

Краснодарский край
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №45 посёлка Саук-Дере
муниципального образования Крымский район.

УТВЕРЖДЕНО
решение педсовета
протокол №1
от 30 августа 2021 года
Председатель педсовета
М.А.Стегно

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии.

Ступень обучения 5-7 классы, основное общее образование.

Количество часов: 204 часа;

Учитель: Петухова Марина Николаевна

Программа составлена на основе:

примерной программы по предмету «Технология», составленной на основе фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

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

Личностные результаты:

Основные направления воспитательной деятельности:

1. Гражданское воспитание;
готовность к активному участию в обсуждении общественнозначимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвертой промышленной революции;
2. Патриотическое воспитание и формирование российской идентичности;
проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.
3. Духовное и нравственное воспитание детей на основе российских традиционных ценностей;
осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.
Приобщение детей к культурному наследию.
4. Эстетическое воспитание;
восприятие эстетических качеств предметов труда;
умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.
5. Популяризация научных знаний среди детей (Ценности научного познания);
осознание ценности науки как фундамента технологий;
развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.
6. Физическое воспитание и формирование культуры здоровья;
осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.
7. Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение;
активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
умение ориентироваться в мире современных профессий.
8. Экологическое воспитание.

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой, осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Метапредметные результаты:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых

технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
- 4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- 10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материальноэнергетических ресурсов;

б) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

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

7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

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

10) разработка плана продвижения продукта;

11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для

исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с

использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в

учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно - трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

2) применение различных технологий технического творчества и декоративно--прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16) применение методов художественного проектирования одежды;

17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

18) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих

членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических

требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда. В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (5-6 класс)

1. Основы производства 4 ч.

Теоретические сведения

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве.

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве.

Современные средства труда. Труд как основа производства. Процесс производства. Предметы труда. Природные ресурсы Земли.

Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё (натуральное и искусственное). Сельскохозяйственное сырьё (растительное и животное). Понятие о сырьё и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё.

Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Профессии и производство.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление перечней полуфабрикатов для удовлетворения потребностей современного человека. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.

2. Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 ч.

Теоретические сведения

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Правила выполнения и оформления творческого проекта. Дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ. Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений. Экономическое и экологическое обоснование проекта. Реклама. Защита проекта.

Практическая деятельность

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Разработка изделия на основе морфологического анализа. Составление исторической и технологической справок выбранного объекта проектирования. Выполнение графического изображения проектируемого изделия (эскиз, чертеж, схема). Выбор оптимального и рационального технологического процесса изготовления изделия. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

Подготовка презентации проекта с помощью *Microsoft Power Point*.

3. Технологии обработки пищевых продуктов 10 ч.

Теоретические сведения

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

Минеральные вещества. Макроэлементы. Микроэлементы. Ультрамикроэлементы.

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи горячих блюд. Правила этикета.

Значение молока в питании человека. Кулинарное значение молока. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины). Виды коровьего молока (парное, цельное, пастеризованное, стерилизованное, восстановленное). Домашние животные, молоко которых используется в пище человека. Способы определения качества молока и способы очистки молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки. Изменение состава молока при нагревании. Молочные продукты (сливки,

топленое молоко, молочные напитки с наполнителями). Молочные консервы.

Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого и сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд (молоковарка, мультиварка). Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (кефир, простокваша, сметана, творог, варенец, ряженка, йогурт). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Заквашивание молока с помощью простокваши. Ассортимент творожных изделий. Получение творога в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Технология приготовления пасхи.

Виды и сорта круп. Пищевая ценность круп. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка вязкой каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Практическая деятельность

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Определение качества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.

Приготовление блюд из каши, бобовых и макаронных изделий.

Оформление блюд и правила их подачи к столу.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 26 ч.

Теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Ткацкие переплетения.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Понятие о моделировании одежды.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание.

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой, конической и клиньевой юбок. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила

безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Практическая деятельность

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Упражнение на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.

Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия, выравнивание низа, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.

Стачивание деталей изделия.

Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Художественное оформление изделия.

Контроль и оценка качества готового изделия.

5. Техника 4 ч.

Теоретические сведения

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Техника и её классификация. Рабочие органы техники. Виды швейных машин.

Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов швейных машин. Безопасные приемы работы. Подготовка швейной машины к работе, заправка нитей. Регулировка стежка.

Техническая система. Технологические машины. Рабочие органы швейной машины: игла, двигатель ткани, лапка, нитепритягиватель, челнок. Двигатели технических систем (швейной машины). Механическая трансмиссия в технических системах. Механизмы швейной машины (кривошипно-шатунный, эксцентриковый и кулачковый).

Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

Правила безопасной работы на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине.

Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материала, от модели изделия. Способы распускания шва.

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное

обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Устранение дефектов машинной строчки.

Практическая деятельность

Заправка швейной машины. Замена машинной иглы. Выполнение машинных строчек. ВТО.

Устройство передаточных механизмов швейной машины. Уход за швейной машиной. Изготовление образцов машинных швов.

6. Технологии получения, преобразования и использования энергии 4 ч.

Теоретические сведения

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе.

Подготовка иллюстрированных рефератов по теме.

Определение эффективности сохранения тепловой энергии в термосах.

7. Технологии получения, обработки и использования информации 4ч.

Теоретические сведения

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации. Восприятие информации. Кодирование информации при передачи сведений.

Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

Практическая деятельность

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Выполнение эскиз символа для входной двери.

8. Технологии растениеводства 6 ч.

Теоретические сведения

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Практическая деятельность

Определение основных групп культурных растений.

Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

9. Технологии животноводства 2 ч.

Теоретические сведения

Животные как объект технологий. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Виды и

характеристики животных в хозяйственной деятельности людей. Современные технологии содержания животных. Технологии получения животноводческой продукции и ее основные элементы. Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.

Практическая деятельность

Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

10. Социально-экономические технологии 4 ч.

Теоретические сведения

Человек как объект технологии. Потребности людей.

Человек как объект социальных технологий. Темперамент и характер человека. Положительные и отрицательные черты характера. Способность и одаренность человека.

Пирамида потребностей человека.

Сущность социальных технологий. Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практическая деятельность

Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях.

Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Тематический план.

№ п/п	Название раздела	5 класс		6 класс		7 класс		Основные направления воспитательной деятельности:
		Количество часов	Количество практических работ	Количество Часов	Количество практических работ	Количество часов	Количество практических работ	
1	Основы производства	4	2	2	1	3	1	5,6,4,8
2	Общая технология			2	1	2	1	3
3	Технология обработки пищевых продуктов	10	5	10	5	15	10	5,7,6
4	Техника	4	2	4	2	7	2	2,6,5,8
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	26	13	30	15	12	6	
	<i>Технологии машинной обработки текстильных материалов.</i>	6	3	12	6	4	2	
	<i>Технологии соединения и отделки деталей изделия.</i>	20	10	8	4	4	2	
6	<i>Технология ручной обработки материалов</i>			10	10	4	2	7,8,9,6
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	4	2	2	1	4	2	1,2,5
8	Технологии получения, обработки и использования информации	4	2	2	1	4	2	6,7,8

9	Технологии растениеводства	6	3	2	1	5	3	5,6,7,8
10	Технологии животноводства	2	1	2	2	3	1	5,6,7,8
11	Социально-экономические технологии	4	2	4	2	4	1	1,2
12	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	2	8	4	9	4	5,4,3
	ВСЕГО:	68	34	68	34	68	31	

5-7	
Раздел.	Универсальные учебные действия.
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности
2. Основы производства	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых для современного человека потребительских благ. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ.

<p>3. Современные и перспективные технологии</p>	<p>Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений</p>
<p>4. Элементы техники и машин</p>	<p>Понимать роль техники. Знакомиться с классификацией техники. Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства</p>
<p>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</p>	<p>Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов. Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Овладевать средствами и формами графического отображения объектов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов. Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Составлять коллекции сырья и материалов. Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Создавать проектные изделия из текстильных материалов. Изготовить фоторамку и подставку для карандашей и ручек.</p>

6. Технологии обработки пищевых продуктов	Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки. Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование).
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. Знакомиться с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. Проводить опыты по преобразованию механической энергии. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.
8. Технологии получения, обработки и использования информации	Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнить скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения
9. Технологии растениеводства	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. Делать описания основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

	Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Проводить исследования с культурными растениями. Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определять полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке
10. Технологии животноводства	Получать представление о животных организмах как об объектах технологий, о классификации животных организмов. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных для обеспечения безопасности жизни человека. Собирать информацию и делать описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.
11. Социально-экономические технологии	Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест по оценке свойств личности. Характеризовать влияние свойств личности на поступки человека.
12. Методы и средства творческой и проектной деятельности	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель МО
Д.А. Бортников

Протокол №1
от «30 » августа 2021года.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УВР
О.В.Магданова

« 30 » августа 2021 года.

Календарно-тематическое планирование по технологии

5 класс

№ урока	Раздел. Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения		Материально- техническое оснащение.	Основные виды учебной деятельности.
			План	Факт.		
ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА 4 ЧАСА						

1-2	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера). Потребительские блага.	2	6.09		ИКТ	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы. Сбирать и анализировать
3	Сущность технологии в производстве. Виды технологий.	1	13.09		ИКТ	дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых для современного человека
4	Характеристика технологии и технологическая документация.	1	13.09		ИКТ	потребительских благ. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ.

МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ТВОРЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 4 ЧАСА.

5-6	Сущность творчества и проектной деятельности.	2	20.09		ИКТ	Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и
-----	---	---	-------	--	-----	--

7-8	Этапы проектной деятельности.	2	27.09		ИКТ	<p>проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.</p> <p>Знать основные этапы проектной деятельности и их характеристики, техническую и технологическую документацию проекта, их виды и варианты оформления.</p>
-----	-------------------------------	---	-------	--	-----	--

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 10 ЧАСОВ.

9-10	Кулинария. Основы рационального питания.	2	4.10		ИКТ	<p>Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки. Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование).</p>
11-12	Технология сервировки стола. Правила этикета.	2	11.10		ИКТ	
13-14	Бутерброды и горячие напитки.	2	18.10		Кухонный инвентарь.	
15-16	Блюда из яиц.	2	25.10		Кухонный инвентарь.	

17-18	Технологии обработки овощей и фруктов	2	1.11		ИКТ	
ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ <i>6 ЧАСА.</i>						
19-20	Текстильные материалы. Натуральные волокна. Переплетение нитей в ткани.	2	15.11		ИКТ	Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов. Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов.
21-22	Виды и особенности свойств текстильных материалов. Производство тканей.	2	22.11		ИКТ	
23-24	Выполнение ручных стежков, строчек и швов.	2	29.11		Иглы, нитки, ножницы.	
ТЕХНИКА 4 ЧАСА.						
25-26	Техника и её классификация. Рабочие органы техники. Бытовая универсальная швейная	2	6.12		Швейная машина, утюг.	Понимать роль техники. Знакомиться с классификацией техники. Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и

	машина. Утюг.					машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства.
27-28	Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка.	2	13.12		Швейная машина.	
ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ 20 ЧАСА.						
Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 часов)						
29-30	Техническое конструирование.	2	20.12		ИКТ.	Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Овладеть средствами и формами графического отображения объектов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов. Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Составлять коллекции сырья и материалов. Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов. Выполнять некоторые
31-32	Общие правила построения и оформления чертежа.	2	27.12		ИКТ.	
33-34	Виды отделки швейных изделий. Выбор модели и моделирование.	2	10.01		ИКТ.	

						операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Создавать проектные изделия из текстильных материалов. Изготовить фоторамку и подставку для карандашей и ручек.
Проектирование и изготовление рабочей одежды (14 часов)						
35-36	Подготовка ткани к раскрою. Способы рационального кроя. Раскрой рабочей одежды (технология).	2	17.01		ИКТ.	Знать: правила ТБ при работе с тканями, способы подготовки ткани к раскрою, рациональную раскладку ткани в зависимости от размеров и рисунка. Правила раскроя.
37-38	Изготовление швейного изделия.	2	24.01		Швейная машина. ИКТ.	Овладеть способами прокладывания контурных и контрольных линий на деталях кроя, способами переноса контрольных и контурных линий и точек на ткань.
39-40	Обработка деталей кроя (нижней и боковой части фартука).	2	31.01		Швейная машина.	Усвоить технологию выполнения краевых швов, способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона.

41-42	Обработка деталей края (бретелей и пояса).	2	7.02		Швейная машина.	Усвоить технологию выполнения соединительных и краевых швов, разновидности карманов, способы обработки карманов, бретелей, пояса.
43-44	Обработка верхнего среза фартука и соединение его с бретелями. Обработка боковых срезов нагрудника.	2	14.02		Швейная машина.	Знать обработку верхнего среза фартука подкройной обтачкой и соединение бретели с фартуком.
45-46	Соединение карманов с изделием.	2	21.02		Швейная машина.	Уметь выполнять настрочной шов. WTO. Определять месторасположение карманов.
47-48	Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия и правила ТБ при утюжительных работах.	2	28.02			Усвоить технологию выполнения машинных швов, последовательность сборки изделия, окончательную обработку и отделку изделия. Знать правила ТБ при утюжительных работах, критерии оценки качества изделия.

ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ 4 ЧАСА.

49-50	Работа и энергия. Виды энергии.	2	7.03		Швейная машина.	Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой
-------	---------------------------------	---	------	--	-----------------	--

51-52	Механическая энергия. Механическая энергия в швейной машине.	2	14.03		Швейная машина.	энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Знакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и испытывать их. Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган технологических машин. Знакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Знакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами.
ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ 4 ЧАСА.						
53-54	Информация и её виды.	2	28.03		ИКТ	Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнить скорость и
55-56	Каналы восприятия информации человеком.	2	4.04		ИКТ	

						качество восприятия информации различными органами чувств. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения.
--	--	--	--	--	--	---

ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА 6 ЧАСОВ.

57-58	Характеристика и классификация культурных растений.	2	11.04		ИКТ	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями произрастания дикорастущих растений.
59-60	Общая технология выращивания культурных растений.	2	18.04		ИКТ	Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладеть основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)
61-62	Технологии посева и посадки культурных растений.	2	25.04		ИКТ	

ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА 2 ЧАСА.

63-64	Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей.	2	2.05		ИКТ	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных на примере животных своей семьи, семей друзей, зоопарка
СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ 4 ЧАСА.						
65-66	Человек как объект технологии. Потребности людей.	2	9.05		ИКТ	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения
67-68	Виды социальных технологий.	2	16.05		ИКТ	
ВСЕГО:		68 ч.				

6 класс

№ уро ка	Раздел.Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения.		Материаль-но техническое оснаще ние.	Основные виды учебной деятельности.
			план.	факт		
ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА 2 ЧАСА						
1	Современные средства труда.	1	2.09		ИКТ	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными

						видами предметов труда. Собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты
2	Продукт труда. Понятие о сырье и полуфабрикатах.	1	2.09		ИКТ	Познакомиться с сырьём промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё.

ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ 2 ЧАСА

3	Характеристика технологии и технологическая документация.	1	9.09		ИКТ	Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия:
4	Технологическая культура производства и культура труда.	1	9.09		ИКТ	технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт.

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 10 ЧАСОВ

5-6	Кулинария. Основы рационального питания.	2	16.09		ИКТ Кухонный инвентарь	Знать о минеральных веществах, макроэлементах, микроэлементах, ультрамикроэлементах. Знать о правилах этикета.
7-8	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	2	23.09		ИКТ Кухонный инвентарь	
9-10	Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из него.	2	30.09		ИКТ Кухонный инвентарь	Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.
11-12	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур и приготовления блюд из них.	2	7.10		ИКТ Кухонный инвентарь	

13-14	Технологии производства макаронных изделий и приготовления блюд из них.	2	14.10		Кухонный инвентарь	Познакомится с требованиями к макаронным изделиям. Знать способы варки макаронных изделий, процессы, происходящие при варке макаронных изделий, причины увеличения веса и объема при варке.
-------	---	---	-------	--	--------------------	---

ТЕХНИКА 4 ЧАСА

15-16	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.	2	21.10		ИКТ Швейная машина	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган технологических машин. Знакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Знакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами
-------	--	---	-------	--	-----------------------	--

17-18	Выполнение машинных работ.	2	28.10		ИКТ Швейная машина	
ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ 32 ЧАСА						
Технологии машинной обработки текстильных материалов. <i>12 часов</i>						
19-20	Классификация текстильных волокон.	2	28.10		ИКТ	Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. Выполнять практические работы
21-22	Поясная одежда.	2	11.11		ИКТ	
23-24	Конструирование швейных изделий. Построение и оформление чертежа поясного изделия.	2	18.11		ИКТ	
25-26	Построение и оформление чертежа поясного изделия.	2	25.11		ИКТ	
27-28	Моделирование поясных изделий.	2	2.12		ИКТ	
29-30	Моделирование поясных изделий.	2	9.12		ИКТ	

						по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов
Технологии соединения и отделки деталей изделия. <i>8 часов</i>						
31-32	Раскрой поясного изделия.	2	16.12		Ножницы	Знать правила подготовки ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон).
33-34	Изготовление швейного изделия. Копировальные стежки (силки). Подготовка изделия к примерке.	2	23.12		Иглы, нитки	
35-36	Технология изготовления поясных изделий.	2	13.01		Швейная машина	
37-38	Технология обработки верхнего среза поясных изделий. Окончательная обработка швейного изделия.	2	20.01		Швейная машина	
Технология ручной обработки материалов <i>12 часов</i>						

39-40	Вышивка лентами.	2	27.01		Иглы нитки	Знать историю вышивки лентами в России и за рубежом, о материалах и оборудовании для вышивки атласными лентами (иглы, ленты, ткань, пяльцы, ножницы), о способах переноса рисунка на канву, о закреплении ленты в игле. Познакомиться с профессией вышивальщицы.
41-42	Швы, используемые в вышивке лентами	2	3.02		Иглы нитки	
43-44	Швы, используемые в вышивке лентами	2	10.02		Иглы нитки	
45-46	Швы, используемые в вышивке лентами	2	17.02		Иглы нитки	
47-48	Проектная работа. Вышивка лентами.	2	24.02		Иглы нитки	
49-50	Оформление готовой работы.	2	3.03		Иглы нитки	
ИЛ И	Вышивка счетными швами (крестом). Подготовка к вышивке.	2				
	Счётные швы: набор, русская гладь, «роспись».	2				
	Счётные швы: гобеленовый, крест, счётная гладь.	2				
	Счётные швы: строчевая вышивка.	2				

	Оформление готовой работы.	2				
ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ 2 ЧАСА						
51-52	Тепловая энергия.	2	10.03		ИКТ	Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Знакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и испытывать их
ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ 2 ЧАСА						
53-54	Способы отображения информации.	2	17.03		ИКТ	Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнять задание по записи кратких текстов с

						помощью различных средств отображения информации
ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА 2 ЧАСА						
55-56	Дикорастущие растения, используемые человеком.	2	7.04		ИКТ	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями произрастания дикорастущих растений. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)

ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА 2 ЧАСА

57-58	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	2	14.04		ИКТ	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных на примере животных своей семьи, семей друзей, зоопарка
-------	---	---	-------	--	-----	---

СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ 2 ЧАСА

59-60	Виды социальных технологий.	2	21.04		ИКТ	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.
-------	-----------------------------	---	-------	--	-----	--

МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ТВОРЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 8 ЧАСОВ

61-62	Творческий проект. Этапы проектной деятельности (подготовительный и конструкторский этапы).	2	28.04		ИКТ	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их
-------	---	---	-------	--	-----	--

63-64	Творческий проект. Этапы проектной деятельности. Технологический этап проектной деятельности.	2	5.05		ИКТ	характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда.
65-66	Заключительный этап проектной деятельности.	2	12.05		ИКТ	
67-68	Проектная документация.	2	19.05		ИКТ	
ВСЕГО:		68 ч.				

Учебно-методические средства обучения

Список рекомендованной литературы для педагога:

1. Технология. 5 класс: учеб. для общеобразоват. организаций / [В.М.Казакевич и др.]; под ред. В.М.Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 176 с.: ил.
2. Программа по курсу «Технология» авторского коллектива Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., для организаций общего образования, на основе Примерной основной образовательной программа основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ.
3. Методические рекомендации по оборудованию мастерской

Список рекомендованной литературы для учащихся

1. Белецкая Л.Б. Флористика. – М.: ООО Изд-во АСТ, 2003.
2. Божко Л.А. Бисер. – М.: Мартин, 2002.
3. Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007.
4. Гильман Р.А. Художественная роспись тканей. – М.: ВЛАДОС, 2005.
5. Голубева Н.Н. Аппликация из природных материалов. – М.: Культура и традиции, 2002.
6. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. М.: Просвещение, 2000.
7. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001.
8. Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2004.
9. Кискальт Изольда. Солёное тесто. – М.: ЗАО «АСТ-ПРЕСС», 1998.
10. Котенкова З.П. Выжигание по ткани. Изделия в техник гильоширования. – Ярославль: Академия развития, Кулик И.А. Выжигание по ткани /Серия «Рукодельница». – Ростов н/Д: Феникс, 2003.
11. Курбатская Н. Фриволите. – М.: Изд-во «Культура и традиции», 2003.

12. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001.
13. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000.
14. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001.
15. Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2006.
16. Сюзи О.Рейли. Вязание на спицах и крючком. /Уроки детского творчества/ - СПб. «Полигон».1998.
17. Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н/Д:Феникс, 2000.
18. Технология. 5 класс: учеб. для общеобразоват. организаций / [В.М.Казакевич и др.]; под ред. В.М.Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 176 с.: ил.
19. Хасанова И.Н. Соленое тесто. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006.

Список полезных Интернет – ресурсов для педагога

1. 1 сентября
2. Сеть творческих учителей
3. Завуч-инфо
4. Августовский педсовет
5. Социальная сеть учителей и др.

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель МО
Д.А. Бортников
Протокол №1
от «30 » августа 2021года.

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УВР
Ю.Н.Стегно
« 30 » августа 2021 года.

