МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Пермского края

Администрация Кунгурского муниципального округа

МАОУ "СОШ № 10"

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
на заседании методического объединения учителей технологии, физической культуры, ИЗО, ОБЖ и музыки	на Педагогическом совете	Директор
М.А.Брылупова	Протокол №1 от "30" августа 2022 г.	Е.В.Акзегитова
Протокол №1 от "29" августа2022 г.		"30" августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«Технология»

для 6 класса основного общего образования

на 2022-2023 учебный год

Составитель: Брылупова Мария Александровна, учитель технологии, высшая категория

Кунгур 2022

Пояснительная записка

Общая характеристика программы.

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Нормативные документы:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 № 273-ФЗ).
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 17.12.2010 № 1897).
3. Приказ Министерства просвещения России от 28 декабря 2018 № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 мая 2019 г. № 233 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющихся государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345»
5. Учебный план МАОУ «СОШ №10» г. Кунгура на 2022-2023 учебный год.
6. Учебник Технология 6 класс под редакцией Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко для учащихся общеобразовательных организаций Москва «Вентана –Граф»2016.

На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, итого 70 ч за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

Цели обучения:

• формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
• освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
• овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных

и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
• развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
• воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
• получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
Задачи обучения:
• освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
• освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Место курса в учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимся навыкам конкретной предметно-преобразующей (а не виртуально) деятельности, создание субъективно новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества.

В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета.
В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.
Личностные результаты изучения предмета:
• проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
• мотивация учебной деятельности;
• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
• самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
• смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
• нравственно-эстетическая ориентация;
• реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
• развитие готовности к самостоятельным действиям;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
• гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
• проявление технико-технологического и экономического мышления;
• экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обусловливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:
• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
• моделирование технических объектов и технологических процессов;
• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
• общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
• исследовательские и проектные действия;
• осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
• выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
• формулирование определений понятий;
• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:
• умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
• владение речью;

регулятивные УУД:
• целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

• самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
• саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:
• осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
• разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
• работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
• определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
• наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
• выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
• читать и строить чертеж юбки и топа, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
• выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
• подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

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

6 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.

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.*

Содержание учебного предмета

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы
Выполнение эскизов проектов.
ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4ч)
Основные теоретические сведения
Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне. Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.
Практические работы
Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.
КУЛИНАРИЯ (16 ч)
Санитария и гигиена (1 ч)
Основные теоретические сведения
Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.
Практические работы
Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.
Здоровое питание (1ч)
Основные теоретические сведения
Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.
Практические работы
Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.
Технология приготовления пищи (11ч)
Бутерброды, горячие напитки
Основные теоретические сведения
Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.
Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект
«Воскресный завтрак в моей семье» (3ч)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)

Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Швейные ручные работы (4 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Конструирование швейных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения

Национальном костюм . Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки и топа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки и топа выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия. 6

Проект «Наряд для завтрака» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива юбки и топа, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки и топа . Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части юбки швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (14 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (6ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутногошитья для кухни» (8ч)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

Тематический план

№ п/п	Разделы	Кол-во учебных часов
1	Введение. Проектная деятельность	2
2	Оформление интерьера	4
3	Кулинария	16
4	Создание изделий из текстильных материалов	34

5	Художественные ремесла	14
	Всего	**70**

Календарно - поурочное планирование 5 класс (70 ч)

№ урока п/п	Тема урока	Формирование УУД	Планируемая дата	Фактическая дата
1-2	Проектная деятельность на уроках «Технологи»	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса в проектной деятельности.		
3	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни.	Формирование мотивации изучения темы, эстетических качеств. Иметь представление о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования.		
4	Творческий проект «Кухня моей мечты»	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.		
5-6	Оформление окна	Формирование мотивации изучения темы, эстетических чувств.		
7-8	Санитария и гигиена на кухне	Знать о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне.Соблюдать правила мытья посуды и правила безопасности при работе с электроприборами и бытовой химией.		
9 - 10	Здоровое питание	Получить сведения о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей и роли витаминов. Уметь анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак		
11 - 12	Бутерброды. Горячие напитки	Знать о видах бутербродов, горячих напитках, о значении хлеба в питании человека. Уметь составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая		
13 -	Значение блюд в питании	Получить информацию о видах круп, бобовых, макаронных		

14	человека с содержанием углеводов. Блюда из круп.	изделий, технологии их приготовления. Уметь выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках.		
15 - 16	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания.		
17-18	Блюда из сырых овощей и фруктов. Салаты.	Знать о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. Уметь выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей и фруктов.		
19-20	Блюда из вареных овощей. Практическая работа «Приготовление салатов и винегретов из вареных овощей»	Знать о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требованиях к качеству готовых блюд. Уметь выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей.		
21 - 22	Блюда из яиц	Знать о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. Уметь определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц		
23	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	Знать о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. Уметь сервировать стол к завтраку.		
24 - 26	Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»	Знания: о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направления долевой нити. Умения: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити		

27-28	Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне»	Знать о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности. Уметь определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта		
29 - 30	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	Получить сведения об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях. Уметь снимать мерки с фигуры человека, записывать их.		
31-32	Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»	Знать общие правила построения чертежей швейного изделия. Уметь выполнять чертеж швейного изделия 1:4, и в натуральную величину		
33-34	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия	Знать о последовательности и приемах раскроя швейного изделия. Уметь выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткань.		
35-36	Швейные ручные работы	Знать о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами. Уметь выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами.		
37-40	Подготовка швейной машины к работе	Знать о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине. Уметь подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине		
41-42	Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»	Уметь подготовить швейную машину к работе и выполнять образцы швов		

43-44	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани	Получить сведения об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом. Уметь выполнять влажно-тепловую обработку		
45-46	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия	Знать технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. Уметь составлять план изготовления швейного изделия.		
47-48	Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана»	Знать о технологии обработки накладного кармана. Уметь обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям		
49-50	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	Знать о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине. Уметь обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука		
51-52	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта.	Знать о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом. Уметь обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом		
53	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	Знать о правилах защиты проекта. Уметь защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям.		
54	Декоративно-прикладное изделие для кухни	Знать о правилах, приемах и средствах композиции.		
55-56	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Знать о правилах, приемах и средствах композиции, этапах проект ной деятельности. Уметь составлять план реализации проекта изделия из лоскутов		
57-58	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	Получить сведения о понятии орнамент, видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов. Уметь выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов		
59-60	Лоскутное шитье. Технологии	Получить сведения о видах и технологиях лоскутного шитья.		

	лоскутного шитья	Уметь разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны		
60 - 66	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	Знать о видах и технологиях лоскутного шитья. Уметь разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны. Уметь выполнять изделия из лоскутов		
67-68	Подготовка проекта к защите	Знать об этапах выполнения проекта. Уметь выполнять этапы проекта		
69-70	Защита проекта.	Знать о правилах защиты проекта. Уметь анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта.		

Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

полностью освоил учебный материал;

умеет изложить его своими словами;

самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его

изложении своими словами;

подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

не усвоил существенную часть учебного материала;

допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;

не может изложить его своими словами;

не может подтвердить ответ конкретными примерами;

не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

полностью не усвоил учебный материал;

не может изложить знания своими словами;

не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Проверка и оценка практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

.

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

Оснащенность образовательного процесса учебным оборудованием
для выполнения практических видов работ по технологии.

Класс	Тема раздела	Тема практических или лабораторных работ	Наименование оборудования (в расчете 1 комплект на 1 чел.)
1	2	3	4
5	**Элементы материаловедения** №1.Изучение волокон хлопка и льна №2.Определение в ткани направления нитей основы и утка №3.Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. №4.Определение свойств тканей из натуральных волокон.		• Коллекция «Лен и продукты его переработки» • Коллекция « Хлопок и продукты его переработки • Коллекция тканей с раздаточным материалом

	Ручные работы №1.Знакомство с инструментами и приспособлениями при выполнении ручных работ №2.Терминология, применяемая при выполнении ручных работ и ВТО №3.Выполнение ручных стежков и строчек.	• Игольница • Наперсток • Ножницы • Ножницы для раскроя ткани • Утюг электрический • Доска гладильная
	Элементы машиноведения №1.Знакомство с историей создания швейной машины №2.Знакомство с бытовой швейной машиной и ее составными частями №3.Подготовка швейной машины к работе. №4.Знакомство с терминологией при выполнении машинных работ. №5.Выполнение машинных швов.	• Игольница • Наперсток • Ножницы • Утюг электрический • Доска гладильная • Машина швейная с электроприводом • Краеобметочная швейная машина бытовая
	Рукоделие. Лоскутное шитье №1.Выполнение эскизов изделий в технике лоскутного шитья. №2.Изготовление шаблонов. №3.Подбор тканей по цвету, фактуре и рисунку. №4.Выполнение мозаики из полос. №5.Изготовление прихватки.	• Игольница • Наперсток • Ножницы • Утюг электрический • Доска гладильная • Машина швейная с электроприводом • Краеобметочная швейная машина бытовая • Линейка закройщика • Угольник пластмассовый

	Технология обработки ткани. Конструирование. Моделирование №1.Снятие мерок и запись результатов измерений. №2.Построение чертежа фартука в масштабе 1:4. №3.Построение чертежа фартука в натуральную величину. №4.Моделирование фартука.	• Игольница • Наперсток • Ножницы • Линейка закройщика • Угольник пластмассовый • Манекен учебный • Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования • Лента сантиметровая
	Технология изготовления фартука. №1.Подготовка выкройки к раскрою. №2.Экономная раскладка выкройки. №3.Прокладывание контрольных и контурных линий на деталях кроя. №4.Обработка накладных карманов. №5.Обработка бретелей, пояса и нагрудника. №6.Соединение нагрудника с поясом. №7.Соединение нагрудника с нижней частью фартука №8.Художественная отделка фартука.	• Игольница • Наперсток • Ножницы • Ножницы для раскроя ткани • Утюг электрический • Доска гладильная • Машина швейная с электроприводом • Краеобметочная швейная машина бытовая (оверлог)
	Технология приготовления пищи №1. Сервировка стола к завтраку. Способы складывания салфеток №2. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.	• Ваза • Вилки столовые • Губка для мытья посуды • Дуршлаг • Доски разделочные
	№3. Приготовление бутербродов. №4. Приготовление горячих напитков. №5. Приготовление блюд из яиц. №6. Определение доброкачественности	• Комплект прихваток из 2 штук • Столовые приборы • Тарелки

	овощей №7. Приготовление салатов и винегретов. №8. Органолептическая оценка готовых блюд (дегустация.). №9. Приготовление овощного супа. №10. Приготовление тушеных или жареных овощей.	• Кастрюля эмалированная на 1,5 л • Кастрюля эмалированная на 3л • Ложка чайная • Ложка столовая • Миска эмалированная большая • Миска эмалированная маленькая • Мыльница • Набор столовый для специй • Набор кухонных ножей • Плита электрическая • Полотенце кухонное • Салатница • Сервиз чайный • Стакан для салфеток • Терка комбинированная • Холодильник • Чайник • Чашка с блюдцем • Шумовка • Таблицы «работа с пищевыми продуктами» • Таблицы «Сервировка стола» • Таблицы «Кулинария»

Дополнительная литература для учителя

Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6

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-Граф, 2003. – 296 с.: ил.

Чернякова В.Н. Технология обработки ткани 5-8 кл.- М.:Просвещение, 2001.

Скопцева М.И. Технология. Обслуживающий труд 5-8 кл.- Ростов-на-Дону.:Феникс, 1997

Ляховская Л.П. Кулинарный календарь.- СПБ.: Полигон, 2002 .

Котова Н.И., Котова А.С. Русские традиции и обряды. Народная кукла.- СПБ,:Паритет, 2005

Захаржевская Р.В. История костюма.- М.:РИКОЛ классик, 2004.
Горичева В.С. Куклы.- Ярославль.: Академия развития, 1999.
Птушкина О.В., Дорофеев Ю.П. Русский праздничный костюм.- М.: Мозаика-стиль, 2005.
Максимова М., Кузьмина М. Лоскутки.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1998.
Максимова М., Кузьмина М. Вышивка.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1997.
Петренко Н.В. Ландшафтное проектирование.- Донецк.: Сталкер, 2006.
Бабаян Л.В., Горобцов А.М. Благоустройство усадьбы.- М.: Сталкер, 2003.
Фрейтаг И.П., Аникина Л.Л. Жилище. Что умеют мастера.- СПБ.: СМИО-Пресс, 2004.

Дополнительная литература для ученика

Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учеб.для 5 кл. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2004. – 240 с.: ил.
Чернякова В.Н. Технология обработки ткани. Учебное пособие 5 кл.- М.: Просвещение, 2002.
Сасова И.А., Павлова М.Б. и др. Технология. Учебное пособие 5 кл.- М.: Вентана-Граф, 2003.
Лукашов Р.А. Основы художественного ремесла. Русское кружево. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 2004..
Федотов Г.Я. Основы художественного ремесла. Рукоделие. Пособие. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 1999.
Конышева Н.М. Секреты мастерства.- М.:Московский

Перечень ресурсов по «Технологии».

Ресурсы, включенные в раздел, содержат учебный и справочный материал, тесты, интерактивные модели, красочные иллюстрации, готовые разработки, тренажеры и другие учебно-методические материалы, содержащиеся в ресурсах раздела.

http://masterica.narod.ru/index.htm - "Мастерица". Учебно-информационный ресурс по рукоделию. Все от начала до мастерства. Гильоширование (выжигание по ткани), ручная и машинная вышивка, машинное вязание. Схемы, рисунки, узоры. Галерея готовых работ.

http://www.cooking.ru/ - Сайт посвящен кулинарии и содержит каталог рецептов, праздничные рецепты, меню, обрядовая кулинария, национальные рецепты, диеты, детское питание и многое другое.