МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №11 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА

ИВАНА АНДРЕЕВИЧА КАБАЛИНА»

ГОРОДА КАНАШ ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по технологии

для учащихся 5-8 классов

 ООО

2022

**1.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**1.1. 5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Название раздела** | **5 класс** |
| **1** | **Современные технологии и перспективы их развития****(6 ч)** | **Тема: Потребности человека (2 ч)** Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.*Практическая работа*. Изучение потребностей человека.*Самостоятельная работа.* Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи. |
|  **Тема: Понятие технологии (2 ч)** Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.*Практическая работа*. Ознакомление с технологиями.*Самостоятельная работа*. Подготовка к образовательному путешествию |
| **Тема: Технологический процесс (2 ч)** Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.*Практическая работа*. Разработка технологических карт простых технологических процессов.*Самостоятельная работа*. Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий. Образовательное путешествие (экскурсия) на предприятие города (региона) проживания, работающее на основе современных производственных технологий |
| **2** | **Творческий проект****(2 ч)** | **Тема: Этапы выполнения творческого проекта (1 ч)** Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта. |
| **Тема: Реклама (1 ч)** Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. *Самостоятельная работа.* Выбор товара в модельной ситуации |
| **3** | **Конструирование и моделирование****(6 ч)** | **Тема: Понятие о машине и механизме (2 ч**) Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали.*Практические работы.* Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями.*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни |
| **Тема: Конструирование машин и механизмов (2 ч**) Конструирование машин и механизмов. Технические требования.*Практические работы.* Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов |
| **Тема: Конструирование швейных изделий (2 ч)** Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.*Практическая работа*. Изготовление выкроек для образцов швов |
| **4 Б** | **«Материальные технологии» Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов****(26 ч)** | **Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)**Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашеная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.*Практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания. |
| **Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч):** **Тема: Раскрой швейного изделия (2 ч**) Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.*Практическая работа.* Выкраивание деталей для образца швов.*Самостоятельная работа*. Поиск и изучение информации об истории создания ножниц.**Тема: Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание (2 ч)** Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — смётывание; постоянное соединение деталей — стачивание. Ручная закрепка.*Практическая работа.* Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания. **Тема: Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание (2 ч)** Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — обмётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).*Практическая работа.* Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания.*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка. |
| **Тема: Операции влажно-тепловой обработки (2 ч**) Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.*Практическая работа*. Проведение влажно-тепловых работ.*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории создания утюга. |
| **Тема: Технологии лоскутного шитья (4 ч)** Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.*Практическая работа.*Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх).*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья |
| **Тема: Технологии аппликации (4 ч)** Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (аппликация) |
| **Тема: Технологии стёжки (4 ч)** Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (стёжка) |
| **Тема: Технологии обработки срезов лоскутного изделия (4 ч)** Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов) |
| **5** | **Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов****(12 ч)** | **Тема: Санитария, гигиена и физиология питания (2 ч)****Тема: Санитария и гигиена на кухне (1 ч**) Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.*Самостоятельная работа*. Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».**Тема: Физиология питания (1 ч)** Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.*Практическая работа*. Определение качества питьевой воды.*Самостоятельная работа.* Поиск и ознакомление с информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе — дневного рациона |
| **Тема: Технологии приготовления блюд (10 ч)** **Тема: Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы (2 ч)** Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерён кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение акао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.*Практические работы.* Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков.*Самостоятельная работа.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на домашней кухне; поиск информации об истории микроволновой печи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.**Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)** Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.*Практическая работа.* Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.*Самостоятельная работа.* Поиск информации об устройствах кастрюля-кашеварка, мультиварка.**Тема: Блюда из яиц (2 ч)** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.*Практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц.*Самостоятельная работа.* Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, истории оформления яиц к народным праздникам.**Тема: Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)** Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.*Самостоятельная работа.* Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака. |
| **6** | **Технологии растениеводства и животноводства****(8 ч)** | **Тема: Растениеводство (6 ч)** **Тема: Выращивание культурных растений (2 ч)** Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений.*Практическая работа.* Проведение подкормки растений.*Самостоятельные работы.* Поиск информации о масличных растениях. Фенологическое наблюдение за растениями.**Тема: Вегетативное размножение растений (2 ч**) Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта.*Практическая работа*. Размножение комнатных растений черенками.*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.**Тема: Выращивание комнатных растений (2 ч)** Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.*Практическая работа*. Перевалка (пересадка) комнатных растений.*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля.*Образовательное путешествие* (экскурсия) на животноводческую ферму.(по возможности) |
| **Тема: Животноводство (2 ч)** Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных. и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник).*Практическая работа*. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия, если состоялось) |
| **7** | **Исследовательская и созидательная деятельность****(8 ч )** | **Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8ч)** Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. *Защита (презентация) проекта*. |
|  | **Итого 68 часов** |  |

**1.2. 6 класс**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)**

**Тема 1. Интерьер жилого дома (2 ч)**

*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 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)**

**Теоретические сведения.** Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция  из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие  комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и сук куленты. 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 суб стратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

 Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

**Раздел «Кулинария» (14 ч)**

**Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)**

*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 2. Блюда из мяса (4 ч)**

*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. Сани тарные 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 3. Блюда из птицы  (2 ч)**

*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 4. Заправочные супы (2 ч)**

*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 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)**

*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 «Создание изделий из текстильных материалов»  (22 ч)**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов  (2 ч)**

*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 2. Конструирование швейных изделий  (4 ч)**

*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 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)**

*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 4. Швейная машина (2 ч)**

*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 5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

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

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

*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»  (10 ч)**

**Тема 1. Вязание крючком  (6 ч)**

*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 2. Вязание спицами  (4 ч)**

*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»   (18 ч)**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность  (18 ч)**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в б 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.

 **2.Планируемые образовательные результаты**

**ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

**2.1. 5 класс**

* Модуль «Производство и технология» характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
* характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме; выявлять причины и последствия развития техники и технологий; характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;
* уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями; научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности; организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; соблюдать правила безопасности; использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция); уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач; получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов; оперировать понятием «биотехнология»; классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрование воды; оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».
* Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов» характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;
* соблюдать правила безопасности; организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия; использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
* выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования; получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов; характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов; применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;
* правильно хранить пищевые продукты; осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность; выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда; осуществлять доступными средствами контроль качества блюда; проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий; строить чертежи простых швейных изделий; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ; выполнять художественное оформление швейных изделий; выделять свойства наноструктур; приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях; получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

**2.2. 6 класс**

**Кулинария**

Выпускник научится:

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

• применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Выпускник научится:

• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

• использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

• выполнять художественную отделку швейных изделий;

• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

• определять основные стили в одежде и современные направления моды.

• планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;

• находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

Выпускник научится:

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Современное производство и профессиональное самоопределение**

Выпускник научится:

построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

• планировать профессиональную карьеру;

• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности
         В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология» планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* формирование технологической культуры и культуры труда;
* формирование проектного, инженерного, технологического мышления обучающегося, соответствующего актуальному технологическому укладу;
* адаптивность к изменению технологического уклада;
* осознание обучающимся роли техники и технологий и их влияния на развитие системы «природа — общество — человек»;
* овладение методами исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами графического отображения и формами визуального представления объектов или процессов, правилами выполнения графической документации (рисунок, эскиз, чертеж);
* применение предметных знаний и формирование запроса у обучающегося к их получению для решения прикладных задач в своей текущей деятельности/реализации замыслов;
* формирование культуры по работе с информацией, необходимой для решения учебных задач, и приобретение необходимых компетенций (например, поиск различными способами, верификация, анализ, синтез);
* формирование представлений о развитии мира профессий, связанных с изучаемыми технологиями, для осознанного выбора собственной траектории развития.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Современные технологии и перспективы их развития**

**Обучающийся научится:**

* называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии материальной и нематериальной сферы;
* производить мониторинг и оценку состояния и выявлять возможные перспективы развития технологий в произвольно выбранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* *осуществлять анализ и давать аргументированный прогноз развития технологий в сферах, рассматриваемых в рамках предметной области;*
* *осуществлять анализ и производить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий и последствий развития существующих технологий.*

**Формирование технологической культуры
и проектно-технологического мышления обучающихся**

**Обучающийся научится:**

* выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
* определять цели проектирования субъективно нового продукта или технологического решения;
* готовить предложения технических или технологических решений с использованием методов и инструментов развития креативного мышления, в том числе с использованием инструментов, таких как дизайн-мышление и др.;
* планировать этапы выполнения работ и ресурсы для достижения целей проектирования;
* применять базовые принципы управления проектами;
* следовать технологическому процессу, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
* прогнозировать по известной технологии итоговые характеристики продукта в зависимости от изменения параметров и/или ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
* в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии, проводить анализ возможности использования альтернативных ресурсов, соединять в единый технологический процесс несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
* проводить оценку и испытание полученного продукта;
* проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
* описывать технологическое решение с помощью текста, схемы, рисунка, графического изображения и их сочетаний;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* применять базовые принципы бережливого производства, включая принципы организации рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* проводить и анализировать разработку и/или реализацию продуктовых проектов, предполагающих:
* определение характеристик и разработку материального продукта, включая планирование, моделирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), в соответствии с задачей собственной деятельности или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов,
* изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования,
* модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта,
* встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку,
* изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
* проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:
* модификацию (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике),
* разработку инструкций и иной технологической документации для исполнителей,
* разработку способа или процесса получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
* проводить анализ конструкции и конструирование механизмов, простейших роботов с помощью материального или виртуального конструктора;
* выполнять чертежи и эскизы, а также работать в системах автоматизированного проектирования;
* выполнять базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации).

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
* *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или иной технологической документации;*
* *оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.*

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

**Обучающийся научится:**

* характеризовать группы профессий, относящихся к актуальному технологическому укладу;
* характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции ее развития;
* разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
* анализировать и обосновывать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;
* анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* *предлагать альтернативные варианты образовательной траектории для профессионального развития;*
* *характеризовать группы предприятий региона проживания;*
* *получать опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств и тенденциях их развития в регионе проживания и в мире, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального и мирового рынка труда.*

 **(включая компетенции проектного управления).**

**5 класс**

По завершении учебного года обучающийся научится:

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

* соблюдать правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
* владеть безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом;
* использовать ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению);
* разъяснить содержание понятий «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент», «механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использует эти понятия;
* организовать и поддержать порядок на рабочем месте;
* применить и рационально использовать материал в соответствии с задачей собственной деятельности;
* осуществить сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения;
* использовать при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;
* осуществить операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении;

***Предметные результаты:***

* выполнить измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов;
* читать информацию, представленную в виде специализированных таблиц;
* читать элементарные эскизы, схемы;
* выполнить элементарные эскизы, схемы, в том числе с использованием программного обеспечения графических редакторов;
* характеризовать свойства конструкционных материалов природного происхождения (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
* характеризовать основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
* характеризовать оборудование, приспособления и инструменты для обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
* применять безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) с использованием ручного и электрифицированного инструмента, имеет опыт отделки изделий из данного материала или иных материалов (например, текстиля);
* выполнять разметку плоского изделия на заготовке;
* осуществлять сборку моделей, в том числе с помощью образовательного конструктора по инструкции;
* конструировать модель по заданному прототипу;
* строить простые механизмы;
* иметь опыт проведения испытания, анализа продукта;
* получить и проанализировал опыт модификации материального или информационного продукта;

.

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

* получить и проанализировать опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.
* **ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**
* Патриотическое воспитание:
* проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
* ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.
* Гражданское и духовно-нравственное воспитание:
* готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем,
* связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной
* революции;
* осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией
* технологий;
* освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и
* сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.
* Эстетическое воспитание:
* восприятие эстетических качеств предметов труда;
* умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.
* Ценности научного познания и практической деятельности:
* осознание ценности науки как фундамента технологий;
* развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.
* Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:
* осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности
* правил безопасной работы с инструментами;
* умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.
* Трудовое воспитание:
* активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
* умение ориентироваться в мире современных профессий.
* Экологическое воспитание:
* воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения
* баланса между природой и техносферой;
* осознание пределов преобразовательной деятельности человека.
* **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**
* Овладение универсальными познавательными действиями
* Базовые логические действия:
* выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
* устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
* выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях,
* относящихся к внешнему миру;
* выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также
* процессов, происходящих в техносфере;
* самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые
* материалы, инструменты и технологии.
* Базовые исследовательские действия:
* использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
* формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
* оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
* опытным путём изучать свойства различных материалов;
* овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать
* погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными
* величинами;
* строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
* уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения
* учебных и познавательных задач;
* уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
* прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.
* Работа с информацией:
* выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
* понимать различие между данными, информацией и знаниями;
* владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
* владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

**3.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**3.1. 5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование разделов и тем программы** | **Количество часов** | **Электронные** **(цифровые)** **образовательные** **ресурсы** |
| **всего** | **контрольные \работы** | **практические работы** |  |
| 1 | **Раздел 1.**  **«Современные технологии и перспективы их развития»** | 6 | 3 | 3 | <https://znanio.ru/media/urok-po-tehnologii-5-klass-fgos-tema-vvodnoe-zanyatie-obschij-instruktazh-po-tehnike-bezopasnosti-na-urokah-tehnologii-2628599>  |
| 2 | **Раздел 2. «Творческий проект» (** | 2 | 1 | 0 | <https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-shveynaya-mashina-klass-397102.html?ysclid=l4xtzant2771911613> |
| 3 | **Раздел 3. «Конструирование и моделирование»**  | **6** | 2 | 2 | <https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-materialovedenie-proizvodstvo-tkani-klass-1513601.html?ysclid=l4xrow8bq7435451219> |
| 4 | **Раздел 4. «Материальные технологии»** | 26 | 4 | 13 | <https://kopilkaurokov.ru/tehnologiyad/uroki/urok-tiekhnologhii-v-5-klassie-na-tiemu-applikatsiia?ysclid=l4xs4y8111571589822> |
| 5 |  **Раздел 5. «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»** | 4 | 13 | 1 | <https://иванов-ам.рф/technology_tis_05/technology_tis_05_21.html?ysclid=l4xsbaq1gv790710325> |
| 6 | **Раздел 6: «Технологии растениеводства и животноводства»** | 8 | 0 | 3 | <https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-obshaya-harakteristika-i-klassifikaciya-kulturnyh-rastenij-usloviya-vneshnej-sredy-neobhodimye-dlya-v-5136936.html?ysclid=l4xsjk2cb7845955798> |
| 7 | **Раздел 7. «Исследовательская и созидательная деятельность»**  | 8 | 2 | <https://tvorcheskie-proekty.ru/course/girls/8/5?ysclid=l4xri94jz8696320254>  |
|  | Итого | 68 |  |  |

**3.2. 6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование разделов и тем программы** | **Количество часов** | **Электронные** **(цифровые)** **образовательные** **ресурсы** |
| **всего** | **контрольные \работы** | **практические работы** |  |
| 1 | **Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства**  | 4 | 0 |  | <http://www.4living.ru> |
| 2 | **Раздел 2. Кулинария** | 14 | 0 |  | <http://fcior.edu.ru/card/20950/teplovaya-obrabotka-myasa-pticy.html><http://fcior.edu.ru/card/21218/prigotovlenie-blyud-iz-file-kurinoy-grudki.html> |
| 3 | **Раздел 3.** **Создание изделий из текстильных материалов** | **22** | 0 |  | <https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2018/12/17/sozdanie-izdeliy-iz-tekstilnyh-materialov?ysclid=l4xtqyl8ya975560681> |
| 4 | **Раздел 4. Художественные ремёсла**  | 10 | 0 |  | <https://vk.com/kryuchok_v> |
| 5 | **Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности»**  | 18 | 0 |  | <https://multiurok.ru/files/tiekhnologhii-tvorchieskoi-i-opytnichieskoi-dieiatiel-nosti.html?ysclid=l4xtsmapfl708628901> |
| 6 | Итого | 68 |  |  |  |

**4. ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**4.1.5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Дата****изучения** |
| **всего** | **контрольные** **работы** | **практические** **работы** |
|  | Потребности человека | 1 |  |  |  |
|  | Потребности человека | 1 |  |  |  |
|  | Понятие технологии | 1 |  |  |  |
|  | Понятие технологии | 1 |  |  |  |
|  | Технологический процесс | 1 |  |  |  |
|  | Технологический процесс | 1 |  |  |  |
|  | Этапы выполнения творческого проекта | 1 |  |  |  |
|  | Реклама | 1 |  |  |  |
|  | Понятие о машине и механизме | 1 |  |  |  |
|  | Понятие о машине и механизме | 1 |  |  |  |
|  | Конструирование машин и механизмов | 1 |  |  |  |
|  | Конструирование машин и механизмов | 1 |  |  |  |
|  | Конструирование швейных изделий | 1 |  |  |  |
|  | Конструирование швейных изделий | 1 |  |  |  |
|  | Текстильное материаловедение | 1 |  |  |  |
|  | Текстильное материаловедение | 1 |  |  |  |
|  | Технологические операции изготовления швейных изделий. *Раскрой швейного изделия* | 1 |  |  |  |
|  | Технологические операции изготовления швейных изделий. *Раскрой швейного изделия* | 1 |  |  |  |
|  | Технологические операции изготовления швейных изделий. *Швейные ручные работы. Перенос линий* *выкройки, смётывание, стачивание* | 1 |  |  |  |
|  | Технологические операции изготовления швейных изделий. *Швейные ручные работы. Перенос линий* *выкройки, смётывание, стачивание* | 1 |  |  |  |
|  | Технологические операции изготовления швейных изделий. *Швейные ручные работы. Обмётывание,* *замётывание* | 1 |  |  |  |
|  | Технологические операции изготовления швейных изделий. *Швейные ручные работы. Обмётывание,* *замётывание* | 1 |  |  |  |
|  | Операции влажно-тепловой обработки | 1 |  |  |  |
|  | Операции влажно-тепловой обработки | 1 |  |  |  |
|  | Технологии лоскутного шитья | 1 |  |  |  |
|  | Технологии лоскутного шитья | 1 |  |  |  |
|  | Технологии лоскутного шитья | 1 |  |  |  |
|  | Технологии лоскутного шитья | 1 |  |  |  |
|  | Технологии аппликации | 1 |  |  |  |
|  | Технологии аппликации | 1 |  |  |  |
|  | Технологии аппликации | 1 |  |  |  |
|  | Технологии аппликации | 1 |  |  |  |
|  | Технологии стёжки | 1 |  |  |  |
|  | Технологии стёжки | 1 |  |  |  |
|  | Технологии стёжки | 1 |  |  |  |
|  | Технологии стёжки | 1 |  |  |  |
|  | Технологии обработки срезов лоскутного изделия | 1 |  |  |  |
|  | Технологии обработки срезов лоскутного изделия | 1 |  |  |  |
|  | Технологии обработки срезов лоскутного изделия | 1 |  |  |  |
|  | Технологии обработки срезов лоскутного изделия | 1 |  |  |  |
|  | Санитария, гигиена и физиология питания. *Санитария и гигиена на кухне* | 1 |  |  |  |
|  | Санитария, гигиена и физиология питания. *Физиология питания* | 1 |  |  |  |
|  | Технологии приготовления блюд. *Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы* | 1 |  |  |  |
|  | Технологии приготовления блюд. *Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы* | 1 |  |  |  |
|  | Технологии приготовления блюд. *Блюда из круп, бобовых и макаронных* *изделий* | 1 |  |  |  |
|  | Технологии приготовления блюд. *Блюда из круп, бобовых и макаронных* *изделий* | 1 |  |  |  |
|  | Технологии приготовления блюд. *Блюда из круп, бобовых и макаронных* *изделий* | 1 |  |  |  |
|  | Технологии приготовления блюд. *Блюда из круп, бобовых и макаронных* *изделий* | 1 |  |  |  |
|  | Технологии приготовления блюд. *Блюда из яиц* | 1 |  |  |  |
|  | Технологии приготовления блюд. *Блюда из яиц* | 1 |  |  |  |
|  | Технологии приготовления блюд. *Меню завтрака. Сервировка стола* *к завтраку* | 1 |  |  |  |
|  | Технологии приготовления блюд. *Меню завтрака. Сервировка стола* *к завтраку* | 1 |  |  |  |
|  | Растениеводство. Выращивание культурных растений | 1 |  |  |  |
|  | Растениеводство. Выращивание культурных растений | 1 |  |  |  |
|  | Растениеводство. Вегетативное размножение растений | 1 |  |  |  |
|  | Растениеводство. Вегетативное размножение растений | 1 |  |  |  |
|  | Растениеводство. Выращивание комнатных растений | 1 |  |  |  |
|  | Растениеводство. Выращивание комнатных растений | 1 |  |  |  |
|  | Животноводство | 1 |  |  |  |
|  | Животноводство | 1 |  |  |  |
|  | Разработка и реализация творческого проекта. *Работа над творческим проектом*. | 1 |  |  |  |
|  | Разработка и реализация творческого проекта. *Работа над творческим проектом*. | 1 |  |  |  |
|  | Разработка и реализация творческого проекта. *Работа над творческим проектом*. *Реализация этапов выполнения творческого проекта.* | 1 |  |  |  |
|  | Разработка и реализация творческого проекта. *Работа над творческим проектом*. *Реализация этапов выполнения творческого проекта.* | 1 |  |  |  |
|  | Разработка и реализация творческого проекта. *Работа над творческим проектом*. *Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.* | 1 |  |  |  |
|  | Разработка и реализация творческого проекта. *Работа над творческим проектом*. *Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.* | 1 |  |  |  |
|  | Разработка и реализация творческого проекта. *Защита (презентация) проекта.* | 1 |  |  |  |
| 68 | Разработка и реализация творческого проекта. *Защита проекта.* | 1 |  |  |  |
| **ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ** | **68 часов** |  |  |  |

**4.2.6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Количество часов** |  **Дата** **изучения** |
| **всего** | **контрольные** **работы** | **практические** **работы** |  |
|  | Интерьер жилого дома | 1 |  |  |  |
|  | Интерьер жилого дома | 1 |  |  |  |
|  | Комнатные растенияв интерьере | 1 |  |  |  |
|  | Комнатные растенияв интерьере | 1 |  |  |  |
|  | Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» | 1 |  |  |  |
|  | Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» | 1 |  |  |  |
|  | Свойства текстильных материалов | 1 |  |  |  |
|  | Свойства текстильных материалов | 1 |  |  |  |
|  | Конструирование швейных изделий  | 1 |  |  |  |
|  | Конструирование швейных изделий  | 1 |  |  |  |
|  | Конструирование швейных изделий  | 1 |  |  |  |
|  | Конструирование швейных изделий  | 1 |  |  |  |
|  | Моделирование швейных изделий | 1 |  |  |  |
|  | Моделирование швейных изделий | 1 |  |  |  |
|  | Швейная машина | 1 |  |  |  |
|  | Швейная машина | 1 |  |  |  |
|  | Технология изготовления швейных изделий  | 1 |  |  |  |
|  | Технология изготовления швейных изделий  | 1 |  |  |  |
|  | Технология изготовления швейных изделий  | 1 |  |  |  |
|  | Технология изготовления швейных изделий  | 1 |  |  |  |
|  | Технология изготовления швейных изделий  | 1 |  |  |  |
|  | Технология изготовления швейных изделий  | 1 |  |  |  |
|  | Технология изготовления швейных изделий  | 1 |  |  |  |
|  | Технология изготовления швейных изделий  | 1 |  |  |  |
|  | Технология изготовления швейных изделий  | 1 |  |  |  |
|  | Технология изготовления швейных изделий  | 1 |  |  |  |
|  | Технология изготовления швейных изделий  | 1 |  |  |  |
|  | Технология изготовления швейных изделий  | 1 |  |  |  |
|  | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» | 1 |  |  |  |
|  | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» | 1 |  |  |  |
|  | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» | 1 |  |  |  |
|  | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» | 1 |  |  |  |
|  | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 1 |  |  |  |
|  | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря  | 1 |  |  |  |
|  | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря  | 1 |  |  |  |
|  | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря  | 1 |  |  |  |
|  | Блюда из мяса  | 1 |  |  |  |
|  | Блюда из мяса  | 1 |  |  |  |
|  | Блюда из мяса  | 1 |  |  |  |
|  | Блюда из мяса  | 1 |  |  |  |
|  | Блюда из птицы | 1 |  |  |  |
|  | Блюда из птицы | 1 |  |  |  |
|  | Заправочные супы | 1 |  |  |  |
|  | Заправочные супы | 1 |  |  |  |
|  | Приготовление обеда | 1 |  |  |  |
|  | Сервировка стола к обеду | 1 |  |  |  |
|  | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | 1 |  |  |  |
|  | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | 1 |  |  |  |
|  | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | 1 |  |  |  |
|  | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | 1 |  |  |  |
|  | Вязание крючком  | 1 |  |  |  |
|  | Вязание крючком  | 1 |  |  |  |
|  | Вязание крючком  | 1 |  |  |  |
|  | Вязание крючком  | 1 |  |  |  |
|  | Вязание крючком  | 1 |  |  |  |
|  | Вязание крючком  | 1 |  |  |  |
|  | Вязание спицами  | 1 |  |  |  |
|  | Вязание спицами  | 1 |  |  |  |
|  | Вязание спицами  | 1 |  |  |  |
|  | Вязание спицами  | 1 |  |  |  |
|  | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 1 |  |  |  |
|  | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 1 |  |  |  |
|  | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 1 |  |  |  |
|  | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 1 |  |  |  |
|  | Комплексный творческий проект | 1 |  |  |  |
|  | Комплексный творческий проект | 1 |  |  |  |
|  | Комплексный творческий проект | 1 |  |  |  |
|  | Комплексный творческий проект | 1 |  |  |  |
| **ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ** | **68 часов** |  |  |  |