

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Изобильненская школа имени Э.У.Чалбаша» ГОРОДА АЛУШТЫ

ПРИНЯТО на заседании МО учителей естественно-математического цикла руководитель МО <i>А.Н.Алтыева</i> протокол от « <i>29</i> » <i>08</i> 2022года № <i>01</i>	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УВР <i>Т.Н.Липкан</i> « <i>30</i> » <i>08</i> 2022 года	УТВЕРЖДЕНО Директор МОУ «Изобильненская школа имени Э.У.Чалбаша» города Алушты <i>Е.П.Савельева</i> приказ от « <i>31</i> » <i>08</i> 2022 года № <i>30/1</i>
--	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Технология»

для 6 класса основного общего образования

Срок освоения программы: 1 год

Составил:
Шапшалова Валентина Алексеевна,
учитель Технологии

Изобильное
2022 год

Пояснительная записка.

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена на основе:

Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 № 1897 (с последующими изменениями);

Примерной основной образовательной программы основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15;

в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020 федерального учебно-методического объединения по общему образованию);

КОНЦЕПЦИЯ преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях РФ, реализующих основные общеобразовательные программы (утверждена 24 декабря 2018г. на коллегии Министерства просвещения Российской Федерации);

Учебного плана МОУ «Изобильненская школа имени Э.У.Чалбаша» г.Алушты на 2022 -2023 год

Данная рабочая программа ориентирована на линию УМК

учебник : Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудачова «Технология 6», Москва «Дрофа», 2020год.

Учебное пособие: «Технология. Обслуживающий труд» О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова , С.Э. Маркуцкая

Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю ,68 часов в год (34 рабочих недели)

Цели :Обеспечение понимания обучающимися сущности современных технологий и перспектив их развития.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Задачи : формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений;

- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение в условиях рынка труда;
- формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.
- формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
- ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции.
- развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.

подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».

Рабочая программа по предмету «Технология» сформирована с учетом рабочей программы воспитания МОУ «Изобильненская школа имени Э.У.Чалбаша» г.Алушты, утвержденной приказом директора от _____ № _____, призвана обеспечить достижение личностных результатов

Личностные результаты:

Проявлять интерес, уважительное и доброжелательное отношение к культуре, истории, традициям, ценностям народов России и народов мира;

Оценивать собственные поступки, поведение;

Проявлять уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

Проявлять ответственность за результаты своей деятельности и трудолюбие;

Выражать желание к познанию технологических процессов;

Участвовать в жизнедеятельности общественного объединения, класса;

Проявлять собственный лидерский потенциал;

Соблюдать правила безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, в школе, на уроках технологии;

Придерживаться здорового образа жизни;

Ценить культурные традиции, художественные произведения;

Соблюдать нормы экологической культуры

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД

- Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;

идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;

ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;

формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности.

- Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования).

- Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:

определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

- Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:

анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;

свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;

оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;

обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;

фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

-Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:

наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;

соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;

принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;

самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;

демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

Познавательные УУД

-Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:

выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;

объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;

определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;

строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;

излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;

самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;

выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;

делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

*- Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.
Обучающийся сможет:*

обозначать символом и знаком предмет и/или явление;

определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;

создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;

строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;

преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;

переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;

строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;

строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;

анализировать/рефлектировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

-Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);

ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;

устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;

резюмировать главную идею текста;

преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);

критически оценивать содержание и форму текста.

-Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:

определять свое отношение к природной среде;

анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;

проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;

прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;

распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;

выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:

определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;

осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;

формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;

соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Коммуникативные УУД

- Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

определять и играть возможные роли в совместной деятельности;

принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;

определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;

строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;

корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);

критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;

предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;

выделять общую точку зрения в дискуссии;

устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

-Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;

отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);

представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;

соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;

высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;

принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;

создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;

использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;

использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;

делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

-Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет:

целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;

выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;

использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;

использовать информацию с учетом этических и правовых норм;

создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

Содержание учебного предмета «Технология» 6 класс(девочки)

Тема 1. Введение в технологию(6часов)

1.Преобразующая деятельность человека и технологии .

Исследовательская и преобразующая деятельность. Технология. Техническая сфера (техносфера). Техника.

2.Проектная деятельность и проектная культура

Проект. Проектирование. Творческий проект. Индивидуальный и коллективный проекты. Эстетика. Дизайн. Проектная культура. Этапы проектирования: поисково-исследовательский, конструкторско-технологический, заключительный.

3.Основы графической грамоты

Графика. Чертёж. Масштаб. набросок. Эскиз. Технический рисунок. Правила выполнения и оформления графической документации. Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи.

Тема 2. Техника и техническое творчество(2часов)

1. Основные понятия о машине, механизмах, деталях

Машина. Энергетические машины. Рабочие, транспортные, транспортирующие, бытовые, информационные машины. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Условные обозначения на кинематических схемах. Типовые детали.

2. Техническое конструирование и моделирование

Конструирование. Техническое моделирование. Модель в технике. Модели-копии. Технологическая карта.

Тема 3. Современные и перспективные технологии(4 часа)

Промышленные и производственные технологии

Промышленные технологии. Технологии металлургии. Машиностроительные технологии. Энергетические технологии.

Биотехнологии. Технологии производства продуктов питания.

Космические технологии. Производственные технологии.

Технологии машиностроения и технологии

получения материалов с заданными свойствами

Технологии машиностроения. Технологии прототипирования. Лазерные технологии. Материалы с заранее заданными

свойствами и технологии получения материалов с заданными

свойствами. Композиционный материал.

Тема 4. Электротехнические работы. Введение в робототехнику)2 часа)

Источники и потребители электрической энергии Понятие об электрическом токе

Электрическая энергия. Источники тока. Виды электростанций. Электродвигатели. Потребители. Электрический ток. Проводники и диэлектрики. Электрическая схема. Элементы электрической цепи.

. Понятие о принципах работы роботов

Чип-микропроцессор. Робот. Центральный процессор. Постоянная память. Оперативная память. Контроллер. Микропроцессор.

Электроника в робототехнике. Знакомство с логикой Выключателя. Светодиод. Устройство контроллера. Логика. Суждение. Отрицание (операция НЕ). Сложные суждения.

Тема 5 Технологии получения и преобразования текстильных материалов 20ч. 1.Текстильные волокна

Текстильные волокна: натуральные и химические. Хлопчатник. Лен. Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.

2.Производство ткани

Пряжа и её получение. Нити основы и утка, кромка ткани. Ткацкие переплетения. Полотняное переплетение нитей. Технология производства тканей.

3.Технологии выполнения ручных швейных операций

Инструменты, приспособления, оборудование и материалы для выполнения ручных швейных операций. Требования к выполнению ручных работ. Терминология ручных работ. Ниточное соединение деталей. Шов, ширина шва, строчка, стежок.

Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

4.Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий

Влажно-тепловая обработка. Терморегулятор утюга. Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки. Терминология влажно-тепловых работ.

5.Швейные машины

Машина. Швейная машина. Привод швейной машины. Виды приводов швейной машины. Современные бытовые швейные машины.

Устройство и работа бытовой швейной машины Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Рабочие механизмы швейной машины. Рабочие органы швейной машины: игла, лапка, двигатель ткани, челнок, нитепротягиватель. Механизмы швейной машины: прижимной лапки, зубчатой рейки, регулировки. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Шпульный колпачок. Установка и выемка шпульного колпачка. Заправка верхней нити.

6.Технология выполнения машинных швов

Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачногошва вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.

6.Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков Лоскутные шитьё и мозаика. Материалы для лоскутного шитья. Раскрой ткани. Техники лоскутного шитья. Лоскутное шитьё из полос, квадратов, прямоугольных треугольников, равносторонних треугольников. Идеи творческих проектов.

7.Изготовление наволочки

Тема 6. Технологии обработки пищевых продуктов(14 часов)

Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне

Кухонная посуда. Кухонные инструменты. Столовая посуда и уход за ней. Правила санитарии и гигиены. Правила работы в кулинарной мастерской. Санитарно-гигиенические требования при подготовке продуктов к приготовлению пищи. Правила хранения пищевых продуктов. Правила безопасной работы с электроприборами. Правила безопасной работы с горячими жидкостями. Пищевые отравления и меры их предупреждения.

Основы рационального питания Питание. Физиология питания. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах

Пищевая промышленность. Знакомство с профессией технолога пищевой промышленности. Рациональное питание.

Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку

Яйца. Правила приготовления варёных яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку. Правила и порядок сервировки. Салфетки. Правила употребления блюд. Правила поведения за столом. Этикет. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.

Технология приготовления бутербродов и горячих напитков

Виды бутербродов. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Закусочные бутерброды. Технология приготовления бутербродов. Правила приготовления бутербродов и приёмы безопасной работы. Требования к качеству и оформлению бутербродов. Горячие напитки: чай, кофе, какао. Технология приготовления чая. Подача чая. Технология приготовления кофе. Подача кофе. Технология приготовления какао. Подача какао.

Правила и сроки хранения чая, кофе, какао. Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей

Технология приготовления блюд из сырых овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Правила тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из овощей. Правила приготовления салатов. Оформление блюд. Правила оформления блюд.

Тема 7. Технологии художественно-прикладной обработки материалов(8 часов)

Значение цвета в изделиях декоративно прикладного творчества. Композиция. Орнамент Композиция. Цветовое решение. Контраст. Значение цвета

в изделиях декоративно-прикладного творчества. Цветовой круг. Орнамент. Стилизация. Художественное выжигание

Выжигание. Плоское и глубокое выжигание. Электрический выжигатель. Приёмы выполнения работ. Последовательность действий при художественном выжигании. Правила безопасной работы с электровыжигателем.

Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой Вышивка. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Правильная посадка и постановка рук. Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.

Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика. Техника узелкового батика. Способы складывания и завязывания ткани. Идеи творческих проектов.

Тема 8. Технологии ведения дома(4 часа)

Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни

Интерьер. Современная кухня. «Рабочий треугольник». Основные варианты планировки кухни: линейная, параллельная,

Г-образная, П-образная, линейная с островком. Правила планирования. Оформление кухни

Знакомство с профессией дизайнера интерьеров. Освещение кухни. Пол в кухне. Отделка стен. Цветовое решение интерьера кухни. Мебель для кухни.

Тема 9. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности

Разработка и изготовление творческих проектов

Социальные проекты. Идеи творческих проектов. Творческий проект «Юбка из старых джинсов».

Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта

Тематическое планирование по технологии с учетом программы воспитания бкласс (девочки)

№	Название раздела	Теор.	Прак.	Модуль воспитательной программы «Школьный урок»
	<i>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»: Современные технологии и перспективы их развития</i>	10	0	
	Тема 1. Основы проектной и графической грамоты Тема 2. Техника и техническое творчество	4		«Профориентация»
	Тема 3. Современные и перспективные технологии	4		
	Тема 4. Технология получения и преобразования металлов и искусственных материалов	2		
	Тема 5. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника	2		
	<i>Блок «КУЛЬТУРА»: Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</i>	58	19	
	Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов	26	10	
	Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов	14	5	
	Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов	6	4	Золотая осень
	Тема 11. Технология ведения дома	4		
	Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	8		
	Итого	68	19	

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ по технологии 6 класс

(2 часа в неделю, всего – 68ч)

№	Тема раздела, урока	Кол-во часов	Дата		примечание
			План	Факт	
Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:					
Современные технологии и перспективы их развития 14часов					
Тема 1.Основы проектной и графической грамоты.4 ч					
1-2	Инструктаж по технике безопасности в кабинете технологии. Основы проектной и графической грамоты.	2	01.09		
3-4	Виды проектов . Индивидуальные проекты. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи.	2	08.09		
Тема 2.Техника и техническое творчество 2ч					
5-6	Технологические машины. Рабочие органы швейной машины. Основы технического моделирования.	2	15.09		
Тема 3.Современные и перспективные технологии.4ч					
7-8	Актуальные и перспективные технологии обработки материалов. Технология обработки материалов (обработка конструкционных материалов, текстильных материалов, пищевых продуктов).Новые технологии (порошковая металлургия, электротехнология).	2	22.09		
9-10	Сельскохозяйственные технологии. Сельское хозяйство (растениеводство и животноводство). Виды технологий возделывания сельскохозяйственных культур. Капельное орошение. Гидропоника. Отрасли животноводства. Генная инженерия	2	29.09		

Тема4.Технология получения и преобразования металлов и искусственных материалов 2ч					
11.12	Металлы и способы их обработки. Виды металлов	2	06.10		
Тема 5. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника 2ч.					
13-14	Виды проводов и электроарматуры. Функциональное разнообразие роботов. Стационарные, мобильные роботы. Промышленные, медицинские, сельскохозяйственные, подводные, космические, сервисные роботы и их использование. Программирование роботов.	2	13.10		
Блок «КУЛЬТУРА»:					
Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся 48 часов					
Тема 6.Технологии получения и преобразования текстильных материалов. 26 ч					
15-16	<i>Материаловедение. Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения. Свойства шерстяных и шелковых тканей.</i> Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. <i>П/Р</i> <i>Определение волокнисто состава шерстяных и шелковых тканей.</i>	2	20.10		

17-18	<p>Ткацкие переплетения.</p> <p>Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Уход за тканями.</p> <p><i>П/Р</i> Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.</p>	2	27.11		
19-20	<p>Машиноведение. Швейная машина.</p> <p>История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Правила безопасной работы на швейной машине.</p> <p><i>П/Р</i> Регулирование качества машинной строчки для различных видов тканей.</p>	2	10.11		
21-22	<p>Изготовление одежды.</p> <p>Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве. Ярлык. Символы по уходу за текстильными изделиями, указанные на ярлыке. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Требования к рабочей одежде. Фигура человека и ее измерение. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок. Прибавки на свободу облегания. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани.</p> <p><i>П/Р</i> Снятие мерок и запись результатов измерения.</p>	2	17.11		
23-24	<p>Построение основы чертежа швейного изделия (фартук). Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД.</p>	2	24.11		
25-26	<p>Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.</p>	2	01.12		

	<i>П/Р Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.</i>				
27-28	<i>Моделирование швейного изделия.</i> Моделирование. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. <i>П/Р Моделирование фартука и изготовление выкройки.</i>	2	08.12		
29-30	<i>Технология изготовления швейного изделия.</i> Подготовка выкройки и ткани (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон) к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка с учетом припусков на швы. Инструменты и приспособления для раскроя. Раскрой фартука. <i>П/Р Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани.</i>	2	15.12		
31-32	<i>Подготовка деталей кроя к обработке.</i> Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на ткань. 1. <i>П/Р Подготовка деталей кроя к обработке.</i> 2.	2	22.12		
33-34	<i>Обработка бретелей и деталей пояса фартука.</i> Способы обработки бретелей, пояса. Последовательность обработки. ВТО деталей. Проверка качества готовых деталей.	2	29.12		

	<i>П/Р Технология выполнения соединительных швов.</i>				
35-36	Обработка нагрудника. Способы обработки нагрудника, их зависимость от ткани и фасона. Подготовка обтачки. Соединение бретелей, обтачки и верхнего среза нагрудника машинным швом. ВТО. Обработка боковых срезов нагрудника. <i>П/Р Обработка нагрудника обтачкой. Контроль качества.</i>	2	12.01		
37-38	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. Разновидности карманов. Способы обработки карманов. Определение места расположения карманов. Соединение кармана с основной деталью фартука. Выполнение настрочного шва. <i>П/Р Технология выполнения соединительных и краевых швов.</i>	2	19.01		
39-40	Обработка нижнего и боковых срезов части фартука. Последовательность сборки изделия. Окончательная обработка и отделка изделия. Технология выполнения машинных швов. Правила ТБ при утюжительных работах. Контроль и оценка качества готового изделия. <i>П/Р Окончательная отделка изделия и контроль качества готового изделия.</i>	2	26.01		
Тема7. Технологии обработки пищевых продуктов 12ч					
41-42	Основы рационального питания. Минеральные вещества. Минеральные вещества. Макроэлементы. Микроэлементы. Ультрамикроэлементы. Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи горячих блюд. Правила этикета. <i>П/Р Варианты сервировки стола к обеду, ужину.</i>	2	02.02		

43-44	<p>Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.</p> <p>Виды макаронных изделий. Питательная ценность. Требования к макаронным изделиям. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Посуда и инвентарь, применяемые при варке макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.</p>	2	09.02		
45-46	<p>Технологии производства молока и его кулинарной обработки.</p> <p>Значение молока в питании человека. Кулинарное значение молока. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины). Виды коровьего молока (парное, цельное, пастеризованное, стерилизованное, восстановленное). Домашние животные, молоко которых используется в пище человека. Способы определения качества молока и способы очистки молока. Условия и сроки хранения свежего молока.</p>	2	16.02		
47-48	<p>Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовления блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p>Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (кефир, простокваша, сметана, творог, варенец, ряженка, йогурт). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.</p>	2	02.03		
49-50	<p>Технология производства плодоовощных консервов. Значение консервирования как способ длительного хранения пищевых продуктов. Консервирующая роль молочной кислоты. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при консервировании. Требования к сырью для консервирования. Способы заготовки фруктов и ягод. Замораживание овощей, фруктов и ягод.</p>	2	09.03		

51-52	Особенности приготовления пищи в походных условиях. Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Рациональное использование продуктов в походе. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Первая помощь при отравлении.	2	16.03		
Тема 8. Технология художественно – прикладной обработки материалов 6 часов					
53-54	Роспись тканей. Вязание крючком. Виды вязальных петель.	2	30.03		
55-56	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных столбиком без накида». Практическая работа «Изготовление образцов, связанных столбиком с накидом, и с 2 накидами».	2	06.04		
57-58	Практическая работа «Изготовление образцов, квадратное полотно». Практическая работа «Изготовление образцов, связанных по кругу».	2	13.04		
Тема 9 Технология ведения дома 4 часа					
59-62	Интерьер комнаты школьника. Организация рабочей зоны в комнате школьника. Дизайн интерьера. Технология «Умный дом».	4	20.04 27.04		
Тема 10. Творческая , проектная и исследовательская деятельность 6 часов					
63-64	Технологический проект. Поисково-исследовательский этап. Краткая формулировка задачи проекта. Эскиз. Способы изготовления изделия. Потребительские качества (физиологические, безопасность, эстетические, экономические). Дизайн. Подбор материалов.	2	04.05		

	<i>П/Р Разработка эскиза изделия и технологической карты.</i>				
65- 66	<i>Практическая реализация проекта. Конструкторско-технологический этап.</i> Планирование изготовления изделия. Чертеж. Дизайн-анализ изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. <i>П/Р Выполнение творческого проекта.</i>	2	11.05		
67- 68	<i>Формирование и оформление результатов. Защита учебного проекта. Оценка результатов проектной деятельности.</i> Оценка процесса и результатов, проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. <i>П/Р Оценка проделанной работы. Защита проекта.</i>	2	18.05		
	<i>Всего:</i>	<i>68 ч</i>			

