**Рабочая программа по предмету Технология 5-7 классы**

Рабочая программа по предмету «Технология» разработана на основе:примерной программы по учебному предмету Технология. 5-9 классы: М. :Просвещение, 2017. – (Стандарты второго поколения) и авторской программы «Технология 5-8(9) классы» Н.В. Синица, П.С. Самородский –М.: Вентана-Граф, 2017

Программа реализована в предметной линии учебников «Технология» для 5-7 классов, подготовленных авторами Н.В. Синица, П.С. Самородский , В.Д. Симоненко и др. и изданных Издательским центром «Вентана-Граф» . Программа рассчитана на неделимые классы в сельской школе. В связи с тем, что в школе нет условий для выполнения практических работ по направлению «Индустриальные технологии», этот раздел заменён на «Сельскохозяйственные технологии».

***Цели обучения:***

* изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

***Задачи обучения:***

* формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
* становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
* приобретение опыта разнообразной практической деятель­ности с техническими объектами, опыта познания и само­образования, опыта созидательной, преобразующей, твор­ческой деятельности;
* формирование готовности и способности к выбору инди­видуальной траектории последующего профессионального образования для деятельности в сфере промышленного про­изводства;
* становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания.
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
* развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
* приобретение опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном плане:**
Базисный учебный план образовательного учреждения на эта­пе основного общего образования включает 210 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образова­тельной области «Технология». В том числе: в 5 - 7 классах — 70 часов из расчёта 2 часа в неделю.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5 класс****РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»**Изучение технологии в 5 классе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Личностные***  | 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома».2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда.4. Осознание необходимости общественно полезного труда.5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам |
| ***Метапредметные*** | 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук.3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности.4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда.5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП |
| ***Предметные***в сфере |  |
| а) познавательной деятельности | 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда.2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла».3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда |
| б) мотивационной | 1. Оценивание своей способности и готовности к труду.2. Осознание ответственности за качество результатов труда.3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ.4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ |
| в) трудовой  | 1. Планирование технологического процесса.2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности.3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены.4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов |
| г) физиолого-психологической  | 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов.2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.3. Соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований.4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности |
| д) эстетической | 1. Знание основ дизайнерского проектирования изделия.2. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ |
| е) коммуникативной | 1. Формирование навыков работы в группе для выполнения проекта.2. Умение провести презентацию и защиту проекта, изделия, продукта труда.3. Умение разработать варианты рекламных образцов |

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»****Основы овощеводства. Основы аграрной технологии Выпускник научится:** - самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды; - планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов. **Получит возможность научиться:** - самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета; **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».****Выпускник научится:**•  находить в учебной литературе и сети Интернет сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;•  читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;•  выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;•  осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;•  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.**Получит возможность научиться:**•  выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;•   определять и исправлять дефекты швейных изделий;•  выполнять художественную отделку швейных изделий;•  изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.**Раздел «Кулинария».****Выпускник научится:**•  самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, бутерброды, горячие напитки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.**Получит возможность научиться:**•  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;•  экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.**Раздел «Технологии творческой и опытнической 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.**Получит возможность научиться:**•  организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;•  осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.**Раздел.»Технологии обработки конструкционных материалов» Выпускник научится: -** находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления; **-** читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы; **-** выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов - осуществлять технологические процессы создания или ре­монта материальных объектов.**Получит возможность научиться: -** грамотно пользоваться графической документацией и тех­нико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов; **-** осуществлять технологические процессы создания или ре­монта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

| №п/п | Наименование раздела | Количество часов  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Творческая проектная деятельность  | 2 |
| 2 | Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы)  | 8 |
| 3 | Оформление интерьера  | 2 |
| 4 | Кулинария | 12 |
| 5 | Создание изделий из текстильных материалов | 24 |
| 6 | Художественные ремесла | 10 |
| 7 | Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенние работы)  | 10 |
| 8 | Резерв | 2 |
|  | **Всего** | **70** |

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА****ТВОРЧЕСКАЯ ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (2 ч)*****Основные теоретические сведения***Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.***Практические работы***Выполнение эскизов проектов.**РАСТЕНИЕВОДСТВО. ОСНОВЫ АГРАРНОЙ ТЕХНОЛОГИИ (18ч)****Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы) - (8)*****Основные теоретические сведения***Основные задачи сельскохозяйственного производства. Отрасли сельского хозяйства: растениеводство и животноводство. Понятие «аграрные технологии». Понятие «сельскохозяйственные культуры». Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни. Овощные культуры (лук репчатый, морковь и свекла столовая): сорта, семена, способ посадки, уборка урожая. Способы учета урожая. Понятие «система обработки почвы». Обработка почвы под овощные растения: основная, предпосевная и послепосевная (междурядная).***Практические работы***Экскурсия на пришкольный участок. Изучение сельскохозяйственных растений в осенний период. Уборка и учет урожая лука репчатого. Подготовка участка к осенней основной обработке почвы под огурцы и томаты. **Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенние работы) - (10ч)*****Основные теоретические сведения***Способы выращивания овощных культур. Виды удобрений, их применение. Понятие «подкормка», сочетание подкормки с междурядной обработкой почвы. Правила безопасной работы с удобрениями. Понятия «однолетние зеленные культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар». Сроки и способы посева семян зеленных культур. Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.***Практические работы*** Посадка рассады белокочанной капусты в открытый грунт. Прополка и прореживание всходов овощных растений. Подкормка ранней белокочанной и цветной капусты. Опрыскивание культурных растений для защиты их от вредителей и болезней. Рассада белокочанной и цветной капусты. Всходы овощных растений.**ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (2ч)*****Основные теоретические сведения***Краткие сведения из истории архитектуры и ин­терьера. Интерьер жилых помещений и их комфорт­ность. Современные стили в интерьере.Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигие­нических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка ин­терьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудова­ния на кухне.Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.***Практические работы***Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполне­ние эскиза интерьера кухни. Защита проекта.**КУЛИНАРИЯ (12 ч)****Санитария и гигиена** ***Основные теоретические сведения***Санитарные требования к помещению кухни и сто­ловой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пишу, к приготовлению пищи, к хра­нению продуктов и готовых блюд. Правила мытья по­суды. Безопасные приемы работы на кухне.***Практические работы***Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.**Здоровое питание** ***Основные теоретические сведения***Понятие о процессе пищеварения. Общие сведе­ния о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.***Практические работы***Работа с таблицами по составу и количеству вита­минов в различных продуктах. Работа с пищевой пи­рамидой.**Технология приготовления пищи** ***Бутерброды, горячие напитки******Основные теоретические сведения***Продукты, используемые для приготовления бутер­бродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутер­бродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.***Практические работы***Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербро­дов и горячих напитков к завтраку.***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий******Основные теоретические сведения***Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, мака­ронных изделий. Технология приготовления блюд из бо­бовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.***Практические работы***Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необхо­димого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и мака­ронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.***Блюда из овощей******Основные теоретические сведения***Виды овощей, содержание в них минеральных ве­ществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и теп­ловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных ве­ществ в зависимости от условий кулинарной обработки.***Практические работы***Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления са­латов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, ква­дратной. Приготовление блюд из сырых и вареных ово­щей. Жаренье овощей и определение их готовности. ***Блюда из яиц******Основные теоретические сведения***Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготов­ления блюд из яиц. Способы варки яиц.***Практические работы***Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.**Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»** ***Основные теоретические сведения***Составление меню на завтрак. Правила подачи го­рячих напитков. Столовые приборы и правила пользо­вания ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.***Практические работы***Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфе­ток различными способами. Защита проекта.**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МА­ТЕРИАЛОВ» (24 ч)****Элементы материаловедения** ***Основные теоретические сведения***Классификация текстильных волокон. Натураль­ные растительные волокна. Изготовление нитей и тка­ней в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и попереч­ная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.Краткие сведения об ассортименте хлопчатобу­мажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.***Практические работы***Изучение свойств нитей основы и утка. Определе­ние направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.**Конструирование швейных изделий** ***Основные теоретические сведения***Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и при­надлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.***Практические работы***Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в нату­ральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.**Швейные ручные работы** ***Основные теоретические сведения***Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при ра­боте с иголками, булавками, ножницами. Ручные строч­ки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при вы­полнении ручных работ. Терминология ручных работ.***Практическая работа***Изготовление образцов ручных стежков и строчек. **Элементы машиноведения** ***Основные теоретические сведения***История швейной машины. Виды машин, применяе­мых в швейной промышленности. Бытовая универсаль­ная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.***Практические работы***Подготовка универсальной бытовой швейной ма­шины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. За­правка верхней и нижней нитей. Выполнение машин­ных строчек на ткани по намеченным линиям. Регу­лировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.**Проект «Фартук для работы на кухне»** ***Основные теоретические сведения***Способы рациональной раскладки выкройки в за­висимости от ширины ткани и направления рисун­ка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.***Практические работы***Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Об­работка нижней части фартука швом вподгибку с закры­тым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта. **ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА(10 ч)** **Декоративно-прикладное изделие для кухни . Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»** ***Основные теоретические сведения*** Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пла­стики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Компози­ция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хро­матические и ахроматические цвета. Цветовые контра­сты. Подготовка доклада к защите проекта.***Практические работы***Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для ши­тья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Ма­териалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.**Календарно-тематическое планирование ТЕХНОЛОГИЯ 5 класс**  |
| **№ уро­ка** | **Дата**  | **Темаурока** | **Тип урока** | **Видыдеятельности** **(элементысодержания,контроль)** | **Планируемыерезультаты** |  |
|  |
| **Предметные** | **Метапредметные****УУД** | **Личностные****УУД** |
| **1 четверть - 16 часов** |
| **1.Творческая проектная деятельность (2ч)** |
| 1-2 |  | **Вводный урок.****Проект­ная деятельность на уроках «Техноло­гии»****Практическая работа №1.****Выполнение эскизов проектов.** | Урок «откры­тия» нового знанияВводная беседа Инструктаж по ТБ | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технолгия», этапах проектирования. Раскрыть содержание курса»Технология».Научить организовывать труд. Оборудовать рабочее место. Познакомить с правилами внутреннего распорядка. С правилами по технике безопасности. Санитарно-техническими средствами***Самостоятельная работа:***выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов | *Знания:* о цели и зада­чах изучения предме­та, этапах проектной деятельности. *Умения:* анализиро­вать варианты проек­тов по предложенным критериям | ***Познавательные:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ. ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, воле­вая регуляция.***Коммуникативные:*** диалог, со­трудничество, умение задавать вопросы | Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности |
| **2. Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы) - (8 ч)** |
| 3-4 |  | **Основы аграрной технологии.****Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни.****Практическая работа №2.****Экскурсия на пришкольный участок.**  | Изучение нового материала, совершенствование знаний, умений, навыков. | Ознакомить с видами сельскохозяйственных растений и продолжительностью их жизни.Направления растениеводства. Технологии производства продукции растениеводства. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Способы размножения растений.Сельскохозяйственные растения в осенний период. | *Знания:* о видах сельскохозяйственных растений. *Умения:* составление коллекции растений | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, класси­фикация, 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 учебного со­трудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 5-6 |  | **Овощные****культуры****(лук,морковь, свёкла)****Практическая работа №3.****Технология уборки лука репчатого**. | Изучение нового материала, совершенствование знаний, умений, навыков | Формирование у учащихся деятель-ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания Ознакомить с состоянием посевов, выполненных весной и правилами уборки растений | *Знания:* о видах овощных культур. *Умения:* выполнять уборку овощей. | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, класси­фикация, 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 учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 7-8 |  | **Обработка почвы под овощные растения****Практическая работа №4****Подготовка участка к осенней основной обработке почвы.** | Изучение нового материала, совершенствование знаний, умений, навыков. | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания Ознакомить с типами, свойствами, составом и обработкой почв | *Знания:* о видах почв. *Умения:* выполнять осеннююобработкупочвы | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, класси­фикация, 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 учебного со­трудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 9-10 |  | **Предпосевная и послепосевная обработка почвы.****Практическая работа №5****Составление плана фенологических наблюдений.** | Изучение нового материала, совершенствование знаний, умений, навыков. | Планировать осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Оценивать урожайность основных сортов и культур. | *Знания:* о видах обработки почвы. *Умения:* выполнять фенологические наблюдения | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, класси­фикация, 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 учебного со­трудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умствен­ного и физического труда |
| **3.Оформление интерьера (2ч)** |
| 11-12 |  | **Интерьер кухни-сто­ловой. Обо­рудование кухни****Практическая работа №6****Планировка кухни**Творческий проект «Кухня моей меч­ты» | Урок обще-мето-дологи-ческой направ­ленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии *интерьер,* требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки. ***Самостоятельная работа:***выполнение планировки кухни в масштабе 1:5. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия | *Знания:* о требованиях к интерьеру кухни, ва­риантах планировки, способах размещения оборудования. *Умения:* выполнять план кухни в масшта­бе | ***Познавательные:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, 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 |
| **4. Кулинария (12 ч)** |
| 13-14 |  | **Санитария и гигиена на кухне.****Здоровое питание.****Практическая работа№7****Работа с таблицами по составу и количеству вита­минов в различных продуктах. Работа с пищевой пи­рамидой.** | Урок «откры­тия» нового знания | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения но­вого материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР — беседа о санитарно-гигиенических требова­ниях к помещению кухни, приготов­лению, хранению пищи. ЭОР.*Самостоя­тельная работа:* составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выпол­нение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. *Умения:* соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, умения слушать и выступать | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности |
| 15-16 |  | **Технология приготовления бутербро­дов. Горячие напитки****Практиче­ская работа №8****Приготов­ление бутербродов и горячих напитков** | Урок общемето-дологической направ­ленности | Формирование у учащихся деятельносгных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, ЭОР. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника: определение «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе (выращивание, сорта, технология приготовления). *Самостоятельная работа:* составление технологических карт. Контроль и самоконтроль: вы­полнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах бу­тербродов, горячих напитках, технологии приготовления, зна­чении хлеба в питании человека. *Умения:* составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, построение цепи рас­суждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таб­лицами.***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, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности |
| **2 четверть – 16 часов** |
| 1-2 (17-18) |  | **Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.****Практиче­ская работа №9** **Приготов­ление блю­да из крупы или мака­ронных из­делий** | Урок общемето-дологической направ­ленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о крупах, бобовых. Формулирование цели урока, опреде­ление тематики новых знаний. Актуа­лизация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круп и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; технология приготовления блюд из круп, бобовых (беседа с использованием материалов учебника, ЭОР). Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления. *Умения:* выполнять механическую кули­нарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штрихо­вые коды на упаков­ках | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, класси­фикация, 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 учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 3-4 (19-20)  |  | **Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.****Практиче­ская работа №10****Приготов­ление блюд из сырых и варёных овощей** | Урок общеметодологи-ческой направ­ленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки об овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. *Самостоятельная работа:* составление технологической карты приготовления салата из сырых и варёных овощей. Взаимопроверка. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. *Умения:* выполнять механическую кули­нарную обработку сы­рых овощей, состав­лять технологическую карту салата из сырых овощей | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, класси­фикация, 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 учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 5-6 (21-22)  |  | **Технология приготовления блюд из яиц.****Практиче­ская работа №11** **Приготов­ление блюд из яиц** | Урок общемето-дологической направ­ленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подго­товка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц. Творческая *самостоятельная работа:* выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц.*Умения:* определять свежесть яиц, гото­вить блюда из яиц | ***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 со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 7-8 (23-24)  |  | **Сервиров­ка стола к завтраку.** **Практиче­ская работа №12** **Приготов­ление завтрака. Сервировка стола к завтраку.**Творческий проект по разделу «Кулина­рия» «Вос­кресный завтрак для всей семьи» | Урок общемето-дологической направ­ленности | Формирование у учащихся деятель-ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ | *Знания:* о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта.*Умения:* сервировать стол к завтраку | ***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 |
| **5.Создание изделий из текстильных материалов (24ч)** |
| 9-10 (25-26 ) |  | **Производство текстильных материалов.****Практиче­ская работа №13****Определе­ние лицевой и изнаноч­ной сторон ткани.****Определе­ние направ­ления до­левой нити в ткани.** | Урок «откры­тия» нового знания | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. *Самостоятельная работа:* выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах и свойствах тек­стильных волокон, прядильном и ткац­ком производствах, способах определения изнаночной и лице­вой сторон ткани, направления долевой нити.*Умения:* определять лицевую и изнаноч­ную стороны ткани, направление долевой нити | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, классифицикация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. ***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, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 11-12 (27-2 8)  |  | **Свойства текстильных материалов.****Практиче­ская работа №14****Изучение свойств тканей из хлопка и льна.** | Урок общемето-дологической направ­ленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение дифференцированного домашнего зада­ния. Рефлексия | *Знания:* о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной дея­тельности. *Умения:* определять по свойствам тканей | ***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, учебное сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, |
| 13-14 (29-30)  |  | **Конструи­рование и моделирование швейных изделий. Опре­деление размеров швейного изделия.** **Практиче­ская работа №15****Снятие ме­рок для по­строения чертежа** | Урок «откры­тия» нового знания | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирова­ние цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение диф­ференцированного домашнего зада­ния. Рефлексия | *Знания:* об общих пра­вилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях.*Умения:* снимать мерки с фигуры человека, записывать их | ***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, толерантности |
| 15-16 (31-32)  |  | **Построение чертежа швейного изделия.** **Практиче­ская работа №16 Построе­ние чертежа швейного изделия** | Урок общемето-дологической направ­ленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способно­стей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе **1 : 4,** в натуральную величину. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Построение чертежа 1: **4,** в натуральную величину». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* общие правила построения чертежей швейного изделия.*Умения:* выполнять чертеж швейного изделия 1: **4,** в натуральную величину | ***Познавательные:*** выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с графической информацией.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка, целеудержание. ***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 |
| **3 четверть -20 часов** |
| 1-2 (33-34)  |  | **Раскрой швейного изделия.****Практиче­ская работа №17****Раскрой швейного изделия** | Урок общеметодологической направленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о последова­тельности и приемах раскроя швейного изделия.*Умения:* выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка, целеудержание. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышленияФормирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 3-4 (35-36 ) |  | **Швейные ручные ра­боты****Практиче­ская работа №18****Изготовление образцов ручных швов** | Урок общемето-дологической направ­ленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: про­верка домашнего задания. Форму­лирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового мате­риала, анализ учебной ситуации и мо­делирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и прие­мы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами. *Умения:* выполнять ручные работы, со­блюдать правила без­опасного пользования иглой, ножницами | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, про­гнозирование.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества |
| 5-6 (37-38)  |  | **Подготовка швейной машины к работе****Практиче­ская работа №19****Изучение приёмов работы на швейной машине** | Урок «откры­тия» нового знания | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, опреде­ление тематики новых знаний. Актуа­лизация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине. *Самостоятельная работа:* подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах при­водов швейной маши­ны, устройстве швей­ной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.*Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).***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 |
| 7-8(39-40) |  | **Основные операции при машинной обработке изделия****Практиче­ская работа №20****Изготовление образцов машинных работ** | Урок общемето-дологической направ­ленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о подготовке швейной машины к работе.*Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, 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, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 9-10 (41-42)  |  | **Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани****Практиче­ская работа №21****Проведение влажно-тепловых работ** | Урок общемето-дологическойнаправ­леннсти | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом. Контроль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Опре­деление дифференцированного до­машнего задания. Рефлексия | *Знания:* об устройстве утюга, приемах влаж­но-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом. *Умения:* выполнять влажно-тепловую об­работку | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).***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 |
| 11-12 (43-4)  |  | **Технология изготовления швейного изделия** **Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».** **Практическая работа №22****Обработка проектного изделия** | Урок общемето-дологической направ­ленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Определение цели проекта, выполнение обоснования проекта. Беседа с использованием материалов учеб­ника: технология пошива фартука. | *Знания:* о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности.*Умения:*составлять план изготовления швейного изделия | ***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 учебной деятельности, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям |
| 13-14 (45-46)  |  | **Обработка нижнего и боковых срезов фартука.** **Практиче­ская работа №23****Обработка нижнего и боковых срезов фар­тука** | Урок общемето-дологической направ­ленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по пред­ставленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине. *Умения:* обрабатывать швом вподгибку с за­крытым срезом нижний и боковые срезы фартука | ***Познавательные:***сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану). ***Регулятивные****:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, 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 |
| 15-16 ( 47-48)  |  | **Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Обработка накладного кармана.** **Практиче­ская работа №24 Обработка накладного кармана** | Урокобщеметодологическойнаправленности | Формирование у учащихся деятель-ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки накладного кармана. Выполнение практической работы «Обработка накладного кармана», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии пошива пояса, обра­ботки верхнего среза фартука притачным поясом.о технологии обработки накладного кармана.*Умения:* обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество ра­боты по представлен­ным критериям | ***Познавательные****:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, 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 |
| **6. Художественные ремесла (10 ч)** |
| 17-18 (49-50)  |  | **Декоратив­но-при­кладное искусство****Практиче­ская работа №25****Экскурсия в краеведческий (школьный) музей** | Урок «откры­тия» нового знания | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использо­ванием материалов учебника, ЭОР: виды декоративно-прикладного ис­кусства народов России (региона). Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах деко­ративно-прикладного искусства. *Умения:* различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта | ***Познавательные****:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). ***Регулятивные****:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные****:* диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смысл ообразование, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности |
| 19-20 (51-52)  |  | **Основы композиции при создании предметов декоратив­но-при­кладного искусства****Практиче­ская работа №26****Выполнение эскизов стилизованных изображе** | Урок общемето-дологической направ­ленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, правила и средства композиции. Составление плана реализации проекта. *Самостоятельная работа:* выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о правилах, приемах и средствах композиции, этапах проектной деятель­ности.*Умения:* составлять план реализации про­екта изделия из ло­скутов | ***Познавательные****:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. ***Регулятивные****:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смысл ообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности |
| **4 четверть - 18 часов** |
| 1-2 (53-54) |  | **Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте****Практиче­ская работа №27****Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблона** | Урок «откры­тия» нового знания | Формулирование цели урока. Актуа­лизация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Беседа с исполь­зованием материалов учебника, ЭОР: виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о понятии *ор­намент,* видах, цвето­вых сочетаниях, сим­волике орнаментов. *Умения:* выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).***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-продук­тивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологи­ческого и экономического мышления |
| 3-4 (55-56)  |  | **Лоскутное шитье. Тех­нологии лоскутного шитья****Практиче­ская работа №28 Изготовле­ние образцов лоскутных уз** | Урок общемето-дологической направ­ленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история лоскутного шитья, его виды и технологии. Опре­деление техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу про­ектного изделия. Изучение технологии, изготовление шаблонов. Контроль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах и тех­нологиях лоскутного шитья.*Умения:* разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.***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-продук­тивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 5-6 (57-58)  |  | **Тех­нологии изготовления лоскутного изделия.** **Практиче­ская работа №29** **Изготовле­ние образца изделия из лоскутов**Защитапроекта«Лоскутноеизделиедля кухни». | Урок общемето-дологической направ­ленности | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с са­моконтролем и самооценкой собст­венной деятельности и результата. Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Определение способов выполнения домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой ин­формацией, выполнение проекта (эс­киз, коллаж, компьютерная графика). Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления изделия из лоскутов. *Умения:* изготавливать изделия из лоскутов | ***Познавательные:*** сопоставление, умение работать по алгоритму (плану).***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-продук­тивной деятельности, развитие трудолюбия |
| **7. Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенние работы) – (10 ч)** |
| 7-8 (59-60)  |  | **Способы выращивания овощных культур.****Практическая работа №30****Технология посадки рассады в открытый** | Урок «откры­тия» нового знания | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания Ознакомить с состоянием посевов, выполненных весной и правилами уборки растений | *Знания:* о видах овощных культур. *Умения:* выполнять посадку овощей. | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, класси­фикация, 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 учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивацииизучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 9-10 (61-62)  |  | **Внесение удобрений под овощные растения****Практическая работа №31****Подкормка овощных раст** | Урок общемето-дологической направ­ленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания Ознакомить с видами удобрений | *Знания:* о видах удобрений. *Умения:* выполнять подкормку овощных растений | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, класси­фикация, 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 учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умствен­ного и физического труда |
| 11-12 (63-64)  |  | **Выращивание однолетних овощных культур****Практическая работа №32****Прополка и прореживание всходов овощных расте** | Урок общемето-дологической направ­ленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания Ознакомить с о способами выращивания овощных культур | *Знания:* о видах однолетних овощных культурах. *Умения:* выполнять уход за всходами овощных растений | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, класси­фикация, 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 учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умствен­ного и физического труда |
| 13-14 (65-66)  |  | **Защита сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней.****Практическая работа №33****Технология применения настоев и растворов для защиты растений от вредителей и болезней.** | Урок «откры­тия» нового знания | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания Ознакомить со способами защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. | *Знания:* о видах сельскохозяйственных вредителей.. *Умения:* выполнять настои и растворы для защиты растений от вредителей и болезней. | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, класси­фикация, 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 учебного со­трудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умствен­ного и физического труда |
| 15-16 (67-68)  |  | **Дизайн пришкольного участка. Основы цветоводства****Практическая работа №34****Прополка и прореживание всходов цветочных раст**Творческий проект «Мой огород»Итоговыйурок | Урок общемето-дологической направ­ленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания Ознакомить с основами садового дизайна  | *Знания:* о видах цветочных растений. *Умения:* выполнять уход за цветочными растениями | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, класси­фикация, 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 учебного со­трудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, эко­логического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 17-18 (69-70) |  | **Резерв** |  |  |  |  |  |
| **Всего: 70 часов** |  |  |  |  |  |

**Технология**

**6 класс**

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивает­ся достижение личностных, метапредметных и предметных ре­зультатов.

Личностные результаты освоения обучающимися пред­мета «Технология» в основной школе:

* формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;
* воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивиду­альной траектории образования на базе осознанного ориен­тирования в мире профессий и профессиональных предпоч­тений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере буду­щей профессиональной деятельности, планирование обра­зовательной и профессиональной карьеры, осознание необ­ходимости общественно полезного труда как условия безо­пасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответ­ствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций обучающихся.

Метапредметные результаты освоения обучающими­ся предмета «Технология» в основной школе:

* самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учеб­ной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов имеющих потребительную стоимость; самостоя­тельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области ис­пользования информационно-коммуникационных техноло­гий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуни­кативных задач различных источников информации, вклю­чая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и коор­динация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение об­щих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств уст­ранения ошибок или разрешения противоречий в выпол­няемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологи­ческой культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требова­ниям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результатыосвоения обучающимися пред­мета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­
* представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения мето­дов получения и преобразования материалов, энергии, ин­формации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение яв­лений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследова­ний;
* уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их приме­нения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предме­там естественно-математического цикла в процессе подго­товки и осуществления технологических процессов для обо­снования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организаци­онных и технико-технологических задач; овладение элемен­тами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической куль­туре производства;

в трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательно­сти операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов; выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

* оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, связан­ных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях на­чального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способно­сти и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие эко­логической культуры при обосновании объекта труда и вы­полнении работ;

в эстетической сфере:

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной орга­низации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

* практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом по­зиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой об­щения; определять цели коммуникации, оценивать ситуа­цию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта, эффективное со­трудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продук­тивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекст­ных высказываний; публичная презентация и защита проек­та изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

* развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с по­мощью машин и механизмов; достижение необходимой точ­ности движений при выполнении различных технологиче­ских операций;
* соблюдение необходимой величины усилий, приклады­ваемых к инструментам, с учётом технологических требова­ний, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;
* сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.

**Планируемые результаты изучения учебного предмета**

 **Основы овощеводства. Основы аграрной технологии** Выпускник научится: - самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды; - планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов. Выпускник получит возможность научиться: - самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;

**Создание изделий из текстильных материалов** Выпускник научится: - с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины изготавливать простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; - выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. Выпускник получит возможность научиться: - выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий; - определять и исправлять дефекты швейных изделий; - выполнять художественную отделку швейных изделий; - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов **Кулинария** Выпускник научится:- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, рыбы , круп, 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 свое 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. **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 проекта

**Технологии обработки конструкционных материалов**

Выпускник научится: - находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления; - читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы; - выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов - осуществлять технологические процессы создания или ре­монта материальных объектов. Выпускник получит возможность научиться: - грамотно пользоваться графической документацией и тех­нико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов; - осуществлять технологические процессы создания или ре­монта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Наименование раздела, тем** | **Количество часов** |
| **1** | **Вводный урок** | **1** |
| **2** | **Основы овощеводства. Основы аграрной технологии ( осенние работы)** | **11** |
| **3** | **Изготовление одежды** | **16** |
| **4** | **Декоративно- прикладное творчество. Счетная вышивка** | **4** |
| **5** | **Кулинария** | **4** |
| **6** | **Технология ведения дома** | **6** |
| **7** | **Создание изделий из древесины** | **10** |
| **8** | **Творческая проектная деятельность** | **6** |
| **9** | **Основы овощеводства. Основы аграрной технологии ( весенние работы)** | **10** |
| **10** | **Резерв** | **2** |
|  | **итого** | **70 часов** |

**Содержание учебного предмета.**

**Раздел.Творческая проектная деятельность - 6 ч**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности Составные части годового творческого проекта . Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта Защита творческого проекта. Правила выполнения проекта.  Анализировать варианты проектов, выбирать тему проекта, аргументировано защищать свой выбор; подбирать материалы для выполнения изделий, пользоваться Интернет-ресурсами. Формирование мотивации и самомотивации, познавательного интереса, проектной деятельности.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6ч)**

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. Интерьер жилого дома. 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

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16ч)**

Классификация натуральных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Понятие о поясной одежде. Понятие о моделировании одежды. Моделирование юбок (шорт). Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Раскрой и дублирование деталей изделия. Технология изготовления одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (10 ч)**

Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта. История выжигания по дереву. Способы выжигания. Окончательная обработка изделия.

**Раздел. Основы овощеводства. «Основы аграрной технологии (осенние работы)» (11ч)**

Правила уборки и учёта урожая при постановке опытов. Правила отбора и хранения семенников. Безопасность труда при уборке урожая и обработке почвы. Виды овощей семейства Паслёновые. Их пищевая ценность, сорта. Понятие «семеноводство». Получение семян овощных культур. Виды капустных овощей. Их пищевая ценность и сорта. Виды овощей семейства Тыквенные. Их пищевая ценность, сорта. Понятия « почва», «плодородие». Типы почв. Понятие об овощном севообороте на примере школьного участка. Виды мелиорации сельскохозяйственных угодий. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов. Определение средней массы выращенных овощей. Уборка урожая картофеля. Уборка семенников капусты, столовой свеклы и моркови. Сбор урожая тыквы, патиссонов и кабачков, корнеплодов моркови и столовой свеклы. Изучение сортов капусты белокочанной. Подготовка участка под посадку капусты.

**Раздел. Основы овощеводства. Основы аграрной технологии ( весенние работы) (10 ч)**

 Понятия «сорт», «селекция». Требования к качеству сортов. Хозяйственно-биологические признаки сортов. Виды сооружений защищённого грунта. Понятия «почвосмесь», «рамооборот». Значение защищённого грунта. Особенности выращивания рассады овощных культур. Понятия «пикировка». Технология пикировки сеянцев. Выращивание огурца и томата в парнике, весенней плёночной теплице. Выращивание и высадка рассады в грунт. Выращивание капусты белокочанной. Влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений. Правила безопасной работы на приусадебном участке. Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений. Подготовка парника к выращиванию рассады овощных культур. Пикировка сеянцев томата и капусты. Отбор и высадка рассады в грунт. Сроки и способы посадки семенников двулетних овощных культур. Подготовка семенников двулетних овощных культур к посадке и высадка их в грунт.

**Раздел. Декоративно-прикладное творчество. Счетная вышивка (4 ч)**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия —вышивание. Вышитые изделия в современной моде. Материалы длявышивания. Правила подбора инструмента в зависимости от вида изделия и толщины нити. ВТО и сборка готового изделия.

Основные виды стежков для вышивания. Условные обозначения, применяемые при вышивке. Профессия вышивальщица.

**Раздел. «Кулинария» (4 ч)**

Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Приготовление обеда в походных условиях. Культура питания.Приготовление блюд из овощей.

**КАЛЕНДАРНО -ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЯ 6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **дата** | **Тема урока** | **Тип урока** | **Виды деятельности (элементы содержания, контроль)** |
| **Регулятивные УДД:*** принятие учебной цели
* выбор способов деятельности
* планирование организации контроля труда
* выполнение правил гигиены учебного труда
* организация рабочего места
 | **Познавательные УДД:*** сравнение
* анализ
* систематизация
* мыслительный эксперимент
* практическая работа
* усвоение информации с помощью компьютера
* работа со справочной литературой
* работа с дополнительной литературой
 | **Коммуникативные УДД:*** умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления и т.п.
* умение выделять главное из прочитанного
* слушать и слышать собеседника, учителя
* задавать вопросы на понимание, обобщение
 | **Личностные УДД:*** самопознание
* самооценка
* личная ответственность
* адекватное реагирование на трудности
 |
| **1. Основы овощеводства****Основы аграрной технологии ( осенние работы) - 11 часов** |

**1 четверть - 16 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  | **Вводный урок** | Вводная беседа. Инструктаж по ТБ | Формировать знания о программе на учебный год, инструктаж по ТБ |
| 2 |  | **Основы овощеводства. Понятие о сорте. И**зучение сортов капусты белокочанной. Хозяйственно-биологические признаки сортов | комбинированный | Формировать знания об основах овощеводства, о сортах белокочанной капусты |
| 3-4 |  | **Виды овощей семейства пасленовых.**  | комбинированный | Формировать знания о подготовке хранилищ к закладке урожая и поддержании в них микроклимата |
| 5-6 |  | **Понятие семеноводство. Получение семян овощных культур** | комбинированный | Формировать знания об особенностях получения семян овощных культур |
| 7-8 |  | **Виды овощей семейства тыквенных** | комбинированный | Формировать знания о видах овощей семейства тыквенных, сборе урожая |
| 9-10 |  | **Виды полевых опытов** | комбинированный | Формировать знания о понятии опыт, о видах опытов, о технологии уборки урожая |
| 11-12 |  | **Виды капустных овощей. Их пищевая ценность, сорта. Виды сооружений защищенного грунта** | комбинированный | Формировать знания о видах капустных овощей, о сооружениях защитного грунта, расчете урожая овощной продукции |
| **2. Изготовление одежды - 16 часов** |
| 13 |  | **Вводный инструктаж по ТБ. Натуральные волокна животного происхождения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей** | комбинированный | Формировать знания о натуральных волокнах животного происхождения |
| 14-15 |  | **Ручные работы** | комбинированный | Формировать знания о выполнении ручных работ |
| 16 |  | **Изготовление и моделирование юбок(шорт)** | комбинированный | Формировать знания о правилах снятия мерок, расчета по формулам на индивидуальную фигуру |
| **2 четверть -16 часов** |
| 1-2 (17-18) |  | **Раскрой и дублирование деталей кроя** | комбинированный | Формировать знания о экономических требованиях при раскрое изделия |
| 3(19) |  | **Дефекты машинной строчки. Регуляторы натяжения верхней и нижней нитей** | комбинированный | Формировать знания о выполнении замены игл в шв.машине, устранение дефектов строчек, регулировка качественной машинной строчки |
| 4 -6 (20-22) |  | **Машинные строчки** | комбинированный | Формировать знания о правилах ТБ при выполнении машинных швов, последовательности выполнения машинных швов, выполнении аппликаций различными способами |
| 7-12 (23-28) |  | **Технологическая последовательность пошива одежды ( юбка, шорты)** | комбинированный | Формировать знания о технологической последовательности изготовления изделия ( деталей, узлов) |
| **3. Декоративно- прикладное творчество. Счетная вышивка - 4 часа** |
| 13-14 (29-30) |  | **Народная вышивка. Материала, приспособления** | комбинированный | Формировать знания о народной вышивке, инструментах, приспособлениях, правилах выполнения стежков |
| 15-16 (31-32) |  | **Счетная вышивка** ( выполнение образцов) | комбинированный | Формировать знания о народной вышивке, инструментах, приспособлениях, правилах выполнения стежков |
| **3 четверть - 20 часов** |
| **Кулинария - 4 часа** |
| 1(33) |  | **Вводный инструктаж по ТБ при работе в кабинете кулинарии. Культура питания. Овощи, блюда из овощей** ( приготовление овощных салатов) | комбинированный | Формировать знания о культуре питания, кухонном оборудовании, значении овощей в жизни человека |
| 2(34) |  | **Рыба и нерыбные продукты моря** ( приготовление супа из рыбных консервов) | комбинированный | Формировать знания о рыбе и нерыбных продуктах, правилах приготовления блюд из рыбы |
| 3(35) |  | **Блюда из круп и макаронных изделий** (приготовление манных биточков) | комбинированный | Формировать знания о крупах и макаронных изделиях, о хранении и требованиях к блюдам из этих продуктов |
| 4(36) |  | **Приготовление обеда в походных условиях** (приготовление каши гречневой с мясными консервами) | комбинированный | Формировать знания о приготовлении обеда в походных условиях, о правилах хранения и требованиях в приготовлении пищи |
| **5. Технология ведения дома - 6 часов** |
| 5(37) |  | **Ремонт и отделка жилого помещения** |  | Формировать знания о понятии композиции интерьера, об особенностях жилища, отделки и ремонте помещения |
| 6 (38) |  | **Освещение жилого дома** | комбинированный | Формировать знания ооб освещении жилого помещения, правилами безопасного использования ламп накаливания |
| 7( 39) |  | **Декоративное оформление помещения** | комбинированный | Формировать знания обоформлении помещения декоративными тканями, оконных и дверных приемов |
| 8(40) |  | **Гигиена жилища** | комбинированный | Формировать знания о гигиене жилища |
| 9(41) |  | **Уход за одеждой и обувью** | комбинированный | Формировать знания о знания о маркировочных символах одежды |
| 10(42) |  | **Простейший ремонт сантехнического оборудования** | комбинированный | Формировать знания опростейшим ремонте сантехнического оборудования |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Регулятивные УДД:*** принятие учебной цели
* выбор способов деятельности
* планирование организации контроля труда
* выполнение правил гигиены учебного труда
* организация рабочего места
 | **Познавательные УДД:*** сравнение
* анализ
* систематизация
* мыслительный эксперимент
* практическая работа
* усвоение информации с помощью компьютера
* работа со справочной литературой
* работа с дополнительной литературой
 | **Коммуникативные УДД:*** умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления и т.п.
* умение выделять главное из прочитанного
* слушать и слышать собеседника, учителя
* задавать вопросы на понимание, обобщение
 | **Личностные УДД:*** самопознание
* самооценка
* личная ответственность
* адекватное реагирование на трудности
 |

**6. Создание изделий из древесины - 10 часов** |
| 11(43) |  | **Заготовка древесины** | комбинированный | Формировать знания оопределении пороках древесины |
| 12(44) |  | **Производство и применение пиломатериалов** | комбинированный | Формировать знания о производстве и применении пиломатериалов |
| 13(45) |  | **Конструирование и изготовление изделий из древесины** | комбинированный | Формировать знания о конструировании и изготовлении изделий из древесины |
| 14(46) |  | **Выжигание по дереву. История выжигания по дереву. ТБ при выжигании по дереву** | комбинированный | Формировать знания о приемах выжигания по дереву, расширить запас знаний и умений по художественной обработке изделий из дерева |
| 15(47) |  | **Способы выжигания по дереву. Этапы работы** | Урок "открытия" нового знания | Формировать знания о перенесение рисунка на деревянную поверхность.Увеличение и уменьшение рисунка |
| 16-18 (48-50) |  | **Выжигание по дереву** | Урок "открытия" нового знания | Формировать знания о приемах выполнения различных линий и фоновых штриховках, техника нанесения теней разными насадками. Инструктаж ТБ |
| 19-20 (51-52) |  | **Окончательная обработка изделия** | комбинированный | Формировать знания о приемах выполнения окрашивания, лакировании изделия. Инструктаж ТБ |
| **4 четверть - 18 часов** |
| **Творческие проекты - 6 часов** |
| 1(53) |  | **Выбор темы** | комбинированный | Формировать знания о знания о проектной деятельности |
| 2(54) |  | **Выбор варианта изделия. Чертеж изделия** | комбинированный | Формировать знания о знания о проектной деятельности |
| 3-5 (55-57) |  | **Технология изготовления изделия. Расчет материальных затрат** | комбинированный | Формировать знания о знания о проектной деятельности |
| 6(58) |  | **Защита и оценка проекта** | комбинированный | Формировать знания о знания о проектной деятельности |
| **Основы овощеводства****Основы аграрной технологии ( весенние работы) - 10 часов** |
| 7-8 (59-60) |  | **Парники.выращивание рассады овощных культур** | комбинированный | Формировать знания о парниках, правилах выращивания рассады |
| 9-10 (61-62) |  | **Выращивание рассады овощных культур** | комбинированный | Формировать знания о выращивании рассады овощных культур |
| 11-12 (63-64) |  | **Выращивание томата в теплице и парнике** | комбинированный | Формировать знания о выращивании рассады овощных культур |
| 13-14 (65-66) |  | **Выращивание огурца в теплице и парнике** | комбинированный | Формировать знания о выращивании рассады овощных культур |
| 15-16 (67-68) |  | **Выращивание капусты белокочанной** | комбинированный | Формировать знания о выращивании рассады овощных культур |
| 17-18 (69-70) |  | **РЕЗЕРВ** |  |  |
| **Итого - 70 часов** |  |  |  |

**Технология**

**7 класс**

**Результаты освоения программы предметной области «Технология»**

***Личностные результаты:***

* Формирование целостного мировоззрения,соответствующему современному уровню развития науки и общественной практики, проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.
* Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, овладение элементами организации умственного и физического труда.
* Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиции будущей социализации и стратификации.
* Воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности, выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей.
* Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам.
* Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира,творческой деятельности эстетического характера, формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

***Метапредметные результаты:***

* Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности.
* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.
* Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук.
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.
* Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками .
* Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
* ***Предметные результаты:***
* *в познавательной сфере:*
* Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда.
* Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла».
* Владение способами , формами деятельности, соответствующими культуре труда.
* *В трудовой сфере:*
* Планирование технологического процесса
* Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
* Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
* Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов
* *В мотивационной сфере:*
* Оценивание своей способности и готовности к труду
* Осознание ответственности за качество результатов труда
* Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
* Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ
* *В эстетической сфере:*
* Основы дизайнерского проектирования изделия
* Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование изделий»
* Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики .
* *В коммуникативной сфере:*
* Формирование рабочей группы для выполнения проекта
* Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
* Разработка вариантов рекламных образцов
* *В физиолого-психологической сфере:*
* Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов.
* Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.
* Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.
* Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований.

**Планируемые результаты**

**Раздел «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 в целях сохранения в них питательных веществ;

- 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.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Выпускник научится:*

- изготовлять 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;

- определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;

- изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

- определять основные стили одежды и современные на­правления моды.

**Раздел «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 стоимости произведённого продукта как товара на рынке; - разрабаты­вать вариант рекламы для продукта труда.

**Раздел»Технологии домашнего хозяйства»**

*Выпускник научится:*

- использовать современные материалы в отделке квартиры;

- систематизации и хранения предметов быта;

- использовать различные типы освещения в интерьере (естественное – искусственное, общее – местное).

 *Выпускник получит возможность научиться:*

- оформлять интерьер эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства; - подбирать шторы, занавеси, портьеры, накидки, обои, салфетки и т.д.

**Раздел**«**Электротехника»**

*Выпускник научится:*

- применять электрическую энергию в быту; - рационально использовать и размещать электроосветительные приборы и технику; - использовать по назначению различную бытовую технику, соблюдая технику безопасности

*Выпускник получит возможность научиться:*

- подбирать бытовые приборы по мощности и рабочему напряжению; - пути экономии электрической энергии; - пользоваться бытовыми электроволновым печами знать их устройство и правила эксплуатации

**Раздел»Сельскохозяйственные технологии (Агротехнологии)»**

*Выпускник научится:* - самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды; - планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов. *Выпускник получит возможность научиться:* - самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;

**Тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование раздела, темы | количество часов |
| **ВВЕДЕНИЕ**  | 1 |
| **Раздел 1**Сельскохозяйственные технологии (Агротехнологии) (осенние работы) | **9** |
| **Раздел 2** Технология домашнего хозяйства  | **3** |
| **Раздел 3**«Электротехника»  | **1** |
| **Раздел 4**Кулинария  | **10** |
| **Раздел 5** Технологии обработки конструкционных материалов | **11** |
| **Раздел 6**Создание изделий из текстильных материалов | **11** |
| **Раздел 7**Технологии творческой и опытнической деятельности  | **10** |
| **Раздел 8**Сельскохозяйственные технологии (Агротехнологии) (весенние работы) | **10** |
| **РЕЗЕРВ** | **2** |
| **итого** | **70** |

**Содержание программы**

**Технологии домашнего хозяйства.** Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

**Электротехника.** Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата.

**Кулинария.** Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного

теста и выпечки мучных изделий. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Этапы творческого проекта. Способы оформления проекта. Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта приготовленного блюда.

**Технологии обработки конструкционных материалов.** Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Виды резьбы, приемы, резцы для работы по дереву. Профессия «резчик по дереву», «инкрустатор». Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.Металлопластика. Инструменты для тиснения по рисунку на фольге и чеканки. Филигрань. Профессия «чеканщик художественных изделий». Творческий проект: создание декоративно-прикладных изделий из металла и древесины. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия.).

**Создание изделий из текстильных материалов.** Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

 Ручная отделка изделий из натуральных тканей. Подшивание: прямыми стежками, косыми стежками, крестообразными стежками. Технология машинных работ. Отделка швейных изделий вышивкой. Вышивание лентами.

**Технологии творческой и опытнической деятельности.** Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.Технологический этап творческого проекта «Рюкзак».

**Сельскохозяйственные технологии.** Значение полеводства, характеристика полевых культур.Техника в сельском хозяйстве. Предпосевная обработка почвы. Посев полевых культур. Рыхление почвы. Борьба с сорняками. Агротехнические приёмы выращивания полевых культур. Защита от вредителей и болезней. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников.

Удобрение и обработка почвы. Рыхление, полив. Защита сада от вредителей и болезней. Ландшафтный дизайн.

**Календарно-тематический планирование**

**Технология 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№******п/п*** |  ***раздел,***  ***учебная тема*** |  ***кол-*** ***во*** ***часов*** | ***освоение предметных знаний******(базовые понятия)*** |  ***вид деятельности обучающихся******УУД*** | ***тип урока*** |  ***дата*** |
| **1 четверть – 16 часов** |
|  | **Введение – 1 час** |
| 1 | **Вводный урок.Первичный инструктаж на рабочем месте**.  | 1 |  Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда.  | **Р**- Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте;**К-** умение отвечать на вопросы | урок «открытия» новых знаний  |  |
| 1. **Раздел Сельскохозяйственные технологии (Агротехнологии) (осенние работы) – 9 часов**
 |
| 2-4 | **Значение полеводства, характеристика полевых культур** | 2 | Правила ТБ на с/х работах. Правила уборки урожая, значение правильной уборки. ПТБ № 6.1.Полеводство – основная отрасль растениеводства. Значение в общем развитии с/хозяйства, связь с земледелием и животноводством. | **Р**-Научиться воспринимать и сохранять учебную задачу**К**- Участие в беседе по теме;**Р**- Усвоение основных определений и понятий по теме | комбинированный |  |
| 5-6 | **Осенняя обработка почвы и посев озимых культур** | 2 | Осенняя обработка почвы. Уход за полевыми культурами с использованием сельскохозяйственной техники. | **П**-Уборка, учёт и хранение урожая. Районированные сорта, сортосемена, суперэлитные и элитные семена**Р**-Способы подготовки полевых культур к посеву, план ухода за полевыми культурами. | ПР |  |
| 7-8 | **Значение плодоводства.** **Обрезка ягодных кустарников. Удобрение, обработка почвы, полив.** | 2 | Характеристика плодовых и ягодных растений. Посадка плодовых растений и кустарников. Агротехнический цикл выращивания яблони. Правила посадки плодовых деревьев.Обрезка в молодом и плодоносящем саду. Обработка почвы в плодовом саду. | **К**-Участие в беседе по темеП- Уход за садом. Правила посадки ягодных кустарников. **Л-** проявляют интерес к предметно-практической деятельности, понимают личную ответственность за результат | комбинированный |  |
| 9-10 | **Предпосевная обработка почвы. Размножение плодовых и ягодных растений** | 2 | Назначение предпосевной обработки почвы, её проведение с внесением удобрений на УОУ. | **П**-Правильно выбрать место, подобрать сорта, разместить растения на площади. **К**-Научить правильно посадить саженец плодового дерева.**Р**-Соблюдать правила безопасной работы с режущими инструментами | ПР |  |
| **2. Раздел «Технологиии домашнего хозяйства» – 3 часа** |
|  11 | **Освещение жилого помещения. Пр/работа № 1 «Выполнение электронной презентации»**  | 1 | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. | **П**-Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.**П**-Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».Знакомиться с понятием «умный дом».**К-**Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.**П**-Знакомиться с профессией дизайнер |  комбинированный |  |
| 12 | **Предметы искусства и коллекции в интерьере. Пр/работа №2 «Изготовление схемы размещения коллекции фото».**  | 1 | Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | **П**-Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. **К**- Участие в беседе по теме;**Р**- Усвоение основных определений и понятий по теме  | комбинированный |  |
| 13 | **Гигиена жилища. Пр/работа №3 «Генеральная уборка кабинета технологии».**  | 1 | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | **П**-Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.**П**-Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.**К-**Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений**Л**-проявляют интерес к предметно-практической деятельности. | комбинированный |  |
| **3. Раздел «Электротехника» 1 час** |
| 14 | **Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении. Пр/работа №4**  | 1 | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата  | **П-**Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.**К-**Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов.**Р-**Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.**Л**-проявляют интерес к предметно-практической деятельности. | комбинированный |  |
| **4. Раздел «Кулинария» (10 часов)** |
| 15-16 | **Блюда из молока и молочных продуктов. Пр/работа №5 «Приготовление блюд из творога».** | 2 | Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд | **П**-Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных продуктов. **Р**-Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.**П**-Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания.**Л**-проявляют интерес к предметно-практической деятельности. | комбинированный |  |
| **2 четверть – 16 часов** |
| 1-2(17-18) | **Мучные изделия. Пр/работа №6 «Приготовление изделий из пресного теста: блинчики».** | 2 | Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочноготеста и выпечки мучных изделий | **Р-**Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.Осваивать безопасные приёмы труда.Готовить изделия из жидкого теста.Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста.Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки | комбинированный |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 3-4(19-20)  | **Мучные изделия. Пр/работа №7 «Приготовление бисквита».**  | 2 | Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочноготеста и выпечки мучных изделий | **Р-**Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.**Р**-Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.Осваивать безопасные приёмы труда.**Л**-проявляют интерес к предметно-практической деятельности. | ПР |  |
| 5-6(21-22 ) | **Сладкие блюда. Пр/работа №8 «Запеченные яблоки».** | 2 | Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. | **Р**-Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.Осваивать безопасные приёмы труда.Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты.**П**-Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления**Л**- умеет адекватно реагировать на трудности и не боится сделать ошибку | комбинированный |  |
| 7-8(23-24) | **Сервировка сладкого стола. Пр/работа №9 «Сервировка сладкого стола». Защита творческого проекта.** | 2 | Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.Этапы творческого проекта. Способы оформления проекта. Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта приготовленного блюда | **Р**-Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.Подбирать столовые приборыи посуду для сладкого стола.Составлять меню.**П**-Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.**К**-Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера. Представлять и защищать свой проект.**Л**-умеет адекватно реагировать на трудности и не боится сделать ошибку | ПР |  |
| **5.Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» ( 11 часов)** |
| 9(25) | **Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Л.-пр/работа №1 «Определение плотности древесины по объёму и массе образца»** | 1 | Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. | **П-**Определять плотность древесины по объёму и массе образца. Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера**Л-**проявляют интерес к предметно-практической деятельности.**Р**- определяет последовательность действий | комбинированный |  |
| 10(26) | **Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Л.-пр/работа №2 «Заточка лезвия ножа и настройка рубанка»** | 1 | Заточка лезвия режущего инструмента.Развод зубьев пилы.Настройка стругов.Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. | **П-**Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок**Р**- научиться принимать и сохранять учебную задачу, осуществлять контроль точности.**К**-научитьсяформулировать ответы на вопросы,слушать одноклассников ,учителя.**Л**-умеет адекватно реагировать на трудности и не боится сделать ошибку, проявляют интерес к предметно-практической деятельности. | комбинированный |  |
| 11(27) | **Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Пр/работа №10 «Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины».** | 1 | Виды резьбы, приемы, резцы для работы по дереву. Профессия «резчик по дереву», «инкрустатор» | **П-**Выполнять не сложные элементы декоративно-прикладной резьбы по дереву.Плосковыемчатая, прорезная, ажурная, накладная; виды стамесок: плоские прямые, желобчатые, стамески-клюкарзы, стамески-уголки, стамески-церазики, плоские стамески-косяки.**Р**- научиться принимать и сохранять учебную задачу, осуществлять контроль точности.**К**-научитьсяформулировать ответы на вопросы,слушать одноклассников ,учителя.**Л**-умеет адекватно реагировать на трудности и не боится сделать ошибку, проявляют интерес к предметно-практической деятельности. | комбинированный |  |
| 12(28) | **Соединения деталей в изделиях из древесины. Пр/работа №11 «Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель».** | 1 | Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.Правила безопасной работы ручными столярными инструментами. | **Р**- умеет составлять план действий;**П-**Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель**К**- умеет решать учебные проблемы, возникающие в ходе групповой работы, фронтальной работы;**Л**- осознает смысл учения и понимает личную ответственность за будущий результат; | комбинированный |  |
| 13(29) | **Создание декоративно-прикладных изделий из металла. Л.-пр/работа №3 «Создание декоративно-прикладного изделия из металла»** | 1 | Металлопластика. Инструменты для тиснения по рисунку на фольге и чеканки. Филигрань. Профессия «чеканщик художественных изделий» | **П**-Изготавливать декоративно-прикладные изделия из металла.Тиснение на фольге; инструменты для тиснения: линейник, выдавка, пуансон, накатка; чеканка; инструменты для чеканки: чекан, сечка; басма; вырубка; филигрань; чеканщик; **Р**- умеет составлять план действий;**К-** может сотрудничать с другими людьми;**Л-**проявляют интерес к предметно-практической деятельности. | комбинированный |  |
| 14(30) | **Творческий проект: создание декоративно-прикладных изделий из металла и древесины Л.-пр/работа №4 «Поисковый этап проекта».**  | 1 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовитель-ный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия.) | **П**-Выбирать посильную и необходимую работу;– аргументированно защищать свой выбор;– делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия**К**- умеет решать учебные проблемы, возникающие в ходе групповой работы, фронтальной работы;**Р**-использование дополнительной информации.**Л**-умеет адекватно реагировать на трудности и не боится сделать ошибку | ПР, ЛР |  |
| 15-16(31-32)  | **Технологический этап творческого проекта. Л.-пр/работа №5 «Разработка технической и технологической документации».** | 1 | Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе | **П**-Пользоваться необходимой литературой;– подбирать все необходимое для выполнения идеи, умеет вести поиск и выделять необходимую информацию**К-** умеет составлять план действий**Р-** Ученик перед тем, как начать действовать определяет последовательность действий **Л**- осознает смысл учения и понимает личную ответственность за будущий результат; |  |  |
| **3четверть – 20 часов** |
| 1-2(33-34) | **Технологический этап творческого проекта. Пр/работа №12 «Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия».** | 2 | Конструирование базовой модели | **Р**- научиться принимать и сохранять учебную задачу,контролировать свои действия,конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы**П-** владеет операциями сериация, классификация**К**- умеет решать учебные проблемы**Л-**проявляют интерес к предметно-практической деятельности. | ПР |  |
| 3(35) | **Аналитический этап творческого проекта. Л.-пр/работа №6 «Подсчет затрат. Контроль качества изделия».** | 1 | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия | **Р-** перед тем, как начать действовать определяет последовательность действий**П-** Умение выражать свои мысли, строить высказывание в соответствие с задачами**К-** может отслеживать действия партнера;умеет слушать и слышать;**Л**-Оценивать выполненную работу, подсчитывать затраты на ее изготовление, контролировать качество своего изделия и других работ | ПР, ЛР |  |
| 4(36) | **Защита проекта.** | 1 | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия | **Р**-Представлять и защищать выполненную работу**П-** Умение выражать свои мысли, строить высказывание в соответствие с задачами**К-** может отслеживать действия партнера;умеет слушать и слышать;**Л**-Оценивать выполненную работу, подсчитывать затраты на ее изготовление, контролировать качество своего изделия и других работ | урок творчества |  |
| **6. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (11 часов)** |
| 5-6(37-38) | **Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. Л.-пр/работа №7 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».** | 2 | Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон | **П**-Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения.Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей.Определять сырьевой состав тканей.**Р-**Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве.**К**-Оформлять результаты исследованийвыражать свои мысли, строить высказывание в соответствие с поставленными задачами**Л**- осознает смысл учения и понимает личную ответственность за будущий результат; | урок «открытия» новых знаний |  |
| 7-8(39-40) | **Технология ручных работ. Пр/работа №13 «Изготовление образцов ручных швов»** | 2 | Правила безопасной работы. Ручная отделка изделий из натуральных тканей. Подшивание: прямыми стежками, косыми стежками, крестообразными стежками | **П**-Правила безопасной работы; термины «подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками»; Изготавливать образцы ручных швов**К**- умеет составлять план действий**Л**- осознает смысл учения и понимает личную ответственность за будущий результат; | ПР |  |
| 9-10(41-42) | **Технология машинных работ. Пр/работа №14 «Изготовление образцов машинных швов»** | 2 | Правила безопасной работы. Приспособления швейной машины. Подшивание потайным швом, обметывание петель, пришивание пуговиц | Термины: кант, окантовочный шов, окантовывание;Приспособлениях к швейной машине: лапка для потайного подшивания, обметывания петель и пришивания пуговиц;Использовать на практике приспособления к швейной машине | ПР |  |
| 11-12(43-44) | **Отделка швейных изделий вышивкой. Пр/работа №15 «Выполнение образцов швов».** | 2 | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками.Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. | комбинированный |  |
| 13-14(45-46) | **Вышивание лентами. Пр/работа №16 «Выполнение образца вышивки лентами».** | 2 | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | Знакомиться с профессией вышивальщица.Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом | комбинированный |  |
| 15-16(47-48) | **Пр/работа №17 «Выполнение образца вышивки лентами».** | 2 | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | Знакомиться с профессией вышивальщица.Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом | комбинированный |  |
| **7. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 10часов** |
| 17-18(49-50)  | **Поисковый этап творческого проекта. «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак». Л.-пр/работа №8 «Выбор и обосновании темы проекта».**  | 2 | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности. | комбинированный |  |
| 19-20(51-52)  | **Технологический этап творческого проекта «Рюкзак». Пр/работа №20 «Разработка технологической документации. Изготовление изделия».**  | 2 | Технология изготовления изделия: изготовить выкройку, разместить выкройку на ткани, разметить расположение вышивки, вышить мотив, выкроить изделие, сшить рюкзак, пробить блочки в мастерской, вложить веревку в блочки | Знают поэтапность разработки и изготовления изделия;Уметвыполнять чертежи выкройки, размещать выкройку на ткани, выполнять раскрой и пошив изделия  | комбинированный |  |
| **4 четверть – 18 часов** |
| 1-2(53-54)  | **Работа над проектом.****Пр/работа №21** | 2 | Технология изготовления изделия: изготовить выкройку, разместить выкройку на ткани, разметить расположение вышивки, вышить мотив, выкроить изделие, сшить рюкзак, пробить блочки в мастерской, вложить веревку в блочки | Знают поэтапность разработки и изготовления изделия;Уметвыполнять чертежи выкройки, размещать выкройку на ткани, выполнять раскрой и пошив изделия  | П.р |  |
| 3-4(55-56 ) | **Заключительный этап творческого проекта. Пр/работа №22 «Контроль качества. Реклама»** | 2 | Расчет денежных затрат. Самооценка и оценка изделия. Реклама. | Знать цены на приобретенные материалы;Уметь рассчитывать затраты на изготовление изделия; оценивать свое изделие самому и объективно воспринимать оценку окружающих; выполнять рекламу изделия | П.р. |  |
| 5-6(57-58)  | **Защита творческого проекта** | 2 | Показ готового изделия, презентации. Обсуждение работ | Уметь представить и защитить творческий проект |  |  |
| **Сельскохозяйственный труд (Агротехнологии) (весенние работы) – 10 часов** |
| 7-8(59-60) | **Техника в сельском хозяйстве. Предпосевная обработка почвы. Посев полевых культур.** | 2 | Посевные, уборочные, зерноочистительные, сортировальные машины. Назначение предпосевной обработки почвы, её проведение с внесением удобрений на УОУ. | С/х техника в полеводстве, сеялки: назначение, основные части, принцип действия. Прямое и раздельное комбайнирование, принцип разделения зерновой смеси на зерноочистительных машинах. Районированные сорта, сортосмена, суперэлитные и элитные семена. Способы подготовки полевых культур к посеву, план ухода за полевыми культурами. | комбинированный |  |
| 9-10(61-62) | **Рыхление почвы. Борьба с сорняками. Агротехнические приёмы выращивания полевых культур. Защита от вредителей и болезней.** | 2 | Приёмы ухода за полевыми культурами. Обработка поверхности с/х машинами. Вредители полевых культур. | Назначение рыхления, прореживания и окучивания. Способы полива полевых культур, виды подкормки. Агротехнические, химические, механические и биологические меры против вредителей. Их достоинства. | комбинированный |  |
| 11-12(63-64) | **Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников.****Удобрение и обработка почвы. Рыхление, полив. Защита сада от вредителей и болезней.** | 2 | Приёмы ухода за плодовыми деревьями. Агротехнические приёмы ухода за растениями летом. Многообразие вредителей, способы защиты сада от вредителей. | Время обрезки, её назначение, способы и правила посадки черенков чёрной смородины.Виды удобрений, правила их внесения в приствольные круги и междурядья ягодных кустарников. | комбинированный |  |
| 13-16(65-68 ) | **Ландшафтный дизайн** | 4 | Варианты озеленения школьного участка (двора жилого дома), знакомство с различными видами художественного оформления участка из недорогих, практически «бросовых» материалов.  | Знакомство с различными видами художественного оформления участка из недорогих, практически «бросовых» материалов | комбинированный |  |
| 17-18(69-70) | **РЕЗЕРВ** |  |  |  |  |  |
| **Итого: 70 - часов** |  |  |  |  |  |