

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №380
Красносельского района Санкт-Петербурга
(ГБОУ СОШ №380 Санкт-Петербурга)

ПРИНЯТО

Решением Педагогического совета

Протокол от 30.08.2018 № 1

«УТВЕРЖДЕНО»

Приказом директора

№ 222-8 от 30.08.2018

Директор ГБОУ СОШ №380

Санкт-Петербурга

О.Н.Агунович



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

Класс: 6

Учебный год: 2018–2019

Санкт-Петербург
2018

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, в соответствии с базисным учебным планом общеобразовательных учреждений Российской Федерации, на основе авторской программы «Технология 5-8 классы» А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», 2015.

1.1 Нормативная база программы

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)
- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189; с изменениями и дополнениями от: 29.06.2011 г., 25. 12.2013 г., 24.11.2015 г. (далее – СанПиН 2.4.2.2821-10),
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования;
- Основная образовательная программа ГБОУ СОШ №380 Красносельского района Санкт-Петербурга
- Учебный план ГБОУ СОШ №380 Красносельского района Санкт-Петербурга
- Программа «Технология, 5-8 классы» А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», 2015.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»
- Методические рекомендации для учителя по реализации общеобразовательными организациями учебного предмета «Технология» (составитель – ст. преподаватель кафедры естественнонаучного образования СПб АППО к.п.н. Огановская Е.Ю.)

1.2 Актуальность программы

В соответствии с ФГОС ООО, учебный предмет «Технология» формирует практико-ориентированную направленность содержания обучения, которая позволяет реализовать практическое применение знаний, полученных при изучении других учебных предметов (математика, физика, химия, изобразительное искусство, русский язык, литература, история, в интеллектуально-практической деятельности ученика. Это, в свою очередь, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости и вариативности мышления у школьников.

Новизна использования метода проектов в технологическом образовании заключается в отказе от формального обучения школьников умениям и навыкам без определенной цели выполняемой работы и её значимости для учащегося, его семьи, школы, общества и переходе к мотивированному выполнению упражнений перед началом проекта или в процессе его выполнения с целью получения изделия заданного качества.

1.3 Цель и задачи программы

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения **основной целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Целевые установки для 6 класса: получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.

Задачами изучения учебного предмета «Технология» в 6 классе являются:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- **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, 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 технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

1.4 Обоснование выбора УМК

В соответствии с образовательной программой ГБОУ СОШ № 380 рабочая программа ориентирована на использование учебно-методического комплекта под редакцией авторского коллектива: Н.В. Матяш, Н.В. Сеница, А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко.

В основе содержания данного УМК лежит идея формирования в основной школе представлений о технологической культуре производства, развития культуры труда подрастающих поколений, становления системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качества личности.

Учебники, входящие в УМК, позволяют обучающимся работать с теоретическим материалом с целью их применения в собственной практической деятельности. Теоретические сведения изложены в учебниках доступно и в максимально необходимом объеме.

1.5 Особенности программного материала

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС второго поколения с учетом специфики образовательного учреждения.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной и социальной среды.

Учебный курс состоит из 5 блоков: технология творческой, исследовательской и опытнической деятельности; художественные ремесла, создание изделий из текстильных материалов, технология домашнего хозяйства, кулинария.

В 1-м блоке (Технология творческой, исследовательской и опытнической деятельности) даны дидактические единицы, которые акцентированы на организацию самостоятельной познавательной и практической деятельности обучающихся по решению учебно-производственных задач, связанных с разработкой и осуществлением проекта изготовления определенного

продукта (изделия) и его реализации, формирующие социально ценностные компетенции.

Во 2-м блоке (Художественные ремесла) представлены дидактические единицы, отражающие становление и развитие художественных ремесел. Содержание обучения включает в себя развитие навыков ручного вязания крючком и спицами. Формируют культурно эстетические, коммуникативные, личностно- развивающие компетенции.

В 3-м блоке (Создание изделий из текстильных материалов) представлены дидактические единицы назначения, видов и общего устройства различных машин и механизмов; состава и свойств ткани, конструирование и моделирование швейных изделий, и изготовление швейных изделий. Содержание обучения направлено на приобщение обучающихся к технологическим знаниям, повышение их кругозора и технологической культуры, развитие образного мышления; обеспечивает развитие учебно-познавательной, социально трудовой, ценностно ориентационной компетенции.

В 4-м блоке (Технология домашнего хозяйства) представлены дидактические единицы, отражающие становление и формирование культурно эстетической, межкультурной компетентности обучающихся, которые содержат сведения о формировании знаний, умений и навыков по композиции и оформлению интерьера жилых помещений, использование комнатных растений в оформлении интерьера; что ведет к формированию личностно развивающей компетенции.

В 5-м блоке (Кулинария) представлены дидактические единицы, которые содержат сведения о технологии обработки продуктов питания для приготовления обеда, о сервировке стола к обеду. Это способствует формированию у обучающихся знаний и умений по первичной и тепловой обработке продуктов, обусловленной выполнением работ по приготовлению блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, блюд из мяса, птицы, приготовлению заправочных супов, что позволяет развить социально трудовую компетенцию обучающихся.

В условиях отсутствия помещения для кулинарных работ, обучение по разделу «Кулинария» предполагается проводить следующим образом: теоретический материал и темы, не требующие условий для приготовления пищи – в условиях класса, а отработку практических навыков по приготовлению блюд учебной программы – в домашних условиях.

В качестве метода проверки выполнения этих заданий предусмотрено использование письменных отзывов родителей, фотографии (видеоролики)

готовых блюд, приготовленных учащимися либо иной вариант, предложенный учителем.

Таким образом, представленная учебная рабочая программа обеспечивает взаимосвязанное развитие и совершенствование ключевых, общепредметных и предметных компетенций.

Принципы отбора содержания связаны с преемственностью целей образования на различных ступенях и уровнях обучения, логикой внутрипредметных связей, а также с возрастными особенностями развития обучающихся.

Формирование целостных представлений о технологии будет осуществляться в ходе творческой деятельности обучающихся на основе личностного осмысления технологических фактов и явлений.

Особое внимание уделяется познавательной активности обучающихся, самостоятельной учебной работе. Это предполагает все более широкое использование практических работ на уроках технологии, нетрадиционных форм уроков, в том числе методики деловых и ролевых игр, проблемных дискуссий.

Для технологического образования приоритетным можно считать развитие умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов.

По каждому блоку учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

На изучение теоретического материала отводится около 30% учебного времени. Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность – формирование универсальных учебных действий.

Основным видом деятельности учащихся 6 класса, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют до четырёх проектов в рамках содержания разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла».

1.6 Роль и место курса в структуре учебного плана ОУ

В соответствии с базисным учебным планом Федерального компонента и согласно учебному плану ГБОУ СОШ №380 Красносельского района Санкт-Петербурга на изучение курса «Технология» в 6-х классах выделяется 68 часов (по 2 часа в неделю).

Обучение технологии предполагает широкое использование **межпредметных связей**. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, *информатикой* и *ИКТ* при поиске информации, подготовке презентаций, *риторикой* при защите творческих проектов, *ОБЖ* при работе с источниками повышенной опасности.

Метод проектов является эффективным средством интеграции содержания обучения. Такие сквозные линии, как информационные технологии, черчение и графика, экономика, экология, проходят через большинство проектов.

В основу планирования положены: деятельностный подход и прикладная направленность обучения технологии; межпредметное согласование курса технологии и предметов естественно-математического цикла; оптимизация учебной нагрузки учащихся.

При составлении рабочей программы в авторскую программу внесены **следующие изменения:**

- Сокращено количество часов в разделе «Создание изделий из текстильных материалов» на 2 часа:
 - количество учебных часов подраздела «Конструирование швейных изделий» уменьшено на 2 часа;
 - количество учебных часов подраздела «Технология швейных изделий» уменьшено на 2 часа;
 - количество учебных часов подраздела «Швейная машина» увеличено на 2 часа.
- В разделе «Художественные ремесла» увеличено количество часов подраздела «Вязание крючком» на 2 часа.

- Часы раздела «Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности» распределены по разделам программы, которые предусматривают выполнение творческого проекта.
- Общее количество часов раздела «Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности» уменьшено на 3 часа (1 час для вводного урока и 2 часа оставлены в качестве резерва учебного времени).

Перераспределение часов и изменения в порядке изучения модулей программы строится с учетом:

- ✓ интересов обучающихся,
- ✓ возможностей ОУ и материально-технической базы,
- ✓ наличия методического и дидактического обеспечения,
- ✓ местных социально-экономических условий.

1.7 Методы и формы организации учебного процесса по решению поставленных задач.

Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность.

Приоритетными методами являются упражнения, учебно-практические, творческие и проектные работы.

Исходя из уровня обученности класса, используются:

Формы обучения:

- фронтальная (общеклассная)
- групповая (в том числе и работа в парах)
- индивидуальная

Традиционные методы обучения:

1. Словесные методы: рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником.
2. Наглядные методы: наблюдение, работа с наглядными пособиями, презентациями.
3. Практические методы: устные и письменные упражнения, графические работы.

Активные методы обучения: проблемные ситуации, обучение через деятельность, групповая и парная работа, деловые игры, метод проектов, метод исследовательского изучения, игровое проектирование и другие.

Средства обучения:

- для учащихся: учебники, рабочие тетради, демонстрационные таблицы, раздаточный материал (карточки, тесты и др.), мультимедийные дидактические средства;
- для учителя: книги, методические рекомендации, поурочное

планирование, компьютер (Интернет).

Рабочая программа по технологии в 5 классе подразумевает использование таких организационных **форм проведения уроков**, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование (урок творчества);
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Для контроля эффективности педагогического процесса и его корректировки, возможность получать объективную оценку своей деятельности, как педагога, так и обучающихся, будут применяться следующие **виды контроля**:

- предварительный контроль, для определения уровня подготовленности обучающихся;
- текущий контроль, для определения мер эффективности педагогического процесса;
- оперативный контроль, для определения промежуточных целей;
- итоговый контроль, для выявления результатов уровня достижений при завершении изучения тем, разделов, четверти, учебного года.

Формы контроля:

фронтальный (предметные ЗУН),

групповой (предметные ЗУН, коммуникативные навыки),

индивидуальный (метапредметные, регулятивные, личностные, предметные ЗУН).

Для реализации видов и форм контроля используются следующие методы: опрос, педагогическое наблюдение, практическое выполнение технологических операций, демонстрация (показ приемов работы, защита проекта, демонстрация своей деятельности), тестирование, взаимоконтроль, самоконтроль. Для контроля метапредметных результатов: входная и итоговая диагностика, анкетирование, наблюдение, групповое интервью.

1.8 Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения, обучающиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии, обучающиеся получат возможность ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;
- выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:
 - понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
 - развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
 - получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
 - организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
 - создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
 - изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
 - контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
 - выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
 - оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
 - построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

1.9 Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного

предмета «Технология»

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 обуславливает 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 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 жилого дома изделиями собственного изготовления;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями,
- проводить первичную обработку мяса, рыбы, птицы,
- выполнять нарезку мяса, рыбы, птицы, определять свежесть мяса, рыбы, птицы и готовить блюда из них,
- сервировать стол к обеду;
- 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: двойной, стачной взаутюжку, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж туники, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку боковых и плечевых швов, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы для вязания, подбирать пряжу по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться схемами для вязания, крючками, спицами.

2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п раздела, подраздела	Наименование разделов и подразделов программы	Количество часов по программе	
		по авторской	по рабочей
	Вводный урок. Инструктаж по охране труда.	-	1
1	Технология творческой, исследовательской и опытнической деятельности	21	18
1.1	<i>Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект</i>	-	1
2	Художественные ремесла	8	10
2.1	Вязание крючком	4	6
2.2	Вязание на спицах	4	4
1.2	<i>Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект</i>	-	6
3	Создание изделий из текстильных материалов	22	20
3.1	Свойства текстильных материалов	2	2
3.2	Конструирование швейных изделий	4	2
3.3	Моделирование швейных изделий	2	2
3.4	Швейная машина	2	4
3.5	Технология швейных изделий	12	10
1.5	<i>Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект</i>	-	4
4	Технология домашнего хозяйства	3	3
4.1	Интерьер жилого дома	1	1
4.2	Комнатные растения в интерьере	2	2
4.3	<i>Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект.</i>	-	3
5	Кулинария	14	14
5.1	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов	4	4
5.2	Блюда из мяса	4	4
5.3	Блюда из птицы	2	2
5.4	Заправочные супы	2	2
5.5	Приготовление обеда. Сервировка стола.	2	2
1.6	<i>Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект</i>	-	4
	РЕЗЕРВ	-	2

3 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

№ п/п	Название раздела, темы	К- во час	Основное содержание материала темы	Планируемые результаты			Деятельность учащихся
				Предметные	Метапредметные	Личностные	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 ч на все разделы)							
1	Вводный урок	1	Правила поведения в кабинете технологии. Инструктаж по охране труда. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами.	Знания: о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. Умения: анализировать варианты проектов по предложенным критериям.	Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения.	Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, формирование уважительного отношения к труду, развитие опыта участия в социально значимом труде; формирование ценности здорового и безопасного образа жизни.	Знакомятся с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Изучают правила поведения и безопасной работы в учебных мастерских.
2	Исследовательская и созидательная деятельность	1	Особенности организации проектной деятельности в 6 классе. Знакомство с образцами творческих проектов.	Знания: об этапах проектной деятельности. Умения: анализировать варианты	Познавательные: умение вести проектную и исследовательскую деятельность, построение цепи рассуждений,	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности.	Знакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников. Определяют цель и задачи проектной деятельности

				проектов по предложенным критериям	определение понятий, сопоставление, анализ. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы.		
Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч) Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)							
3-8	Вязание крючком	6	<u>Запуск первого проекта</u> Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при	Знания: о способах вязания крючком и спицами, о видах инструментов, материалов для вязания Умения: читать простой узор для вязания крючком, выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, умение работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление	Изучают материалы и инструменты для вязания. Подбирают крючок и нитки для вязания. Вяжут образцы крючком. Зарисовывают и фотографируют наиболее интересные вязаные изделия. Знакомятся с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находят и представляют информацию об

			вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий		: диалог, организация учебного сотрудничества	технико-технологического и экономического мышления	истории вязания
9-12	Вязание на спицах	4	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК	Знания: о способах вязания спицами, об условных обозначениях на схемах для вязания спицами. Умения: выполнять набор петель, лицевые и изнаночные петли, закрывать петли последнего ряда	Познавательные: сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности	Подбирают спицы и нитки для вязания. Вяжут образцы спицами. Находят и представляют информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создают схемы для вязания с помощью ПК

13-18	Исследовательская и созидательная деятельность	6	Последовательность работы над творческим проектом. Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. <u>Примерные варианты проектных изделий:</u> шарф, шапочка, повязка на голову, митенки, косметичка, сумочка, чехол для мобильного телефона, прихватка, вязаная игрушка.	Знания: правил защиты проекта Умения: анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта	Познавательные: сопоставление, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации	Изучают этапы выполнения проекта. Выполняют проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформляют пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. Защищают творческий проект
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч) «Технологии творческой и опытнической деятельности»(4 час)							
19-20	Свойства текстильных материалов	2	<u>Запуск второго проекта</u> Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Знания: о свойствах текстильных материалов из химических волокон, видах нетканых материалов. Умения: определять состав тканей по их	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Регулятивные:	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления	Составляют коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследуют свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирают ткань по волокнистому составу

				свойствам	целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества		для различных швейных изделий. Находят и представляют информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформляют результаты исследований. Знакомятся с профессией оператора на производстве химических волокон
21-22	Конструирование швейных изделий	2	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Знания: об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях; общие правила построения чертежей швейного изделия.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами, работа с графической информацией Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технологического и экономического мышления	Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строят чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находят и представляют информацию об

				Умения: снимать мерки с фигуры человека, записывать их; выполнять чертеж швейного изделия 1: 4, в натуральную величину	планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество		истории швейных изделий
23-24	Моделирование швейных изделий	2	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкройки дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	Знания: о моделировании плечевой одежды. Умения: выполнять моделирование в соответствии с эскизом изделия, подготовку выкройки к раскрою	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала	Выполняют эскиз проектного изделия. Изучают приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучают приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучают приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделируют проектное швейное изделие. Изготавливают выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовят

							выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомятся с профессией технолог-конструктор швейного производства
25-28	Швейная машина	4	Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	Знания: об устройстве швейной иглы, о технологии выполнения обтачных швов. Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, само-развитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям	Изучают устройство машинной иглы. Выполняют замену машинной иглы. Определяют вид дефекта строчки по её виду. Изучают устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливают швейную машину к работе. Выполняют регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполняют обметывание петель на швейной машине. Пришивают пуговицу с помощью швейной машины. Овладевают

							безопасными приёмами работы на швейной машине. Находят и предъявляют информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
29-38	Технология изготовления швейных изделий	10	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное	Знания: о требованиях к выполнению машинных работ, технологии выполнения машинных швов. правила безопасной работы на швейной машине; о последовательности и приемах раскроя плечевого швейного изделия; о последовательности подготовки изделия к примерке, способах выявления и устранения	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану), поиск информации, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивают детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублируют детали кроя клеевой прокладкой. Выполняют правила безопасной работы утюгом. Изготавливают образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливают

		закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних	дефектов; о технологии обработки основных узлов швейного изделия; о последовательности окончательной отделки швейного изделия. Умения: выполнять образцы машинных швов, соблюдать правила безопасного пользования; выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя по предложенным критериям, дублировать			образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводят влажно-тепловую обработку на образцах. Обработывают мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполняют подготовку проектного изделия к примерке. Проводят примерку проектного изделия. Устраняют дефекты после примерки. Обработывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки. Находят и представляют информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевают
--	--	--	---	--	--	--

			срезом рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортom. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия	необходимые детали клеевой прокладкой; выполнять примерку изделия, выявлять и устранять дефекты; выполнять поузловую обработку деталей швейного изделия; выполнять отделку швейного изделия.			безопасными приёмами труда. Знакомятся с профессией закройщик
39-42	Исследовательская и созидательная деятельность	4	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Изготовление проектного швейного изделия по индивидуальному плану. <u>Примерные варианты проектных изделий:</u> «Одежда для дома», «Наряд для семейного обеда» (туника, платье-халат,	Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество,	Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравственно-эстетическая ориентация, самооценка умственных и	Изучают этапы выполнения проекта. Выполняют проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформляют пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта.

			одежда для сна и отдыха)		умения слушать и выступать	физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации	Составляют доклад для защиты творческого проекта. Защищают творческий проект
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч) «Технологии творческой и опытнической деятельности»(3 час)							
43	Интерьер жилого дома	1	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон	Знания: о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера, этапах проектирования. Умения: выполнять презентацию	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности, нравственно-этическая ориентация	Находят и представляют информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делают планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполняют эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучают виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполняют электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.

44-45	Комнатные растения в интерьере	2	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	Знания: о разновидностях комнатных растений, приемах фитодизайна, технологии выращивания комнатных растений. Умения: составлять информационную карту по уходу за растением и его размещению, выполнять обоснование проекта	Познавательные: определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация	Выполняют перевалку (пересадку) комнатных растений. Находят и представляют информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимают значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомятся с профессией садовник
46-48	Исследовательская и созидательная деятельность	3	Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Реклама проектного изделия. Выполнение проекта «Растения в интерьере жилого дома».	Знания: о целях и задачах, этапах проектирования. Умения: выполнять проект по теме «Интерьер»	Познавательные: определение понятий, смысловое чтение, сопоставление, анализ, умение вести исследовательскую и проектную деятельность,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к	Выполняют проект по разделу «Технологии жилого дома». Составляют доклад для защиты творческого проекта. Защищают творческий проект

					построение цепи рассуждений. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество	самостоятельным действиям, развитие трудолюбия	
Раздел «Кулинария» (14 ч). «Технологии творческой и опытнической деятельности»(4 час)							
49-52	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов	4	<u>Запуск четвертого проекта</u> Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка	Знания: о видах рыбы и рыбных продуктов, признаках доброкачества рыбы, санитарных требованиях при обработке рыбы, технологии первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы; о способах механической и тепловой кулинарной	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и	Определяют свежесть рыбы органолептическими методами. Определяют срок годности рыбных консервов. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполняют механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы.

			рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	обработки рыбы, требования к качеству готового блюда Умения: определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы; выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку рыбы, используя технологическую карту	учебного сотрудничества	физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания	Выполняют механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделявают солёную рыбу. Осваивают безопасные приёмы труда. Выбирают и готовят блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определяют качество термической обработки рыбных блюд. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Знакомятся с профессией повар. Находят и представляют информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
53-56	Блюда из мяса	4	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования	Знания: о способах тепловой кулинарной обработки мяса, требованиях к качеству готового блюда. Умения: выполнять тепловую кулинарную обработку мяса, используя	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативны	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда,	Определяют качество мяса органолептическими методами. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению мясных

			при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	технологическую карту	е: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания	блюд. Выполняют механическую кулинарную обработку мяса. Осваивают безопасные приёмы труда. Выбирают и готовят блюда из мяса. Проводят оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Находят и представляют информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
57-58	Блюда из птицы	2	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из	Знания: о способах тепловой кулинарной обработки домашней птицы, требованиях к качеству готового блюда. Умения: выполнять тепловую кулинарную обработку домашней птицы, используя	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и	Определяют качество птицы органолептическими методами. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планируют последовательность технологических операций. Осуществляют механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдают

			птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	технологическую карту	учебного сотрудничества	ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания	безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовят блюда из птицы. Проводят дегустацию блюд из птицы. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Находят и представляют информацию о блюдах из птицы
59-60	Заправочные супы	2	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	Знания: о значении первых блюд в питании человека, классификации супов, технологии приготовления бульона и супа. Умения: составлять технологическую карту приготовления супа	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного со-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	Определяют качество продуктов для приготовления супа. Готовят бульон. Готовят и оформляют заправочный суп. Выбирают оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определяют консистенцию супа. Соблюдают безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивают приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читают технологическую

					трудничества		документацию. Соблюдают последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществляют органолептическую оценку готовых блюд. Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находят и представляют информацию о различных супах
61-62	Приготовление обеда. Сервировка стола.	2	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Знания: о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. Умения: сервировать стол к обеду	Познавательные: анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	Подбирают столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирают столовые приборы и посуду для обеда. Составляют меню обеда. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполняют сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола

					организация учебного сотрудничества		
63-66	Исследовательская и созидательная деятельность	4	Структура пояснительной записки и требования к оформлению. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Выполнение проектной работы по теме «Кулинария». <u>Примерные темы проектов:</u> «Приготовление воскресного обеда», «Праздничный обед для всей семьи»	Знания: о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта. Умения: готовить бутерброды, чай, блюда из яиц и овощей, сервировать стол к завтраку, защищать проект	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	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, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации	Выполняют проект по разделу «Кулинария». Оформляют пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. Защищают творческий проект
67-68	Резерв учебного времени	2					
	ИТОГО	68					

ПРИМЕРНОЕ КАЛЕНДАРНО- ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Период, даты	№ урока	Тема урока	Вид контроля	Ссылка на базу контрольно-измерительных материалов
1 четверть	Вводный урок (1 час). Технологии творческой и опытнической деятельности (1 час)			
	1-2	Вводный урок. Инструктаж по ТБ. Творческое проектирование. Практическая работа №1 «Изучение образцов проектных работ для 6 класса»	Входная диагностика, тест №1 Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Приложение №1
Раздел «Кулинария» (14 часов) Технология творческой и проектной деятельности (4 часа)				
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов (4 часа)				
	3-4	Запуск первого проекта Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа №2 «Разделка рыбы»	Контроль и самоконтроль изученных понятий, умений	
	5-6	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа №3 «Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря»	Выполнение теста, разноуровневых заданий	Классификация блюд из рыбы. Контрольная работа 1 Классификация блюд из рыбы. Контрольная работа 2
Блюда из мяса (4 часа)				
	7-8	Значение мясных блюд в питании. Практическая работа №4 «Сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса»	Контроль и самоконтроль изученных понятий, умений	
	9-10	Технология приготовления блюд из мяса Практическая работа №5 «Приготовление блюда из мяса»	Самостоятельная работа, взаимоконтроль. Выполнение теста, разноуровневых заданий.	Классификация блюд из мяса. Контрольная работа 1 Классификация блюд из мяса. Контрольная работа 2 Классификация блюд из мяса. Контрольная работа 3
Блюда из птицы (2 часа)				

	11-12	Технология приготовления блюда из птицы. Практическая работа №6 «Приготовление блюда из домашней птицы».	Контроль за действиями.	
Заправочные супы (2 часа)				
	13-14	Технология приготовления заправочных супов. Практическая работа №7 «Приготовление и оформление заправочного супа».	Самостоятельная работа. Взаимопроверка. Тестирование, выполнение разноуровневых заданий.	Первые блюда. Контрольные задания. Часть 1 Первые блюда. Контрольные задания. Часть 2
Приготовление обеда. Сервировка стола. (2 часа)				
	15-16	Особенности сервировки стола к обеду. Практическая работа №8 «Выполнение сервировки стола к обеду».	Выполнение теста, разноуровневых заданий	Знание правил столового этикета. Практическая работа. Часть 1 Знание правил столового этикета. Контрольные задания. Часть 1
Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект (4 часа)				
	17-18	Творческий проект по кулинарии «Приготовление воскресного обеда» Практическая работа №9 «Работа над проектом»	Контроль за действиями.	
	19-20	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» Практическая работа №10 «Защита проекта»	Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Выступление с защитой проекта.	
Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч) Технология творческой и проектной деятельности (6 часов)				
Вязание крючком (6 часов)				
	21-22	Запуск второго проекта История вязания. Инструменты и материалы для вязания крючком. Практическая работа №11 «Вывязывание цепочки из воздушных петель».	Тестирование по ТБ, тест №2 Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Приложение №1
	23-24	Технология вывязывания столбиков, столбиков с накидом, убавление и прибавление полотна. Практическая работа №12 «Изготовление	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	

		образцов вязания крючком».		
	25-26	Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание по кругу. Практическая работа №13 «Изготовление образцов вязания крючком по кругу».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	
Вязание на спицах (4 часа)				
	27-28	Набор петель на спицы. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Практическая работа №14 «Вязание образца платочной вязки и лицевой глади».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	
	29-30	Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Чтение схем узоров. Практическая работа №15 «Вывязывание образца по схеме».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями Тестирование по теме «Вязание», тест №3	Приложение №1
Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект (6 часов)				
	31-32	Последовательность работы над творческим проектом. Практическая работа №16 «Выполнение проекта по изготовлению вязаного изделия»	Контроль за действиями	
	33-34	Технология изготовления проектного изделия. Практическая работа №17 «Выполнение проекта по изготовлению вязаного изделия»	Контроль за действиями	
	35-36	Творческий проект по изготовлению вязаного изделия. Практическая работа №18 «Защита проекта»	Выступление с защитой проекта	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч) Технология творческой и проектной деятельности (4 часа)				
Свойства текстильных материалов (2 часа)				
	37-38	<u>Запуск третьего проекта</u> Способы получения натуральных волокон животного происхождения. Виды и свойства	Фронтальный опрос. Контроль усвоения знаний.	

		шерстяных и шёлковых тканей. Практическая работа №19 «Изучение свойств шерстяных и шёлковых тканей».		
Конструирование швейных изделий (2 часа)				
	39-40	Снятие мерок. Построение чертежа плечевого швейного изделия. Практическая работа №20 «Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину».	Проверочная работа по теме «Натуральные волокна животного происхождения», тест №4 Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	Приложение №1
Моделирование швейных изделий (2 часа)				
	41-42	Понятие о моделировании одежды. Практическая работа №21 «Изготовления выкройки швейного изделия и подготовка ее к раскрою»	Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	
Швейная машина (4 часа)				
	43-44	Устройство машинной иглы. Практическая работа №22 «Замена машинной иглы».	Проверочная работа по теме «Конструирование и моделирование», тест №5 Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	Приложение №1
	45-46	Дефекты машинной строчки. Практическая работа №23 «Регулировка качества машинной строчки».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	
Технология швейных изделий (10 часов)				
	47-48	Последовательность изготовления швейных изделий. Практическая работа №24 «Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия».	Проверочная работа №6 «Швейная машина» Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	Приложение №1
	49-50	Швейные ручные работы. Практическая работа №25 «Выполнение ручных работ».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	
	51-52	Швейные машинные работы.	Фронтальный опрос.	

		Практическая работа №26 «Выполнение машинных работ».	Контроль за действиями.	
	53-54	Влажно- тепловая обработка ткани. Практическая работа №27 «Проведение влажно – тепловых работ».	Тестирование по теме «Швейные машинные работы», тест №7	Приложение №1
	55-56	Контроль качества швейного изделия. Практическая работа №28 «Осуществление самоконтроля и оценка качества швейного изделия».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	
Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект (4 часа)				
	57-58	Творческий проект по изготовлению швейного изделия. Практическая работа №29 «Изготовление проектного швейного изделия»	Контроль за действиями.	
	59-60	Творческий проект по изготовлению швейного изделия. Практическая работа №30 «Защита проектного изделия»	Выступление с защитой проекта	
Разделы «Технология домашнего хозяйства» (3 час), «Технология творческой и проектной деятельности» (3 часа)				
	61-62	<u>Запуск четвертого проекта</u> Интерьер жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Практическая работа №31 «Выполнение эскиза планировки городской квартиры, детской комнаты».	Контроль за действиями.	
	63-64	Комнатные растения в интерьере. Практическая работа №32 «Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере».	Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради.	Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Контрольные задания
	65-66	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома». Практическая работа №33 «Выполнение проекта»	Самоконтроль и самооценка собственной деятельности и результата.	
Резерв учебного времени (2 часа)				
	67-68			

4. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

Кулинария

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
 - использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
 - выполнять художественную отделку швейных изделий;
 - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

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

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

5. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ, МЕТАПРЕДМЕТНЫХ И ПРЕДМЕТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, программированного опроса.

Письменный контроль предполагает письменные проверочные работы. Эти виды контроля могут быть использованы как на каждом занятии, так и периодически (по окончании разделов).

Совмещение устного опроса одного-двух обучающихся с возможно большим охватом остальных дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации о знаниях обучающихся. Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология».

На современном этапе при оценке знаний используется такая форма контроля, как тестирование. К завершению обучения проводится итоговое тестирование.

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями.

При оценке проекта учитываются целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полнота пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Примерные нормы оценки знаний, умений и компетентностей обучающихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если обучающийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Примерные нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

ОТМЕТКА «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места. ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставиться, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставиться, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделий (работы)

ОТМЕТКА «5» ставиться, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

ОТМЕТКА «4» ставиться, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

ОТМЕТКА «3» ставиться, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

Норма времени (выработки)

ОТМЕТКА «5» ставиться, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

ОТМЕТКА «4» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени, больше установленного по норме на 10%.

ОТМЕТКА «3» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени, больше установленного по норме на 25%.

ОТМЕТКА «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

При выполнении тестов, контрольных работ

ОТМЕТКА «5» ставится, если обучающийся: выполнил 90 - 100 % работы

ОТМЕТКА «4» ставится, если обучающийся: выполнил 70 - 89 % работы

ОТМЕТКА «3» ставится, если обучающийся: выполнил 30 - 69 % работы

ОТМЕТКА «2» ставится, если обучающийся: выполнил до 30 % работы

Критерии оценки результатов проектной деятельности учащихся

Уровень I. Учащиеся:

- вырабатывают идеи;
- выделяют характеристики простых изделий;
- составляют простейшие планы по воплощению идей в практику;
- используют эскизы и специальную терминологию для описания своих планов;
- объясняют, что они делают и какие инструменты используют; в случае необходимости могут обосновать выбор тех или иных материалов и инструментов;
- могут объяснить, как функционирует любое простейшее изделие.

Уровень II. Учащиеся:

- предлагают идеи и могут составить план по их реализации на основе своего опыта работы с материалами и инструментами;
- используют эскизы и специальную терминологию для описания своих проектов;
- выбирают методы реализации проекта, материалы и инструменты, объясняя свой выбор;
- могут предложить несколько вариантов использования материалов и инструментов;
- оценивают достоинства и недостатки созданного изделия и делают предложения по его возможному улучшению в будущем.

Уровень III. Учащиеся:

- вырабатывают идеи для проектов, нацеленных на удовлетворение различных потребностей;
- реалистично планируют работу по достижению поставленных задач;
- могут обосновать идею и планируемую конструкцию изделия, используя различные модели, эскизы и специальную терминологию;
- обосновывают план работ, выбор инструментальных средств, оборудования, материалов, методов изготовления; обладают навыками по довольно точной обработке материалов и сборке изделия;
- оценивают изделие и намечают способы его дальнейшего усовершенствования.

Уровень IV. Учащиеся:

- учитывают взгляды возможных потребителей своего изделия;
- генерируют идеи, опираясь на собранную информацию;
- предлагают альтернативные идеи, используют модели, эскизы и специальную терминологию; кроме того, показывают, что они видят ограниченность некоторых своих идей;
- используют различные материалы и детали, создают качественное изделие, выполненное с высокой точностью обработки; демонстрируют его работоспособность.
- могут работать с необходимыми инструментами и на различном оборудовании;
- анализируют изделие и его использование, намечают пути его возможного улучшения.

Уровень V. Учащиеся:

- ищут и используют разные источники информации, которые помогут выполнить проект;
- объясняют идеи и обсуждают их, демонстрируя эскизы и модели;
- могут установить связь между характеристиками проектируемого изделия и его аналогами;
- разрабатывают подробный план реализации идеи;
- владеют различными инструментами и оборудованием с высокой точностью обработки;
- экспериментируют и рассматривают возможность улучшения изделия;

- проверяют и оценивают изделие с учетом ситуации, в которой его будут применять;
- оценивают изделие, возможные ограничения ресурсов и использование информационных источников.

Уровень VI. Учащиеся:

- используют разные источники информации, анализируют форму и функции подобных изделий;
- делают эскизы, чертежи и модели, исследуют и проверяют идеи, обсуждают их с возможными потребителями;
- разрабатывают варианты планов реализации идеи;
- работают с разными материалами, инструментами, оборудованием и осознанно используют разнообразные технологические процессы;
- проводят исследование и понимают, как могут изменяться их подходы к решению проблемы в процессе развития проекта;
- оценивают, как проведено исследование и использованы источники информации, технологию и процесс изготовления;
- оценивают изделие, его применение, намечают пути возможного улучшения данного изделия в будущем.

Уровень VII. Учащиеся:

- используют широкий круг источников информации, который помогает им вырабатывать идеи;
- исследуют форму, функциональное назначение и знание промышленных технологий при выработке идей;
- учитывают различные потребности и разрабатывают «реальные» проекты;
- планируют проект так, чтобы уложиться в отведенное время;
- умеют работать с разными материалами, инструментами, оборудованием и деталями, учитывая их характеристики; знают технологические процессы;
- вносят изменения в проект в соответствии с требуемыми методами изготовления и обосновывают все изменения проекта;
- выбирают методы для оценки изделия и возможного улучшения его в будущем;

Уровень VIII. Учащиеся:

- используют широкий диапазон стратегий для разработки идей;
- принимают решения, которые отвечают физическим характеристикам материалов и не противоречат основным требованиям;
- организуют эффективную работу, точно и последовательно используя материалы, инструменты и оборудование;
- используют разнообразные критерии оценки изделия;
- ясно представляют связь каждого этапа проекта с решением конечной задачи и процессом проектирования.

Продвинутый уровень.

Учащиеся:

- находят и глубоко анализируют информацию, необходимую для проектирования;
- анализируют и обобщают потребности в данном изделии;
- точно планируют работу с использованием различных ресурсов и достаточно точно оценивают время, необходимое для выполнения этапов работы;

- грамотно подбирают материалы и инструменты;
- умеют использовать различное оборудование;
- изготавливают надежные изделия высокого качества, которое соответствует всем требованиям, заложенным в проекте.

Используется следующая система оценок:

«2» – учащийся не справился с проектом;

«3» – для учащихся 6-го класса – достижение уровня II;

«4» - для учащихся 6-го класса – достижение уровня III-IV;

«5» - для учащихся 6-го класса - достижение уровня V.

Уровни VII – VIII и продвинутый уровень соответствуют очень высокой подготовке школьников

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

№ п/п	Вид средства обучения	Наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	УМК: 1. Технология. Программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. – М.: Вентана-граф, 2015. Учебник и рабочая тетрадь для учащихся: 2. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-граф, 2014. 3. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синеца, Н.А. Буглаева. – М.: Вентана-граф, 2014. Методическое обеспечение для учителя: 1. Стандарты второго поколения; примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы.-М.: «Просвещение», 2012. 2. Тищенко А.Т.Технология: Программа:5-8 классы/ А.Т.Тищенко, Н.В.Синеца.- М.: Вентана-Граф, 2015. 3. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома). 6 класс / Сост. О.Н. Логвинова. – М.: ВАКО, 2014. – 48 с. – (Рабочие программы). 4. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани: Учебник для учащихся 6 кл. общеобразоват. учреждений.— М.: Просвещение, 1997.—127 с.: ил. 5. Чернякова В.Н. Методика преподавания курса «Технология обработки ткани». М.: Просвещение, 2000. 6. Маркуцкая С. Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С. Э. — Москва, Издательство «Экзамен», 2006. 7. С.Э. Маркуцкая Технология в схемах, таблицах, рисунках «Обслуживающий труд» 5 – 9 классы (к любому учебнику), Экзамен, Москва, 2008. 8. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки).

		— М.: 5 за знания, 2006. 9. Власова А.А., Карельская Л.В., Ефременко Л.В. Рукоделие в школе. Практическое пособие. — СПб: ТОО «Диамант», ТОО «Фирма ЛЮКСИ», 1996. 10. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки./Авт.-сост. Павлова О.В. – Волгоград: Учитель, 2007. 11. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003 12. Научно-методические журналы «Школа и производство». 13. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / Под ред. А.Г. Асмолова. М.: Просвещение, 2010. 14. Технология: поурочные планы по разделу «Вязание» 5-7 классы. Автор-составитель У. А. Турбина. - Волгоград: Учитель, 2006. - 200 с. 15. Степура А. В., Степура М. Ю. Энциклопедия комнатных растений. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2010. -224с. 16. Г. И. Белова, Кулинария 5-9 кл, методическое пособие, М: Ижица, 2003 Дополнительная литература для учащихся: 1. Сасова И.А.Технология: учебник для учащихся 6 класса общеобразовательной школы / И.А.Сасовой, А.В.Марченко и др. / под ред.И.А.Сасовой. -4-е изд.,перераб.-М.:Вентана-Граф, 2013.- 208с 2. Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с. 3. Моя первая книга по рукоделию. – М.: «Дрофа», 1995. – 192 с 4. Полная энциклопедия женских рукоделий, составленная Наталией Будур. – В 2-х тт. Т. 1. – М.:ОЛМА-ПРЕСС, 1999. – 592 5. Чиотти Д. Вяжем крючком легко и с удовольствием: Практическое руководство/пер. с итал. – М.:Издательство «Ниола-Пресс», 2008. – 96 с.: ил. –(Твой досуг, мастерица).
2	Печатные пособия	Стенды и плакаты по т/б Таблицы
3	Компьютерные и коммуникативные средства	Компьютерные слайдовые презентации: «Предмет «Технология» Правила ТБ работы в кабинете», «Технология в жизни человека и общества», «Классификация текстильных волокон» «Производство и свойства волокон животного происхождения», «Свойства текстильных материалов» «Правила выполнения чертежей швейного изделия» «Классификация одежды», «Снятие мерок», «Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроенным рукавом», «Моделирование плечевого изделия», «Устройство швейной машинной иглы», «Регуляторы швейной машины», «Подготовка ткани к раскрою»,

		«Техника выполнения копировальных стежков», «Подготовка изделия к примерке», «Примерка изделия на фигуре. Устранение дефектов», «Обработка изделия после примерки», «Оценка качества готового швейного изделия», «Учебные проекты по технологии. Основные этапы» «Выбор темы проекта», «Пищевые отравления» «Блюда из мяса», «Блюда из домашней птицы» «Рыба» «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» «Сервировка стола. Этикет» «Правила уборки жилых помещений», «Фурнитура» Интернет-ресурсы: Сайт «Единое окно доступа к образовательным ресурсам Сайт «Каталог единой коллекции цифровых образовательных ресурсов» Сайт «Каталог электронных образовательных ресурсов Федерального центра» Федерация интернет-образования Электронные образовательные ресурсы Учебный портал по использованию ЭОР в образовательной деятельности Сетевые образовательные сообщества «Открытый класс» Сайт «Образовательные ресурсы сети Интернет»: Сайт «Сеть творческих учителей» Сайт «Федеральный государственный образовательный стандарт» Центр дистанционного образования «Эйдос» Издательский дом «Первое сентября» Кулинария. Рукоделие. Цветы., сайт для учителей технологии Сайт учителя информатики и технологии Педагогическое сообщество Страна мастеров Сайт учителя технологии Янкевич Е. Г Непрерывная подготовка учителя технологии Сайт учителя технологии Сайт Илатовской Л. И. «Технология творчества»
4	Технические средства обучения	Компьютер, проектор, проекционный экран, МФУ
5	Экранно-звуковые пособия	Видеофильмы по основным разделам и темам программы
6	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	Набор ручных инструментов и приспособлений. Виды швов, вышивок, орнаментов Комплект оборудования и приспособлений для ВТО

7	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов Аптечка первой медицинской помощи
8	Оборудование кабинета (мастерской)	Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Машины швейные Гладильные доски Утюги Секционные шкафы Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц

7. КАЛЕНДАРНО- ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Период, даты	№ урока	Тема урока	Вид контроля	Ссылка на базу контрольно-измерительных материалов
Вводный урок (1 час). Технологии творческой и опытнической деятельности (1 час)				
	1-2	Вводный урок. Инструктаж по ТБ. Творческое проектирование. Практическая работа №1 «Изучение образцов проектных работ для 6 класса»	Входная диагностика, тест №1 Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Приложение №1
Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч) Технология творческой и проектной деятельности (6 часов)				
Вязание крючком (6 часов)				
	3-4	<u>Запуск первого проекта</u> История вязания. Инструменты и материалы для вязания крючком. Практическая работа №2 «Вывязывание цепочки из воздушных петель».	Тестирование по ТБ, тест №2 Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Приложение №1
	5-6	Технология вывязывания столбиков, столбиков с накидом, убавление и прибавление полотна. Практическая работа №3 «Изготовление образцов вязания крючком».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	
	7-8	Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание по кругу. Практическая работа №4 «Изготовление образцов вязания крючком по кругу».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	
Вязание на спицах (4 часа)				
	9-10	Набор петель на спицы. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Практическая работа №5 «Вязание образца платочной вязки и лицевой глади».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	

	11-12	Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Чтение схем узоров. Практическая работа №6 «Вывязывание образца по схеме».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями Тестирование по теме «Вязание», тест №3	Приложение №1
Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект (6 часов)				
	13-14	Последовательность работы над творческим проектом. Практическая работа №7 «Выполнение проекта по изготовлению вязаного изделия»	Контроль за действиями	
	15-16	Технология изготовления проектного изделия. Практическая работа №8 «Выполнение проекта по изготовлению вязаного изделия»	Контроль за действиями	
	17-18	Творческий проект по изготовлению вязаного изделия. Практическая работа №9 «Защита проекта»	Выступление с защитой проекта	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч) Технология творческой и проектной деятельности (4 часа)				
Свойства текстильных материалов (2 часа)				
	19-20	<u>Запуск второго проекта</u> Способы получения натуральных волокон животного происхождения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Практическая работа №10 «Изучение свойств шерстяных и шёлковых тканей».	Фронтальный опрос. Контроль усвоения знаний.	
Конструирование швейных изделий (2 часа)				
	21-22	Снятие мерок. Построение чертежа плечевого швейного изделия. Практическая работа №11 «Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину».	Проверочная работа по теме «Натуральные волокна животного происхождения», тест №4 Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	Приложение №1
Моделирование швейных изделий (2 часа)				
	23-24	Понятие о моделировании одежды.	Фронтальный опрос.	

		Практическая работа №12 «Изготовления выкройки швейного изделия и подготовка ее к раскрою»	Контроль за действиями.	
Швейная машина (4 часа)				
	25-26	Устройство машинной иглы. Практическая работа №13 «Замена машинной иглы».	Проверочная работа по теме «Конструирование и моделирование», тест №5 Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	Приложение №1
	27-28	Дефекты машинной строчки. Практическая работа №14 «Регулировка качества машинной строчки».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	
Технология швейных изделий (10 часов)				
	29-30	Последовательность изготовления швейных изделий. Практическая работа №15 «Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия».	Проверочная работа №6 «Швейная машина» Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	Приложение №1
	31-32	Швейные ручные работы. Практическая работа №16 «Выполнение ручных работ».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	
	33-34	Швейные машинные работы. Практическая работа №17 «Выполнение машинных работ».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	
	35-36	Влажно- тепловая обработка ткани. Практическая работа №18 «Проведение влажно – тепловых работ».	Тестирование по теме «Швейные машинные работы», тест №7	Приложение №1
	37-38	Контроль качества швейного изделия. Практическая работа №19 «Осуществление самоконтроля и оценка качества швейного изделия».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	
Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект (4 часа)				
	39-40	Творческий проект по изготовлению швейного изделия. Практическая работа №20 «Изготовление	Контроль за действиями.	

		проектного швейного изделия»		
	41-42	Творческий проект по изготовлению швейного изделия. Практическая работа №21 «Защита проектного изделия»	Выступление с защитой проекта	
Разделы «Технология домашнего хозяйства» (3 час), «Технология творческой и проектной деятельности» (3 часа)				
	43--44	<u>Запуск третьего проекта</u> Интерьер жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Практическая работа №22 «Выполнение эскиза планировки городской квартиры, детской комнаты».	Контроль за действиями.	
	45- 46	Комнатные растения в интерьере. Практическая работа №23 «Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере».	Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради.	Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Контрольные задания
	47-48	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома». Практическая работа №24 «Выполнение проекта»	Самоконтроль и самооценка собственной деятельности и результата.	
Раздел «Кулинария» (14 часов) Технология творческой и проектной деятельности (4 часа)				
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов (4 час)				
	49-50	<u>Запуск четвертого проекта</u> Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа №25 «Разделка рыбы»	Контроль и самоконтроль изученных понятий, умений	
	51-52	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа №26 «Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря»	Выполнение теста, разноуровневых заданий	Классификация блюд из рыбы. Контрольная работа 1 Классификация блюд из рыбы. Контрольная работа 2
Блюда из мяса (4 часа)				
	53-54	Значение мясных блюд в питании. Практическая работа №27 «Сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса»	Контроль и самоконтроль изученных понятий, умений	

	55-56	Технология приготовления блюд из мяса Практическая работа №28 «Приготовление блюда из мяса»	Самостоятельная работа, взаимоконтроль. Выполнение теста, разноуровневых заданий.	Классификация блюд из мяса. Контрольная работа 1 Классификация блюд из мяса. Контрольная работа 2 Классификация блюд из мяса. Контрольная работа 3
Блюда из птицы (2 часа)				
	57-58	Технология приготовления блюда из птицы. Практическая работа №29 «Приготовление блюда из домашней птицы».	Контроль за действиями.	
Заправочные супы (2 часа)				
	59-60	Технология приготовления заправочных супов. Практическая работа №30 «Приготовление и оформление заправочного супа».	Самостоятельная работа. Взаимопроверка. Тестирование, выполнение разноуровневых заданий.	Первые блюда. Контрольные задания. Часть 1 Первые блюда. Контрольные задания. Часть 2
Приготовление обеда. Сервировка стола. (2 часа)				
	61-62	Особенности сервировки стола к обеду. Практическая работа №31 «Выполнение сервировки стола к обеду».	Выполнение теста, разноуровневых заданий	Знание правил столового этикета. Практическая работа. Часть 1 Знание правил столового этикета. Контрольные задания. Часть 1
Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект (4 часа)				
	63-64	Творческий проект по кулинарии «Приготовление воскресного обеда» Практическая работа №32 «Работа над проектом»	Контроль за действиями.	
	65-66	Творческий проект ««Приготовление воскресного обеда» Практическая работа №33 «Защита проекта»	Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Выступление с защитой проекта.	
Резерв учебного времени (2 часа)				
	67-68			