Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Вышеславская основная школа»

Гаврилов-Ямского района Ярославской области

Утверждена приказом по

МОУ «Вышеславская ОШ»

от 31.08.2020г.

№ 60-03

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

в 6 классе

Учитель: Пасхина Надежда Юрьевна

2020-2021 уч. год

Пояснительная записка.

Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

1. Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2014).
2. Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования (ФГОС НОО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 06 октября 2009 года № 373; (в ред. [Приказов Минобрнауки России](https://xn--80abucjiibhv9a.xn--p1ai/%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B/922/%D1%84%D0%B0%D0%B9%D0%BB/745/%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%B7%20%D0%9E%D0%B1%20%D1%83%D1%82%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%B6%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B8%20373.rtf) от 26.11.2010 [№ 1241](consultantplus://offline/ref=6651BE230285D4F35481B52772CF659E88BC89383ADB6720BEAFFEB849ABB3A94937FE644CA82F35b7pAM), от 22.09.2011 [№ 2357](consultantplus://offline/ref=6651BE230285D4F35481B52772CF659E88BF8A3E32DB6720BEAFFEB849ABB3A94937FE644CA82F35b7pAM), от 18.12.2012 [№ 1060](consultantplus://offline/ref=6651BE230285D4F35481B52772CF659E88B98B3F3BD36720BEAFFEB849ABB3A94937FE644CA82F35b7pAM), от 29.12.2014 № 1643, от 31.12.2015 № 1576.
3. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утвержден приказом Минобрнауки РФ № 1897 от 17.12.2010) с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 7 июня 2017 г. [Электронный ресурс] — Режим доступа : <http://минобрнауки.рф/%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B/543> .
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 5 сентября 2013 г. № 1047 «Об утверждении Порядка формирования федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 253 от 31 марта 2014 г. «Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» [Электронный ресурс] — Режим доступа:[http://xn--80abucjiibhv9a.xn--p1ai/%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8/4136/%D1%84%D0%B0%D0%B9%D0%BB/3091/253\_31.03.2014.pdf](http://xn--80abucjiibhv9a.xn--p1ai/новости/4136/файл/3091/253_31.03.2014.pdf).
6. Письмо Департамента государственной политики в сфере общего образования Минобрнауки России от 29 апреля 2014 г. № 08-548 «О федеральном перечне учебников».
7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 4 октября 2010 г. № 986 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений».
8. Примерная основная образовательная программа основного общего образования. Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) [Электронный ресурс] //Реестр примерных основных общеобразовательных программ. Министерство образования и науки РФ — Режим доступа : <https://edu.crowdexpert.ru/results-ooo> .
9. Основная образовательная программа основного общего образования муниципального общеобразовательного учреждения «Вышеславская основная школа» (утверждена приказом № 79-03 от 29.10.2015г.)
10. Учебный план МОУ «Вышеславская ОШ» с 2020/2021 уч.года до него –
11. Годовой календарный учебный график работы МОУ «Вышеславская ОШ» 2020/2021 уч. года
12. Методическое письмо о преподавании учебного предмета «Технология.» в общеобразовательных организациях Ярославской области в 2020/2021 уч.г.
13. Авторская программа по технологии И.А. Сасовой.

Программы по технологии для 5–8 классов общеобразовательных учреждений подготовлена в соответствии с Примерной программой по предмету «Технология», составленной на основе фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (2010 г.).  
 Программа основаны на использовании метода проектов в технологическом образовании, способствующем формированию у обучающихся понятия о технологии как способе создания рукотворного мира для удовлетворения потребностей человека и общества, развивающем у школьников творческое мышление, самостоятельность, инициативность и ответственность за принятые решения.

Реализована в предметной линии учебников «Технология» для 5–8 классов, которые подготовлены авторским коллективом под руководством проф. И.А. Сасовой (М.: Издательский центр «Вентана-Граф»).

Входит в систему «Алгоритм успеха.

К программе прилагается диск с тематическим планированием, который поможет учителям и методистам подготовить рабочую программу курса.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым ком­понентом общего образования школьников. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание субъективно новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Базисный учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования должен включать для обязательного изучения предметной области «Технология» в 6 классе – 2 часа.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного 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

РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА ТЕХНОЛОГИИ

Обучение в основной школе является второй ступенью про­педевтического технологического образования. Одной из важ­нейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профес­сионального пути. В результате обучающиеся должны научить­ся самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт дея­тельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

* в сформированное™ целостного представления о тех­носфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
* в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* в формировании ценностных ориентаций в сфере сози­дательного труда и материального производства;
* в готовности к осуществлению осознанного выбора ин­дивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

* становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; уме­ние объяснять объекты и процессы окружающей действитель­ности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
* развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них то­лерантных отношений и экологически целесообразного пове­дения в быту и трудовой деятельности;
* формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образова­ния, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и тех­нологий, отношения к технологии как возможной области бу­дущей практической деятельности;
* приобретение учащимися опыта созидательной и твор­ческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов дея­тельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуни­кативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает дос­тижение личностных, метапредметных и предметных резуль­татов.

Личностными результатами освоения учащимися основ­ной школы курса «Технология» являются:

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышлен­ном производстве для удовлетворения текущих и перспектив­ных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление самоопределения в выбранной сфере буду­щей профессиональной деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ре­сурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяй­ства;
* проявление технико-технологического и экономическо­го мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускника­ми основной школы курса «Технология» являются:

* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление инновационного подхода к решению учеб­ных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* поиск новых решений возникшей технической или ор­ганизационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулиро­вание выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письмен­ной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энцикло­педии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* использование дополнительной информации при про­ектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно­-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требовани­ям и принципам;
* диагностика результатов познавательно-трудовой дея­тельности по принятым критериям и показателям;
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познаватель­но-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основ­ной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектиро­вания и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и тех­нологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения организа­ционных и технико-технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объек­тов живой природы и социальной среды, а также соответству­ющих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инстру­ментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владение кодами и методами чтения и способами гра­фического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естест­венно-математического цикла в процессе подготовки и осу­ществления технологических процессов для обоснования и ар­гументации рациональности деятельности;
* владение способами научной организации труда, фор­мами деятельности, соответствующими культуре труда и тех­нологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требова­ний технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и состав­ление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожар­ной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисципли­ны;
* обоснование критериев и показателей качества проме­жуточных и конечных результатов труда;
* выбор и использование кодов, средств и видов пред­ставления технической и технологической информации и зна­ковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* оценивание своей способности и готовности к пред­принимательской деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждени­ях начального профессионального или среднего специального обучения;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
* согласование своих потребностей и требований с по­требностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объ­екта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

* дизайнерское проектирование изделия или рациональ­ная эстетическая организация работ;
* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего мес­та с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

* формирование рабочей группы для выполнения проек­та с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* публичная презентация и защита проекта изделия, про­дукта труда или услуги;
* разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
* потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* достижение необходимой точности движений при вы­полнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, приклады­ваемого к инструменту, с учетом технологических требова­ний;
* сочетание образного и логического мышления в про­цессе проектной деятельности.

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология»**

**по блокам содержания**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного 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).

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

**Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

Выпускник научится:

называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

*приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

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

Выпускник научится:

следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план 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, рисунков, графического изображения;

анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

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;

определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

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:

оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);

обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

разработку плана продвижения продукта;

проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

**Выпускник получит возможность научиться:**

*выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*

*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 технологической карты;*

*оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии*.

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

Выпускник научится:

характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

характеризовать группы предприятий региона проживания,

характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

анализировать результаты и последствия своих 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,

получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

*предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*

*анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере*.

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

**5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

характеризует рекламу как средство формирования потребностей;

характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;

разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;

объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;

объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;

составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;

осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;

осуществляет выбор товара в модельной ситуации;

осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

конструирует модель по заданному прототипу;

осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);

получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;

получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;

получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

**6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;

описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;

проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;

проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;

читает элементарные чертежи и эскизы;

выполняет эскизы механизмов, интерьера;

освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);

применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;

строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;

получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;

получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;

получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;

получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);

получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

**7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;

называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;

характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;

объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;

объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;

осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;

осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;

выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);

конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;

следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;

получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;

получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;

получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

**8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;

характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;

называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;

называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;

характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;

перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;

характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);

объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;

разъясняет функции модели и принципы моделирования;

создает модель, адекватную практической задаче;

отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;

составляет рацион питания, адекватный ситуации;

планирует продвижение продукта;

регламентирует заданный процесс в заданной форме;

проводит оценку и испытание полученного продукта;

описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;

получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;

получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;

получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;

получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;

получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;

получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;

получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Новизной данной программы по направлению «Техноло­гии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта зада­ча может быть реализована прежде всего на занятиях по ку­линарии. В данный раздел включены лабораторно-практиче­ские работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников от­ветственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серь­езных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащие­ся знакомятся с новыми техническими возможностями совре­менных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит уча­щихся с новыми разработками в текстильной промышленнос­ти: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладаю­щими принципиально новыми технологическими, эстетиче­скими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые тех­нологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и сто­ловой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение сани­тарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пи­щевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомо­ечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблю­дения температурного режима и длительности тепловой кули­нарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостя­ми. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в по­мещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слю­ны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения

о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Совре­менные данные о роли витаминов, минеральных солей и мик­роэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и мик­роэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздей­ствие микроорганизмов на пищевые продукты; органолепти­ческие и лабораторные экс пресс-методы определения качест­ва пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отрав­лениях.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам раци­онального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Прис­пособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продук­тов для бутербродов, инструменты и приспособления для на­резки.

Особенности технологии приготовления и украшения раз­личных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бу­тербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоко­лад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вку­совые достоинства и. способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, ви­таминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание вла­ги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность про­дуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество ово­щей. Методы определения качества овощей. Определение ко­личества нитратов в овощах с помощью измерительных при­боров, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения карто­феля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листо­вых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарез­ки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформ­ление салатов продуктами, входящими в состав салатов и име­ющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продук­тов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки раз­личных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных ве­ществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обра­ботки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформле­ния салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продук­тов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с по­мощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посу­да для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных из­делий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ку­линарные блюда из творога, технология их приготовления.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продук­тов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, ви­таминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хра­нения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения жи­вой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных кон­сервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в за­висимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного ис­пользования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инстру­ментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полу­фабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродук­тов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Определение свежести рыбы органолептическими и лабо­раторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свеже­мороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Тема 7. Блюда из птицы

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное упот­ребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной об­работки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Примерная тема практической работы

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

Тема 8. Блюда из мяса

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пи­щевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сро­ки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механичес­кой и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология при­готовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобо­вых и макаронных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 10. Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготов­ления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформле­ние готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Расчет количества мяса и других продуктов для приготов­ления супа на 6—8 человек.

Приготовление заправочного супа.

Тема 11. Изделия из теста

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлите­ли теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания тес­та и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Вли­яние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Усло­вия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Фор­мование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 12. Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми при­борами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкаль­ное оформление. Культура использования звуковоспроизводя­щей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обес­печение сохранности продуктов. Соблюдение правил санита­рии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных усло­виях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пиши в походных

условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологи­ческие мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная сто­роны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуата­ционные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых матери­алов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических во­локон в тканях.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направлен™ долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема 2. Элементы машиноведения

Классификация машин швейного производства по назна­чению, степени механизации и автоматизации. Характеристи­ки и области применения современных швейных, краеобме- точных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристи­ки, назначение основных узлов. Виды приводов швейной ма­шины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа меха­низма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной ма­шиной.

Назначение и конструкция различных современных при­способлений к швейной машине. Их роль в улучшении каче­ства изделий и повышении производительности труда.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

Классово-социальное положение человека и его отраже­ние в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Совре­менные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требова­ний к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигу­ры человека. Системы конструирования одежды. Краткая ха­рактеристика расчетно-графической системы конструирова­ния. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швей­ных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необхо­димые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на осно­ве чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 4. Моделирование швейных изделий

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды ху­дожественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформле­ние народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индиви­дуальных особенностей фигуры. Способы копирования вы­кройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изде­лий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и рас­чет количества ткани на изделие с применением компьютер­ных программ.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и кор­рекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фи­гуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изде­лия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения ма­шинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисун­ка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкрой­ки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических опера­ций:

* обработка деталей кроя;
* обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, прой­мы и горловины;
* обметывание швов ручным и машинным способами;
* обработка вытачек с учетом их расположения на дета­лях изделия;
* обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
* обработка низа швейного изделия ручным и машин­ным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и ис­правление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из нату­ральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, рос­пись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством на­родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вы­шивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные компо­зиции, их основные решения в построении. Роль компози­ции, колорита, фактуры материала в художественном выраже­нии произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоратив­ного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды ор­наментов. Возможности графических редакторов персональ­ных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнамен­тов.

Создание композиции с изображением пейзажа для пан­но или платка по природным мотивам.

Тема 3. Лоскутное шитье

Краткие сведения из истории создания изделий из лоску­та. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлени­ями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материа­лов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокла­дочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Роспись ткани

История появления техники «узелковый батик». Материа­лы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складыва­ния ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, си­лы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свобод­ная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных кра­сок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Примерная тема лабораторно-практической работы

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

Тема 5. Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Из­делия, связанные крючком, в современной моде. Инструмен­ты и материалы для вязания крючком. Подготовка материа­лов к работе. Условные обозначения, применяемые при вяза­нии крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узо­ра. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Примерная тема практической работы

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Тема 6. Вязание на спицах

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пухо­вых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вя­зания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Техно­логия выполнения вязаных изделий.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел 4. Оформление интерьера

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребнос­тей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в ин­терьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

Тема 2. Интерьер жилого дома

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особен­ности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пи­щи, столовой, спален, детского уголка. Использование совре­менных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предмета­ми декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занаве­сей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значе­ние предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусствен­ное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потреб­ностей и доходов семьи.

Примерная тема лабораторно-практической работы

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обо­ями, общим цветовым решением комнаты. Размещение ком­натных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадеб­ных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символи­ческое значение цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 5. Электротехника

Тема 1. Бытовые электроприборы

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощ­ности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Изучение безопасных приемов работы с бытовым элект­рооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и ро­зеток на плане квартиры.

Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение

Тема 1. Сферы производства, профессиональное об­разование и профессиональная карьера

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления раз­вития техники и технологий. Влияние техники и новых тех­нологий на виды и содержание труда. Понятие о специаль­ности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текс­тильных материалов и изготовлением швейных изделий. Ви­ды учреждений профессионального образования.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятель­ность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходи­мой информации для решения проблемы. Разработка вариан­тов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего вари­анта и его реализация.

Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного ис­кусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искус­ства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рож­дения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной роспи­си ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздни­ков.

Изготовление сувенира или декоративного панно в техни­ке ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народ­ных сказок.

Проекты социальной направленности.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**6 класс (68 ч, 2 ч – резервное время)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание**  **материала темы** | **Характеристики основных**  **видов деятельности учащихся** |
| 1 | 2 | 3 |
| **Раздел 1. Технология в жизни человека и общества (2 ч)** | | |
| **Тема 1.1. Технология в жизни человека и общества (2 ч)** | Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.  Потребности людей и способы их удовлетворения. Интернет. Компьютеры. Современные информационные устройства | Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.  Потребности людей и способы их удовлетворения. Интернет. Компьютеры. Современные информационные устройства |
| **Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч)** | | |
| **Тема 2.1. Основные компоненты проекта**  **(2 ч)** | Основные компоненты проекта: *изучение* потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества); *исследования*, проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы; работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений; анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.); *проработка идеи* т.е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации); *экологическая оценка* (оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия); *экономическая**оценка* (полное экономическое обоснование и расчет финансовых затрат – проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов). Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта.  Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев) | Определять потребности людей в изделии, запланированном в проекте.  Выявлять аналоги. Вырабатывать идеи выполнения проекта. Определять трудности в реализации проекта. Разрабатывать дизайнерское оформление продукта труда.  Проводить экологическую и экономическую оценку продукта труда Моделировать с помощью программ компьютерного проектирования.  Распределять обязанности при выполнении коллективного проекта.  Определять основные компоненты проекта |
| **Тема 2.2. Этапы проектной деятельности (2 ч)** | *Поисковый этап*: поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.  *Конструкторский этап*: поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учетом требований дизайна, выбор технологии изготовления продукта труда, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.  *Технологический этап*: составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию.  *Заключительный этап*: оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования | Анализировать информацию по теме проекта. Выявлять оптимальное решение задачи проекта. Составлять конструкторскую и технологическую документацию. Выбирать необходимые материалы, инструменты, оборудование. Выполнять запланированные операции. Осуществлять контроль качества |
| **Тема 2.3. Способы представления результатов проектирования (2 ч)** | Записи в ТТР хода и результатов проектной деятельности. Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Компьютерная презентация проекта | Разрабатывать план представления результатов проектной деятельности. Обосновывать тему и цель проекта. Представлять ход исследования.  Использовать компьютер для презентации проекта |
| **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (6 ч)** | | |
| **Тема 3.1. Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью**  **(2 ч)** | Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользовании чистящими и дезинфицирующими средств. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка.  Профессии в сфере обслуживания и сервиса | Выполнять различные виды уборки жилых помещений. Рационально использовать санитарно-гигиенические средства для уборки помещений. Соблюдать правила безопасной работы при использовании чистящих и дезинфицирующих средств |
| **Тема 3.2. Эстетика и экология жилища**  **(4 ч)** | Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.  Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.  Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений. Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и её проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Проведение самооценки учащимся и оценки потребителей изделия.  Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.  Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею | Находить информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты с помощью шаблонов и компьютера.  Находить информацию в СМИ и сети Интернет об обычаях и национальных традициях убранства жилых помещений в конкретной местности |
| **Раздел 4. Кулинария (18 ч)** | | |
| **Тема 4.2. Физиология и гигиена питания**  **(2 ч)** | Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода. Полноценное питание. Обмен веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.  Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях | Находить в СМИ и сети Интернет информацию о различных способах питания, их особенностях и недостатках.  Составлять схему суточного потребления белков, жиров и углеводов для подростков 11–13 лет |
| **Тема 4.3. Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (14 ч)** | Правила подачи блюд. Правила пользования столовыми приборами для различных блюд | Находить в СМИ и сети Интернет информацию о приготовлении и подаче блюд, правилах использования столовых приборов при употреблении разнообразной пищи |
| ***4.2.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (6 ч)*** | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов | Определять качество молока и кисломолочных продуктов.  Применять условия хранения молока и кисломолочных продуктов |
| ***4.2.2. Блюда из круп и макаронных изделий. Каши. (4 ч)*** | Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.  Проект по приготовлению ужина для всей семьи | Подбирать посуду для приготовления каш и макаронных изделий.  Планировать последовательность приготовления каш и макаронных изделий. Выполнять требования, предъявляемые к приготовлению блюд из круп и макаронных изделий |
| ***4.2.3. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)*** | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов | Определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций при приготовлении рыбных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда.  Определять срок годности рыбных консервов |
| **Тема 4.4. Сервировка стола и правила поведения за столом (2 ч)** | Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Сервировка стола к ужину. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд Правила подачи блюд.  Правила хорошего тона за столом. | Готовить ужин для всей семьи. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и применять информацию о блюдах из рыбы и рыбных продуктах |
| **Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (26 ч)** | | |
| **Тема 5.1. Свойства текстильных материалов**  **(2 ч)** | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор на производстве химических волокон | Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из искусственных и синтетических волокон. Определять отличие тканей из природных и химических волокон.  Находить информацию о современных материалах из химических волокон и их применении.  Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон |
| **Тема 5.2. Графика, черчение (2 ч)** | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Чтение и выполнению чертежей, содержащих условности и упрощения. Эскизы плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Чтение сборочных единиц и их деталирование. Основные правила оформления чертежей | Выбирать способы графического отображения объекта или процесса. Выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки. Составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей |
| **Тема 5.3. Швейная машина (6 ч)** | Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её внешнему виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине |
| **Тема 5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий**  **(4 ч)** | Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия. Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Последовательность обработки горловины изделия подкройной обтачкой. Правила безопасной работы на швейной машине. Профессия технолог-конструктор швейного производства | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж основы плечевого изделия. Выполнять эскиз проектного изделия. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки проектного изделия. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства. Выполнять проект |
| **Тема 5.5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)** | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной, временное ниточное закрепление стаченных и вывернутых краев Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.  Профессия закройщик | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловка с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Проводить влажно-тепловую обработку. Выполнять подготовку изделия к примерке Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Овладевать безопасными приёмами труда |
| **Раздел 6. Художественные ремёсла (6 ч)** | | |
| **Тема 6.2. Основы композиции и цветовое решение (1 ч)** | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов.  Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов | Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на бумаге или на компьютере с помощью графического редактора |
| **Тема 6.5. Технология вышивания (5 ч)** | Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приемы закрепления нитки на ткани, шов вперед иголку, шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой и вышивкой | Находить информацию по истории вышивания. Изготовлять изделия с вышивкой. Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом |
| **Раздел 7. Электротехника (2 ч)** | | |
| **Тема 7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях (2 ч)** | Устройство электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки. Их основные детали. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры.  Правила безопасного труда при выполнении электромонтажных работ.  Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Ознакомление с материалами (провода, шнуры, изоляционные ленты, трубки и др.) и инструментами (кусачки, монтажный нож, круглогубцы, плоскогубцы, отвёртки), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.  Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ | Знакомиться с устройством электроарматуры (штепсельной вилки, выключателя, электропатрона) и электромонтажными инструментами.  Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах |

**ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Название раздела, модуля программы | Всего часов | | Из них | | | |
| Примерная или авторская программа | Рабочая программа | Практические рабо-ты | Лабораторные рабо-ты | экскурсии | Контрольные рабо-ты |
| 1. | Технология в жизни человека и общества | 2 | 2 |  |  | 1 |  |
| 2. | Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность | 8 | 8 | 2 | 2 |  |  |
| 3. | 3. Технология домашнего хозяйства | 4 | 4 | 2 | 2 |  |  |
| 4. | Кулинария | 28 | 28 | 12 | 20 |  | 1 |
| 5. | Создание изделий из текстильных материалов | 18 | 18 | 10 | 12 |  | 1 |
| 6 | Художественные ремёсла | 6 | 8 | 2 | 6 | 2 | 1 |
| 7 | Электротехника | 2 | 2 | - | 2 |  |  |
| 8 | Современное производство и профессиональное образование | - |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО | 68 | 70 |  |  |  |  |

**Поурочное планирование** (с определением основных видов учебной деятельности)

Вариант 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  занятия (урока) | Дата | Тема занятия | Основное содержание | Характеристика видов деятельности обучающихся |
|  |  | **Раздел 1. Технология в жизни человека и общества (2 ч)** |  |  |
| (1-2) |  | 1. Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. 2. Потребности людей и способы их удовлетворения. Интернет. Компьютеры. Современные информационные устройства | Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.  Потребности людей и способы их удовлетворения. Интернет. Компьютеры. Современные информационные устройства | Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.  Потребности людей и способы их удовлетворения. Интернет. Компьютеры. Современные информационные устройства |
| **Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч)** | | | | |
| (3-4) |  | 1. Основные компоненты проекта: *изучение* потребностей, *исследования*, проводимые при разработке проекта, сбор сведений для решения данной проблемы, работа с различными источниками информации. 2. Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта. Использование компьютера при выполнении проектов. | Основные компоненты проекта: *изучение* потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества); *исследования*, проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы; работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений; анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.); *проработка идеи* т.е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации); *экологическая оценка* (оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия); *экономическая**оценка* (полное экономическое обоснование и расчет финансовых затрат – проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов). Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта.  Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев) | Определять потребности людей в изделии, запланированном в проекте.  Выявлять аналоги. Вырабатывать идеи выполнения проекта. Определять трудности в реализации проекта. Разрабатывать дизайнерское оформление продукта труда.  Проводить экологическую и экономическую оценку продукта труда моделировать с помощью программ компьютерного проектирования.  Распределять обязанности при выполнении коллективного проекта.  Определять основные компоненты проекта |
| 3.  (5-6) |  | 1. Этапы проектной деятельности: поисковый, конструкторский, технологический, заключительный. 2. Оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение | *Поисковый этап*: поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.  *Конструкторский этап*: поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учетом требований дизайна, выбор технологии изготовления продукта труда, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.  *Технологический этап*: составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию.  *Заключительный этап:* оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования | Анализировать информацию по теме проекта. Выявлять оптимальное решение задачи проекта. Составлять конструкторскую и технологическую документацию. Выбирать необходимые материалы, инструменты, оборудование. Выполнять запланированные операции. Осуществлять контроль качества |
| 4  (7-8) |  | 1. Записи в ТТР хода и результатов проектной деятельности. Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. 2. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Компьютерная презентация проекта. | Записи в ТТР хода и результатов проектной деятельности. Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Компьютерная презентация проекта | Разрабатывать план представления результатов проектной деятельности. Обосновывать тему и цель проекта. Представлять ход исследования.  Использовать компьютер для презентации проекта |
| **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (6 ч)** | | | | |
| 5  (9-10) |  | 1. Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. 2. Правила безопасного пользовании чистящими и дезинфицирующими средств. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Профессии в сфере обслуживания и сервиса. | Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользовании чистящими и дезинфицирующими средств. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка.  Профессии в сфере обслуживания и сервиса | Выполнять различные виды уборки жилых помещений. Рационально использовать санитарно-гигиенические средства для уборки помещений. Соблюдать правила безопасной работы при использовании чистящих и дезинфицирующих средств |
| 6  (11-12)   1. (13-14) |  | 1. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды. Цветоведение. 2. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.      1. Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере. 2. Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею. | Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.  Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.  Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений. Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и её проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Проведение самооценки учащимся и оценки потребителей изделия.  Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.  Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею | Находить информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты с помощью шаблонов и компьютера.  Находить информацию в СМИ и сети Интернет об обычаях и национальных традициях убранства жилых помещений в конкретной местности |
| **Раздел 4. Кулинария (18 ч)** | | | | |
| **Тема 4.2. Физиология и гигиена питания (2 ч)** | | | | |
| 8  (15-16) |  | 1. Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода. Полноценное питание. 2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. | Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода. Полноценное питание. Обмен веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.  Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях. | Находить в СМИ и сети Интернет информацию о различных способах питания, их особенностях и недостатках.  Составлять схему суточного потребления белков, жиров и углеводов для подростков 11–13 лет |
| **Тема 4.3. Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (14 ч)** | | | | |
| ***4.2.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (6 ч)*** | | | | |
| 9  (17-18) |  | 1. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. 2. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. | Правила подачи блюд. Правила пользования столовыми приборами для различных блюд | Находить в СМИ и сети Интернет информацию о приготовлении и подаче блюд, правилах использования столовых приборов при употреблении разнообразной пищи |
| 10  (19-20)  11  (21-22) |  | 1. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов. ТБ при работе с плитой. 2. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов. 3. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов. Правила подачи блюд. Правила пользования столовыми приборами для различных блюд. 4. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов Правила подачи блюд. Правила пользования столовыми приборами для различных блюд. | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов | Определять качество молока и кисломолочных продуктов.  Применять условия хранения молока и кисломолочных продуктов |
| ***4.2.2. Блюда из круп и макаронных изделий. Каши. (4 ч)*** | | | | |
| 12  (23-24)  13  (25-26) |  | 1. Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. 2. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления.      1. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд. 2. Проект по приготовлению ужина для всей семьи. | Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.  Проект по приготовлению ужина для всей семьи | Подбирать посуду для приготовления каш и макаронных изделий.  Планировать последовательность приготовления каш и макаронных изделий. Выполнять требования, предъявляемые к приготовлению блюд из круп и макаронных изделий |
| ***4.2.3. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)*** | | | | |
| 14  (27-28)  15  (29-30) |  | 1. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. 2. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. 3. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. 4. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов. | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов | Определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций при приготовлении рыбных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда.  Определять срок годности рыбных консервов |
| **Тема 4.4. Сервировка стола и правила поведения за столом (2 ч)** | | | | |
| 16  (31-32) |  | 1. Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Сервировка стола к ужину. 2. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Правила подачи блюд. Правила хорошего тона за столом. | Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Сервировка стола к ужину. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Правила подачи блюд.  Правила хорошего тона за столом. | Готовить ужин для всей семьи. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и применять информацию о блюдах из рыбы и рыбных продуктах |
| **Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (26 ч)** | | | | |
| **Тема 5.1. Свойства текстильных материалов (2 ч)** | | | | |
| 17  (33-34) |  | 1. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. 2. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор на производстве химических волокон. | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор на производстве химических волокон. | Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из искусственных и синтетических волокон. Определять отличие тканей из природных и химических волокон.  Находить информацию о современных материалах из химических волокон и их применении.  Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон. |
| **Тема 5.2. Графика, черчение – 2 часа** | | | | |
| 18  (35-36) |  | 1. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Чтение и выполнению чертежей, содержащих условности и упрощения. 2. Эскизы плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Основные правила оформления чертежей | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Чтение и выполнению чертежей, содержащих условности и упрощения. Эскизы плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Чтение сборочных единиц и их деталирование. Основные правила оформления чертежей | Выбирать способы графического отображения объекта или процесса. Выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки. Составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей |
| **Тема 5.3. Швейная машина (6 ч)** | | | | |
| 19 (37-38) |  | 1. Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. 2. Установка машинной иглы.   ТБ при работе на швейной  машине. | Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её внешнему виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине |
| 20(39-40) |  | 1. Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. 2. Замена машинной иглы. ТБ при работе с иглой. |  |  |
| 21 (41-42) |  | 1. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. 2. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. |  |  |
| **Тема 5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий (4 ч)** | | | | |
| 22 (43-44) |  | 1. Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека.   44. Снятие мерок для  изготовления плечевой  одежды. Построение  чертежа основы плечевого  изделия. | Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия. Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Последовательность обработки горловины изделия подкройной обтачкой. Правила безопасной работы на швейной машине. Профессия технолог-конструктор швейного производства | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж основы плечевого изделия. Выполнять эскиз проектного изделия. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки проектного изделия. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства. Выполнять проект |
| 23 (45-46) |  | 1. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Подготовка деталей кроя к обработке. 2. Последовательность обработки горловины изделия подкройной обтачкой. Правила безопасной работы на швейной машине. Профессия технолог-конструктор швейного производства. |  |  |
| **Тема 5.5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)** | | | | |
| 24 (47-48)  25 (49-50)  26 (51-52)  27 (53-54)  28 (55-56)  29 (57-58) |  | 1. Последовательность подготовки ткани к раскрою. 2. Правила раскладки выкроек. 3. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. 4. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. 5. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной, временное ниточное закрепление стаченных и вывернутых краев 6. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. 7. Классификация машинных швов. 8. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. 9. Устранение дефектов после примерки. 10. Профессия закройщик 11. Влажно-тепловая обработка изделия. 12. Самоконтроль и оценка качества готового изделия. | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной, временное ниточное закрепление стаченных и вывернутых краев Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.  Профессия закройщик | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловка с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Проводить влажно-тепловую обработку. Выполнять подготовку изделия к примерке Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Овладевать безопасными приёмами труда. |
| **Раздел 6. Художественные ремёсла (6 ч)** | | | | |
| **Тема 6.2. Основы композиции и цветовое решение (1 ч)** | | | | |
| 30 (59-60) |  | 1. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов.  Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов | Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на бумаге или на компьютере с помощью графического редактора |
| **Тема 6.5. Технология вышивания (5 ч)** | | | | |
| 31 (61-62)  32 (63-64) |  | 1. Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. 2. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. 3. Правила безопасной работы с утюгом и иглой. Техника вышивания: приемы закрепления нитки на ткани, шов вперед иголку, шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. 4. Вышивка пасмой или шнуром. 5. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой и вышивкой | Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приемы закрепления нитки на ткани, шов вперед иголку, шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой и вышивкой | Находить информацию по истории вышивания. Изготовлять изделия с вышивкой. Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом |
|  |  | 1. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой и вышивкой | Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приемы закрепления нитки на ткани, шов вперед иголку, шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой и вышивкой | Находить информацию по истории вышивания. Изготовлять изделия с вышивкой. Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом |
|  |  | 1. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой и вышивкой | Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приемы закрепления нитки на ткани, шов вперед иголку, шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой и вышивкой | Находить информацию по истории вышивания. Изготовлять изделия с вышивкой. Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом |
| **Раздел 7. Электротехника (2 ч)** | | | | |
| **Тема 7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях (2 ч)** | | | | |
| 33 (65-66) |  | 1. Устройство электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки. Правила безопасного труда при выполнении электромонтажных работ. 2. Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Организация рабочего места. Правила безопасной работы. | Устройство электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки. Их основные детали. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры.  Правила безопасного труда при выполнении электромонтажных работ.  Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Ознакомление с материалами (провода, шнуры, изоляционные ленты, трубки и др.) и инструментами (кусачки, монтажный нож, круглогубцы, плоскогубцы, отвёртки), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.  Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ | Знакомиться с устройством электроарматуры (штепсельной вилки, выключателя, электропатрона) и электромонтажными инструментами.  Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах |
| Резерв |  | 1. Экскурсия в музей крестьянского быта «Марьюшка». ИТБ. | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. | Соблюдать правила безопасного поведения во время экскурсии. |
| резерв |  | 1. Представление, самоконтроль и оценка качества готового изделия. | Преимущества использования пялец при вышивании. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой и вышивкой | Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом |

**УМК**

1. Сасова И.А., Марченко А.В.Технология: 5-8 классы: Программа. – М.: Вентана-Граф, 2006. – 96 с.
2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Графф, 2003. – 296 с.: ил.
3. Технология: Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательной школы. /Под ред. И.А. Сасовой - М.: Вентана-Граф, 2015.
4. Технология: Тетрадь творческих работ для 6 класса общеобразовательной школы. / Под ред. И.А. Сасовой - М.: Вентана-Граф, 2016.
5. С.Э. Маркуцкая Тесты по технологии «Обслуживающий труд» для 5-7 класса.: Учебно-методический комплект – М.: «Экзамен», 2006
6. Старикова Е.В., Корчагина Г.А. Дидактический материал по трудовому обучению. Кулинарные работы и обработка ткани: 6 класс: Пособие для учителя – М.: Просвещение, 1996.