вышивке. Организация рабочего места. Подготовка ткани и ниток к работе. Перенос рисунка на ткань. Правила безопасной работы. Технология выполнения ручных стежков: прямых, петельных, петлеобразных, косых, крестообразных и швов на их основе. Составление узора, вышивка по узору. Окончательная обработка вышитых изделий. Выполнение творческого задания.

Практические работы: Выполнение простых швов; Перенос рисунка на ткань; Отделка изделия вышивкой; Выполнение творческой работы.

3.2 Материалы и их свойства – 4 часа.

Швейное материаловедение. Виды растительных волокон. Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Определение направления нити основы, лицевой стороны. Виды переплетений нитей в тканях. Свойства тканей их натуральных растительных волокон. Уход за одеждой из растительных волокон: х/б и льняных. Символы и условные обозначения.

Практические работы: Определение лицевой стороны ткани; Определение свойств тканей растительного происхождения.

3.3 Машины и механизмы– 4 часа

Швейная машина. Виды швейных машин. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Виды приводов. Правила безопасного труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места, правила посадки. Подготовка машины к работе. Правила работы на швейной машине. Регуляторы швейной машины, шпульный колпачок, заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных швов: стачных, швов в подгибку.

Практические работы: Знакомство с бытовой швейной машиной. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек. Выполнение машинных швов.

3.4 Конструирование и моделирование (6ч)

История одежды, требование к рабочей одежде. Понятия: снятие мерок, конструктивные линии. Мерки для построения фартука. Правила снятия мерок, их условное обозначение. Организация рабочего места при выполнении графических работ. Требования при выполнении чертежей и их оформлении. Чтение чертежей. Условные обозначения на чертежах. Последовательность построения чертежа основы фартука. Композиция в одежде. Моделирование. Способы моделирования выкроек. Подготовка выкройки фартука к раскрою.

Практические работы: Снятие мерок; Построение чертежа фартука; Моделирование фартука.

3.5 Технология швейных работ (14ч)

Ручные работы. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Понятия: стежок, строчка, шов. Виды ручных стежков и строчек. Приёмы выполнения ручных стежков. Классификация ручных стежков. Правила безопасной работы при выполнении ручных стежков. Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Способы контроля качества.

Требования к выполнению машинных работ. Организация рабочего места. Технология выполнения машинных работ. Классификация машинных швов. Алгоритм их выполнения. Выполнение машинных швов: накладных, шва в подгибку с закрытым срезом.

Терминология при выполнении машинных работ. Правила безопасной работы при выполнении машинных швов на шв.машине и утюге. Требования к выполнению влажно - тепловых работ. Технология выполнения ВТО. Терминология при выполнении влажно - тепловых работ. Способы контроля качества.

Раскройные работы Подготовка ткани к раскрою. Настил ткани. Правила безопасной работы при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы раскладки выкройки на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Припуски на швы. Последовательность раскроя швейных изделий. Терминология при выполнении ручных работ.

Технология изготовления фартука: подготовка деталей фартука к обработке. Перенос контурных линий, последовательность обработки накладного кармана, название срезов, определения месторасположения карманов, соединение карманов с изделием, обработка срезов фартука, обработка пояса, окончательная отделка фартука. ВТО. Правила безопасной работы при выполнении фартука.

Практические работы: Ручные работы. Раскрой фартука Выполнение ручных строчек. Подготовка деталей фартука к обработке. Обработка накладного кармана. Соединение кармана с фартуком. Обработка срезов фартука. Выполнение отделки фартука.

4. Раздел 3. Проектирование и изготовления изделий. (8 ч)

Структура технологии. Понятие проекта по технологии. Проект и алгоритм. Проектирование изделия по выбору учащихся. Анализ моделей изделий из банка объектов для творческих проектов. Требование к готовому изделию. Выполнение проектного изделия. Правила безопасной работы.

Практические работы: Выполнение проектных работ, защита проекта.

Модуль «Производство и технология»

5. Раздел 4. Преобразовательная деятельность человека (7 часа).

5.1 Преобразовательная деятельность человека (2 часа)

Познание и преобразование внешнего мира - основные виды человеческой деятельности. Способы познания человеком мира и его преобразования.

Практическая работа: Выделение простых элементов из предложенных различных моделей.

5.2.Алгоритмы и начало технологии (2 часа).

Алгоритмы и первоначальное представление о технологии. Технологии вокруг нас. Возможность формального исполнения алгоритма. Свойства алгоритмов. Основное свойство алгоритмов, исполнители алгоритмов (человек и робот).

Робот как исполнитель алгоритма. Робот как механизм.

Практическая работа: Выполнить алгоритм работы робота и оценить свой результат по предложенным критериям.

5.3.Простые механические модели (3 часа)

Сборка простых механических конструкций по схеме и их модификация. Виды движения в простых моделях, их преобразование. Движение по заданным параметрам. Знакомство с механическими передачами.

Практическая работа: Сборка простых механических моделей.

6. Промежуточная аттестация по технологии за курс 5 класса - 1 час.

6 класс (68 часов)

Содержание программы

1.Вводный урок - 1 час

Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной
Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета.
Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

Практическая работа: Знакомство с содержанием и последовательностью изучения технологии в 6 классе.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

2 Раздел 1. Технология обработки пищевых продуктов - 13 часов.

2.1. Физиология питания. Минеральные вещества, макроэлементы, микроэлементы. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Молоко: пастеризованное, стерилизованное, топленое, консервированное (сухое, сгущенное). Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Макароны изделия, крупы и бобовые. Каши: рассыпчатые, вязкие, жидкие; запеканки, пудинги, котлеты, биточки. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Рыба: живая, охлажденная, мороженая, соленая; морепродукты, рыбные консервы. Шифр. Обработка рыбы, пластование, филе. Отваривание, припускание, жарение, панировка, кляр, котлетная масса. Блюда из рыбы и морепродуктов. Мука, блины и оладьи, блины с припёком. Пищевые рыхлители. Блюда национальной кухни. Изделия из жидкого теста. Р.С. Сладкие блюда и напитки. Кисель, компот, крахмал. Р.С. Сервировка стола, приём гостей, подарок. Практические работы: Определение минеральных веществ в продуктах по таблицам. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (на выбор обучающихся). Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (на выбор обучающихся). Блюда из рыбы и морепродуктов (на выбор обучающихся). Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки (на выбор обучающихся). Сервировка стола и его представление.

3. Раздел 2. Материалы и изделия - 32 часа

3.1. Материалы и их свойства – 4 часа.

Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения и их свойства. Ткацкие переплетения. Прокладочные и клеевые материалы – 4 часа.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, их первичная обработка. Виды шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения волокнистого состава тканей из натуральных волокон. Виды ткацких переплетений. Лицевая, изнаночная стороны ткани. Механические, гигиенические и технологические свойства тканей из волокон животного происхождения. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Символы и условные обозначения. Практические работы: Определение волокнистого состава и свойств тканей из натуральных волокон. Определение видов ткацких переплетений в тканях из натуральных волокон.

3.2. Машины и механизмы – 4 часа

История швейной машины. Регуляторы швейной машины. Качественная строчка, регуляторы длины стежка, регулятор натяжения верхней (игольной) нитки, регулятор натяжения нижней (челночной) нити. Машинные швы. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Выполнение машинных швов. Машинная игла, колба, стержень, острие, ушко. Очистка швейной машины, смазка швейной машины. Практические работы: Установка швейной иглы в машину. Выполнение машинных швов.

3.3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий -8 часов.

Одежда, требования к одежде: эстетические, гигиенически, удобство пользования, надёжность; бельё, костюмно - платьевая и верхняя одежда; юбка. Мерки. Конструирование. Расчётные формулы. Покрой, юбки конические, клинчатые, клинчатые, прямые. Моделирование, кокетка, односторонняя складка, встречная складка. Подготовка выкройки к раскрою. Расчёт количества ткани. Практические работы: Снятие мерок. Построение чертежей конической, клинчатой и прямой юбок. Моделирование юбок.

3.4. Технология изготовления изделий – 14 часов.

Подготовка ткани к раскрою. Способы настила ткани. Раскладка выкройки на ткани. Припуски на швы. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к примерке (перенос контурных линий с одной стороны детали на другую и линии середины полотнища разными способами, сметывание швов). Проведение примерки. Начальная обработка юбки. Обработка срезов и застёжки юбки тесьмой -молния. Обработка верхнего среза юбки разными способами. Обработка низа юбки. Окончательная отделка изделия. Выметывание петель. Пришивание фурнитуры.

Практические работы: Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к примерке. Проведение примерки. Начальная обработка юбки. Обработка срезов и застёжки юбки. Обработка верхнего среза юбки. Обработка низа юбки. Окончательная отделка изделия. Выметывание петель. Пришивание фурнитуры.

Модуль «Производство и технологии»

4.1.Технология домашнего хозяйства - 8 часов.

Порядок и хаос как фундаментальные характеристики окружающего мира. Порядок в доме. Порядок на рабочем месте. Компьютерные программы проектирования жилища. Профессии и виды деятельности связанные с упорядочиванием различных объектов. Способы упорядочивания окружающего пространства.

Практическая работа: Проектирование детской комнаты с помощью компьютерной программы.

4.2.Основы проектирования -9 часов.

Виды проектов. Проектирование изделия по выбору учащихся. Этапы проекта: поисковый, технологический и аналитические этапы, их содержание. Инструменты работы над проектом. Выбор темы и обоснование проекта. Алгоритм выполнения проекта. Разработка технологической документации. Компьютерная поддержка проектной деятельности. Анализ моделей изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию. Письменный отчёт – пояснительная записка. Критерии оценивания проекта. Демонстрация изделия.

Практическая работа: Выполнение проектных работ, защита проекта.

4.3.Мир профессий - 4 часа.

Какие бывают профессии? Профессии предметной области «Природа». Профессии предметной области «Техника». Профессии предметной области «Знак». Профессии предметной области «Человек». Профессии предметной области «Художественный образ».

Как определить область своих интересов.

Практическая работа: Определения области своих интересов с помощью современных методик .

5.Промежуточная аттестация по технологии за курс 6 класса -1 час.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Планируемые результаты освоения курса к концу 5 года обучения

К концу обучения в пятом классе обучающийся научится:

- Организовывать рабочее место с учётом правил безопасной работы в кабинете;
- соблюдать правила пожарной безопасности, санитарно-гигиенические требования;

По технология обработки пищевых продуктов:

- осознавать значимость питательных веществ для человека;

- приводить примеры продуктов, содержащих белки, жиры, углеводы и витамины необходимых для человека;
- объяснять составляющие основ рационального питания: пищевой рацион, режим питания, условия приёма пищи;
- соблюдать правила санитарии, гигиены при приготовлении пищи.
- выполнять эскизы кухни.
- выполнять сервировку стола к завтраку.
- готовить бутерброды, горячие напитки, блюда из яиц и овощей, домашние заготовки;

По декоративно -прикладное творчеству:

- пользоваться материалы и инструменты, применяемые в вышивке;
- правильно организовывать рабочее место;
- готовить ткани и нити к работе;
- переносить рисунок на ткань;
- выполнять ручные стежки: прямые, петельные, петлеобразные, косые;
- ознакомиться с историей техники «узелковый батик»;
- использовать материалы, красители, инструменты для узелкового батика;
- распознавать виды росписи ткани: узелковый, «холодный», «горячий» батик;

По материалам и их свойствам:

- распознавать виды растительных волокон;
- отличать понятия прядения, ткачество и отделка тканей;
- определять нить основы, лицевую и изнаночную стороны ткани;
- определять свойства тканей растительного происхождения;
- выполнять полотняное переплетение;

По машинам и механизмам:

- выполнять правила безопасного труда при работе на швейной машине;
- организовывать рабочего места, соблюдать правила посадки.
- различать различные виды приводов;
- работать на швейной машине с ручным приводом;
- использовать регуляторы швейной машины;
- заправлять верхнюю и нижнюю нити в швейной машине;
- устанавливать машинную иглу.
- выполнять машинные швы: стачные, настрочной;

По конструированию и моделированию:

- ознакомятся с историей одежды;
- описывать требования к рабочей одежде;
- объяснять понятия: мерок, конструктивные линии, фасонных линий;
- снимать и записывать мерки с фигуры человека;
- применять требования при выполнении чертежей и их оформлении;
- выполнять последовательность построение чертежа основы фартука.
- применять условные обозначения при построении чертежа;
- моделировать фартук разными способами;
- выполнять эскиз собственного фартука;
- готовить выкройку фартука к раскрою;

По технологии швейных работ:

- организовывать рабочее место при выполнении ручных и машинных работ;
- применять инструменты и приспособления для выполнения ручных работ;
- объяснять понятия: стежок, строчка, шов;
- называть виды ручных стежков и строчек;
- выполнять правила безопасной работы и требования при выполнении ручных и машинных работ;
- выполнять машинные швы: накладных, шва в подгибку с закрытым срезом;

- соблюдать правила безопасной работы при выполнении машинных швов на шв.машине и утюге;
- соблюдать последовательность раскроя швейных изделий;
- выполнять последовательность технологии изготовления фартука;
- применять инструменты и приспособления для выполнения ручных работ;
- выполнять ручные стежки;
- выполнять машинные швы;
- готовить ткань к раскрою;
- раскраивать фартук;
- Выполнять технологические операции при изготовлении фартука;

По проектированию и изготовлению изделий:

- объяснять понятие « проект» по технологии;
- соблюдать алгоритм выполнения проекта.
- соблюдать требования к изготовлению изделия.
- выполнять пояснительную записку к проекту.
- защищать проект.

По преобразовательной деятельности человека:

- характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;
- объяснять причины и последствия развития техники и технологий;
- характеризовать виды современных технологий и объяснять перспективы их развития;
- оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;
- характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;

По алгоритмам и началом технологии:

- выделять алгоритмы среди других предписаний;
- формулировать свойства алгоритмов;
- называть основные свойства алгоритмов;

По простым механическим моделям:

- Собирать простые механические конструкции по схеме;
- выделять различные виды движения в будущей модели;
- планировать движение с заданными параметрами;

К концу обучения в пятом классе обучающийся получит возможность научиться :

По технология обработки пищевых продуктов:

- составлять меню завтрака и определять питательные вещества в продуктах по таблицам.
- знать особенности питания северян.
- представлять сведения из истории интерьера, его стилей.
- планировать последовательность технологических операций;
- составлять схемы приготовления блюд;

По декоративно -прикладное творчеству:

- отличать особенности северной вышивки;
- составлять эскизы вышивки на основе разных швов;
- использовать сеть Интернета для подбора эскизов вышивки;

По материалам и их свойствам:

- распознавать натуральные ткани по внешнему виду;
- оценивать свойства тканей из натуральных растительных волокон.

По машинам и механизмам:

- работать на швейной машине с электродвигателем;
- выполнять схемы машинных швов;

По конструированию и моделированию:

- читать чертёж;
- самостоятельно моделировать фартук по своему эскизу;

По технологии швейных работ:

- описывать классификацию ручных стежков.
- описывать классификацию машинных швов.
- выполнять схемы машинных швов;
- использовать терминологию при выполнении ручных, машинных и утюжелных работ;
- выполнять технологические карты при изготовлении фартука.

По проектированию и изготовлению изделий:

- самостоятельно определять цель и задачи;
- использовать алгоритмы при работе над проектом;
- выполнять критерии отбора изделий;
- составлять схемы обдумывания;
- самостоятельно делать выводы;

По преобразовательной деятельности человека:

- уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;

По алгоритмам и началом технологии:

- самостоятельно выделять и использовать алгоритмы в работе;

По простым механическим моделям:

- Самостоятельно собирать по схеме простые механические конструкции;

Планируемые результаты освоения курса к концу 6 года обучения

К концу обучения во шестом классе обучающийся научится :

- Организовывать рабочее место с учётом правил безопасной работы в кабинете;
- соблюдать правила пожарной безопасности, санитарно-гигиенические требования;

По технология обработки пищевых продуктов:

- осознавать роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека;
- сервировать стол;
- выполнять блюда из молока и кисломолочных продуктов;
- выполнять блюда из круп, бобовых и макаронных изделий;
- выполнять блюда из рыбы и морепродуктов;
- выполнять изделия из жидкого теста;
- выполнять сладкие блюда и напитки;

По материалам и их свойствам:

- определять волокнистый состав тканей из натуральных волокон;
- определять ткацкие переплетения в ткани;
- определять лицевую и изнаночную стороны ткани;
- определять свойства тканей из волокон животного происхождения;
- подбирать прокладочные и клеевые материалы для изделия;
- ухаживать за одеждой из шерстяных и шелковых тканей.

По машинам и механизмам:

- выполнять правила безопасного труда при работе на швейной машине;
- организовывать рабочего места, соблюдать правила посадки;
- освоить швейную машину с электрическим приводом;
- использовать регуляторы швейной машины.
- подбирать номера игл и номера нитей;
- выполнять машинные швы.
- ухаживать за швейной машиной.

По конструированию и моделированию поясных изделий:

- определять требования, предъявляемые к одежде.
- снимать и записывать мерки с фигуры человека;
- применять требования при выполнении чертежей и их оформлении;

- выполнять последовательность построения чертежа основы юбок: конической, прямой, клинковой..
- моделировать разные модели юбок;
- выполнять эскиз выбранной модели;
- готовить выкройку юбки к раскрою.
- рассчитывать количества ткани на юбку;

По технологии швейных работ:

- осуществлять раскладку выкройки на ткани;
- осуществлять поэтапный раскрой изделия;
- подготавливать детали кроя к примерке;
- проводить примерку;
- подбирать технологию обработки юбки;

По технологии домашнего хозяйства:

- приводить примеры «порядка» и «хаоса» в различных предметных областях;
- называть возможные способы упорядочивания окружающего человека пространства;
- называть профессии и виды деятельности, связанные с упорядочиванием различных объектов;

По основам проектирования:

- приводить примеры основных видов проектов;
- использовать этапы проектирования;
- использовать различные инструменты работы над проектом;
- обосновывать выбор темы проекта;
- использовать компьютер в работе над проектом;
- составлять пояснительную записку к проекту;
- применять критерии оценивания проекта.

По миру профессий:

- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованностью на рынке труда;
- называть основные объекты человеческого труда;
- приводить примеры редких и исчезающих профессий;
- приводить профессии предметных областей «Природа», «Техника», «Знак», «Человек», «Художественный образ»;

К концу обучения в шестом классе обучающийся получит возможность научиться :

- организовывать рабочее место с учётом правил безопасной работы в кабинете;
- соблюдать правила пожарной безопасности, санитарно-гигиенические требования;

По технологии обработки пищевых продуктов:

- узнать особенности блюд национальной кухни;
- сервировать стол к определённым праздникам

По материалам и их свойствам:

- распознавать виды тканей из натуральных волокон;
- определять раппорт в ткацких переплетениях по схемам;
- определять переплетения в разных видах тканей;

По машинам и механизмам:

- анализировать историю швейных машин;
- анализировать классификацию разных видов швов;
- выполнять схемы машинных швов;

По конструированию и моделированию изделий:

- самостоятельно моделировать различные модели юбок;
- подбирать к своей модели юбки разные виды отделок;
- подбирать ткань к своей модели юбки;

По технологии швейных работ:

- выполнять схемы машинных швов;
- составлять технологические карты на отдельные технологические узлы;
- применять приёмы самоконтроля и взаимоконтроля;
- владеть алгоритмами решения технологических задач;
- ориентироваться в имеющихся технологиях создания изделий;

По технологии домашнего хозяйства:

- самостоятельно использовать компьютерные программы проектирования жилища;

По основам проектирования:

- выбирать проектное изделие с использованием критериев отбора;
- обосновывать свой выбор;
- самостоятельно выполнять пояснительную записку к проекту;
- выполнять презентацию к представлению проекта;
- оценивать свой результат работы над проектом и обучающихся;

По миру профессий:

- с помощью тестирования определять область своих интересов;

Воспитательный потенциал уроков предполагает:

- установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;
- побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;
- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;
- применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных, деловых, ситуационных игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающихся; дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими детьми;
- включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;
- организация шефства, наставничества мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи; инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

Тематическое планирование

5 класс

№ урок а	Тема	Кол - во часов	Возможность использования ЭОР/ ЦОР	Учёт рабочей программы воспитания
1	Вводный урок. Первичный инструктаж по ОТ на рабочем месте.	1		
	Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»			
	Раздел 1. Технология обработки пищевых продуктов -17 ч.			
2	Физиология питания.	1		
3-4	Основы рационального питания	2		
5-6	Санитария и гигиена.	2	http://fcior.edu.ru/card/20893/uhod-za-posudoy.html - уход за посудой.	
7-8	Интерьер кухни, столовой. Выполнение эскиза интерьера кухни.	2	http://fcior.edu.ru/card/14890/planirovka-kuhni.html - планировка кухни	
9-10	Бутерброды и горячие напитки Приготовление и оформление бутербродов и горячих напитков.	2		
11-12	Блюда из яиц. Приготовления блюда из яиц (на выбор учащихся).	2		
13-14	Блюда из сырых овощей. Определение доброкачественности овощей по показателям.	2	http://fcior.edu.ru/card/26638/oformlenie-blyud-osnovnye-pravila-i-sovety-karving.html - оформление блюд.	Беседа о овощах, произрастающих в нашем регионе в рамках дня краеведческих знаний.
15-16	Блюда из варёных овощей. Приготовление гарниров и блюд из варёных овощей.	2		
	Раздел 2. Материалы и изделия - 36 часов.			
	Декоративно прикладное творчество. Рукоделие – 8 часов.			
17-18	История вышивки. Выполнение простых швов: вперед иголку, шнурок.	2	http://fcior.edu.ru/card/11539/	

			narodnye-promysly-hudozhestvennaya-vyshivka.html - народные промыслы. художественная вышивка.	
19-20	Композиция, ритм, орнамент в вышивке. Перевод рисунка на ткань. Выполнение простых швов: за иголку, стебельчатый, тамбурный, петелька в прикреп, петельный.	2		
21-22	Построение узора в художественной отделке вышивкой. Вышивка по узору.	2		
23-24	Выполнение творческого задания (на выбор учащихся)	2		Выставка работ обучающихся
	Материалы и их свойства – 4 часа.			
25-26	Процесс производства волокон и тканей. Определение лицевой стороны ткани, основной уточной нити.	2	http://fcior.edu.ru/card/21066/proizvodstvo-i-otdelka-tkani-praktika.html - производство и отделка тканей.	Беседа о льне, произрастающем на севере, о традициях прядения на Руси.
27-28	Свойства тканей. Определение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей.	2		
	Машины и механизмы– 4 часа			
29-30	Устройство швейной машины. Механизмы швейной машины. Выполнение прямой, зигзагообразных строчек на не заправленной машине на бумаге.	2		
31-32	Работа на швейной машине. Заправка машины. Выполнение прямых строчек на ткани.	2		
	Конструирование и моделирование – 6 часов			
33-34	История одежды. Снятие мерок.	2	http://fcior.edu.ru/card/21083/fartuk-v-russkom-kostyume.html - фартук в русском костюме.	
35-36	Построение чертежа фартука в масштабе 1:4, 1:1	2		
37-38	Моделирование фартука.	2	specialnostey-	Беседа о

			prakticheskaya -tvorcheskaya- ra.html - моделировани е женского фартука.	профес- сиях модельер и конструктор.
	Технология швейных работ – 14 часов.			
39-40	Ручные работы. Выполнение ручных швов.	2		
41-42	Подготовка ткани к раскрою. Выполнение раскладки выкройки на ткани. Раскрой изделия.	2		Беседа о профес- сии технолог и портной.
43-44	Подготовка деталей фартука к обработке.	2		
45-46	Обработка накладного кармана.	2		
47-48	Соединение кармана с фартуком.	2		
49-50	Обработка срезов фартука	2		
51-52	Обработка пояса. Окончательная отделка. ВТО.	2		
	Раздел 3. Проектирование и изготовление изделий – 8 часов.			
53-54	Структура технологии. Понятие проекта.	2	https:// resh.edu.ru/ subject/ lesson/7553/	
55-58	Выполнение проекта.	4		
59-60	Защита проекта.	2		Выставка проектных работ обучающихся.
	Модуль «Производство и технология»			
61-62	Преобразовательная деятельность человека.	2	https:// resh.edu.ru/ subject/ lesson/7559/	
63-64	Алгоритмы и начало технологии.	2	https:// resh.edu.ru/ subject/ lesson/1107/	
65-67	Простые механические модели.	3	https:// resh.edu.ru/ subject/ lesson/7560/	
68	Промежуточная аттестация по технологии за курс 5 класса.	1		

6 класс

№	Тема	Кол-	Возможность	Учёт рабочей
---	------	------	-------------	--------------

урок а		во часов	использования ЭОР/ ЦОР	программы воспитания
1	Вводный урок. Правила организации труда на уроках технологии. Первичный инструктаж по ОТ на рабочем месте.	1		
	Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»			
	Раздел 1. Технология обработки пищевых продуктов - 13 часов.			
2	Физиология питания. Минеральные вещества. Макро и микроэлементы. Определение количества и состава в продуктах минеральных веществ.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/937/	
3-4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		
5-6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2		
7-8	Блюда из рыб и морепродуктов.	2	http://fcior.edu.ru/card/14908/blyuda-iz-zharenoy-i-zapechennoy-ryby.html - блюда из запеченной, жареной рыбы.	
9-10	Блюда национальной кухни .РС Изделия из жидкого теста.	2	http://fcior.edu.ru/card/21019/bliny-blinchiki-oladi.html - блины, блинчики, оладьи	Беседа о традиционных северных блюдах.
11-12	Заготовка продуктов. РС Сервировка стола к ужину.	2		
13-14	Творческое задание. Выполнение меню к ужину.	2		Расчёт стоимости ужина в рамках дней финансовой грамотности.
	Раздел 2. Материалы и изделия - 32 часа.			
	Материалы и их свойства -4 часа			
15-16	Натуральные ткани из волокон животного происхождения и их свойства.	2		
17-18	Ткацкие переплетения. Прокладочные и клеевые материалы	2	http://fcior.edu.ru/card/6999/vidy-	

			perepleteniy.html - Виды переплетений	
	Машины и механизмы -4 часа.			
19-20	История швейной машины. Регуляторы швейной машины.	2	http://fcior.edu.ru/card/9559/istoriya-sozdaniya-shveynoy-mashiny-dlya-uglublennogo-obucheniya.html - история создания швейной машины.	
21-22	Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Выполнение машинных швов.	2		
	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий -8			
23-24	Поясные изделия. Снятие мерок.	2		
25-28	Построение чертежа конической, клиньевой и прямой юбок в масштабе 1:4, 1:1	4		
29-30	Моделирование юбок.	2	http://fcior.edu.ru/card/26727/konstruirovanie-yubok-klassifikaciya-vybor-dliny-i-modeli.html - конструирование юбок, выбор длины и модели	Презентации учащихся о моде 2022/23г.
	Технология швейных работ - 16 часов.			
31-32	Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою.	2		
33-34	Способы раскладки ткани. Раскрой изделия.	2		
35-36	Подготовка деталей кроя к обработке.	2		
37-38	Проведение примерки. Начальная обработка юбки	2		
39-42	Обработка срезов и застёжки юбки	4		
43-44	Обработка верхнего среза юбки.	2		
45-46	Обработка нижний среза юбки. Выметывание петли. Фурнитура. ВТО	2		
	Модуль «Производство и технологии»			
	Технология домашнего хозяйства - 8 часов			
47-48	Порядок и хаос. Порядок в доме.	2	https://	

			resh.edu.ru/ subject/ lesson/938/	
49-50	Компьютерные программы проектирования жилища.	2		
51-52	Профессии и виды деятельности связанные с упорядочиванием различных объектов.	2		
53-54	Способы упорядочивания окружающего пространства.	2		
	Основы проектирования -9 часов.			
55-56	Тема и обоснование проекта. Алгоритм выполнения проекта.	2	https:// resh.edu.ru/ subject/ lesson/1131/	
57-58	Проектирование на компьютере.Разработка технологической документации.	2		
59-61	Выполнение проекта.	3	https:// resh.edu.ru/ subject/ lesson/1132/	
62-63	Защита проекта.	2		Выставка проектных изделий.
	Мир профессий - 4 часа.			
64-65	Какие бывают профессии?	2		
66-67	Как определить область своих интересов.	2		
68	Промежуточная аттестация по технологии за курс 6 класса.	1		