



Средняя общеобразовательная школа при
Посольстве России в Алжире

СОГЛАСОВАНО


На педагогическом совете школы

Протокол № 1 от 27.08.14

УТВЕРЖДАЮ

Директор СОШ при

Посольстве России в Алжире

 /Т.Н. Бережной/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 5-8 КЛАССОВ

Алжир, 2014

Пояснительная записка

Источники составления программы.

- Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)
- Закон «Об образовании» от 29.12.2012 года №273
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.
- Учебный план средней общеобразовательной школы при Посольстве России в Алжире.

Рабочая программа ориентирована на использование учебников

Технология: Учебник для учащихся 5 класса 2-е изд., В.Д.Симоненко. М.Вентана-Граф 2005.

Технология: Учебник для учащихся 6 класса 2 изд., В.Д. Симоненко.-М.Вентана –Граф 2005.

Технология: Учебник для учащихся 7 класса, 2-е изд., В.Д. Симоненко.-М.Вентана Граф, 2005.

«Технология 8 класс»: Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд. Перераб./ Под ред. В.Д. Симоненко. –М.: Вентана-Граф, 2005.-208с.: ил.

а также дополнительных пособий: для учителя

Программы. Трудовое обучение. Технология. М., Просвещение, 1995г.

Занятия по трудовому обучению, Л.В. Левицкая и др. М, Просвещение, 1992 г. Как шить, София Ханус, М., Легпромбытиздат, 1988г.

Десять творческих проектов для учащихся vi-ix классов, В.М. Журавская и В.Д. Симоненко, Брянск, НИЦ «Октид», 1977

Хлеб на вашем столе, Р. А.Гаевая и М.А.Яценко, Киев, Урожай, 1993г для учащихся

Рабочая тетрадь по трудовому обучению и домоводству, А.П.Тарасова, С-П, ИД, «МиМ», 1998г.

Швейное дело 5-6 кл. Г.Н. Мерсиянова и др., М., Просвещение, 1988г.

Рабочая программа предусматривает разные варианты дидактико-технологического обеспечения учебного процесса. В частности:

тематические плакаты по всем разделам, тематические карты, инструкционно-технологические карты, лекала, карточки заданий - в количестве 15-ти экземпляров.

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование следующих программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера: слайд- лекции, учебные программы, игровые программы.

Общая характеристика предмета.

Обучение школьников технологии в 5-8 классах строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной среды.

Технология изучается по трем направлениям:

- Индустриальные технологии,
- Технологии ведения дома,
- Сельскохозяйственные технологии

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

Содержание предмета технологии

Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим **сквозным образовательным линиям**:

- Технологическая культура производства,
- Культура и эстетика труда,
- Получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
- Основы черчения, графики, дизайна,
- Знакомство с миром профессий,
- Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
- Творческая и проектная деятельность

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

Цели и задачи образовательной области «Технология» .

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

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

- Владение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- Формирование представлений о культуре труда, производства,
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

Методы и формы решения поставленных задач.

Рабочая программа по технологии в 5-8 классах подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

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

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

Логические связи данного предмета с остальными предметами образовательного плана.

При изучении учебного курса «Технология» в 5-8 классах используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

- основы здорового образа жизни:
 - Санитария и гигиена. Здоровое питание.
 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.
 - Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
 - Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.

А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:

- Бытовые электроприборы на кухне.
 - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.
 - Изготовления и оформление карманов
 - Соединение карманов с нижней частью фартука.
 - Обработка верхнего среза фартука.
 - Обработка пояса.
- биология:
 - Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.
 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.
 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
 - география:
 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства
 - история:
 - Культура поведения за столом.
 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
 - Бытовая швейная машина.
 - История создания изделий из лоскута.
 - физика:
 - Производство натуральных растительных волокон. Полотняное переплетение. Основные характеристики ткани.
 - Бытовая швейная машина.

- Влажно – тепловая обработка ткани.
- изобразительное искусство:
 - Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции
 - Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
- Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни»
- математика:
 - Изготовление выкройки шаблонов.
 - практическая работа «Построение чертежа выкройки в масштабе ».
- экология:
 - Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.
 - Эстетика и экология жилища
- черчение:
 - Изготовление выкроек

Инструментарий для оценивания результатов:

- тесты,
- практические работы
- творческие работы,
- творческие проектные работы,
- лабораторные работы

Система оценки достижений учащихся:

- пятибалльная, портфолио, проектная работа

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

В разделе «Проектирование и изготовление изделий» указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

Цель направления «Технологии ведения дома»:

- освоение технологий ведения дома и формирование устойчивых приемов безопасности труда,
- овладение технологическими навыками ведения дома,
- экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий и творческих работ

Цель направления «Индустриальные технологии»:

- приобретение ознакомительных знаний и минимально-необходимого опыта разнообразной практической деятельности по обработке древесных и полимерных материалов,
- формирование знаний чертежной грамотности

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

В результате обучения обучающиеся могут овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,
 - навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.
- ознакомятся:
- с основными технологическими понятиями и характеристиками,

- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Требования к результатам обучения

Требования личностные:

1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома»
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
3. Владение установками, нормами и правилами организации труда
4. Осознание необходимости общественно-полезного труда
5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
6. Владение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Требования метапредметные

1. Владение 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 знания, 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

Требования предметные:

в сфере

а) познавательной

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 деятельности

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 деятельности
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. Основы дизайнерского проектирования изделия
 2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
 3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
- е) коммуникативной
1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта
 2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
 3. Разработка вариантов рекламных образцов

В заключении изучения разделов программы проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения

Таким образом, с учётом этого составлено тематическое планирование на 68 часов (2 часа в неделю) в каждом классе с 5 по 7; и на 34 часа (1 час в неделю) в 8 классе в соответствии с учебным планом.

Тематический план по курсу «Технология 5 класс»

условные обозначения, используемые в таблице:

ОНЗ – урок «открытия» новых знаний

ОУиР – урок отработки умений и рефлексии

ПР – практическая работа

ОН – урок общеметодологической направленности

ЗСТ – здоровьесберегающая технология

ЛР – лабораторная работа

к/п – компьютерная презентация

Технологии ведения дома											
Регулятивные УУД:			Познавательные УУД:			Коммуникативные УУД:			Личностные УУД:		
<ul style="list-style-type: none"> • принятие учебной цели; • выбор способов деятельности; • планирование организации контроля труда; • организация рабочего места; • выполнение правил гигиены учебного труда. 			<ul style="list-style-type: none"> • сравнение; • анализ; • систематизация; • мыслительный эксперимент; • практическая работа; • усвоение информации с помощью компьютера; • работа со справочной литературой; • работа с дополнительной литературой 			<ul style="list-style-type: none"> • умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. • умение выделять главное из прочитанного; • слушать и слышать собеседника, учителя; • задавать вопросы на понимание, обобщение 			<ul style="list-style-type: none"> • самопознание; • самооценка; • личная ответственность; • адекватное реагирование на трудности 		
№ п/п	раздел, учебная тема	кол- во часов	дата		освоение предметных знаний (базовые понятия)	вид деятельности обучающихся	оборудование урока	педагогическая технология	тип урока		
			план	факт							
<u>Творческая проектная деятельность (вводная часть)</u>											
1-2	Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.	2			Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности.	- Ознакомление с правилами поведения мастерской и на рабочем месте; - Ознакомление с понятиями «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования»	к/п «Творческий проект»	ЗСТ проектного обучения ИКТ	ОНЗ проектного обучения		

Оформление интерьера

запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»

3-4	Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой.	2			Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни.	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете - Выполнение эскиза кухни-столовой - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ ИКТ	ОН ЛР№1
5-6	Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	2			Бытовые электроприборы на кухне. Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принципах работы, видах и правилах эксплуатации.	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Ознакомление с историей СВЧ-печи; - Поиск информации в Интернете об уходе за холодильником - Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне - Соблюдение правил ТБ 		ЗСТ ИКТ	ОН ЛР№1

Кулинария

запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

7-8	Санитария и гигиена. Здоровое питание.	2			Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления.	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах - Определение качества питьевой воды - Соблюдение правил ТБ 	Т-1; Т-5; к/п «Физиология питания»	ЗСТ ИКТ	ОН ЛР№2
9-10	Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и	2			Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление бутербродов, горячих напитков 	Т-17; Т-31; Т-19; ИК 5-1; ИК 5-2	ЗСТ ИКТ	ОН ЛР№2 ЛР№3 ЛР№5 ЛР№7

	блюдо из яиц.				кофе, чай, какао. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Канане, сэндвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую	- Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория - Определение свежести яиц - Приготовление блюда из яиц - Соблюдение правил ТБ	к/п «Бутерброды» к/п «Блюда из яиц»		
11-12	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2			Крупы, бобовые и макаронные изделия, требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изучение упаковки из-под крупы; - Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий - Поиск информации в Интернете об истории и рецепте приготовления «гурьевской каши» - Соблюдение правил ТБ	Т-16; КК 6-2; П-9 к/презент-и «Макаронные изделия», «Крупы и бобовые»	ЗСТ развивающего обучения	ОН ЛРН№3 ЛРН№4
13-14	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.	2			Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей. Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление салата из сырых овощей, блюд из вареных овощей - Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики - Соблюдение правил ТБ	Т-15; КЗ 5-1 к/п «Овощи», «Овощи и блюда из них»	ЗСТ развивающего обучения	ОН ЛРН№5 ЛРН№6
15	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1			Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Сервировка, салфетка, этикет	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов - Складывание столовых салфеток - Выполнение сервировки стола к завтраку - Соблюдение правил ТБ	Т-9; Т-11; КК 5-4; ДМ 5-1; памятка к/п «Сервировка стола к завтраку»	ЗСТ ИКТ развивающего обучения	ОН ЛРН№8
16	<i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».</i>	1				- Работа с тестовым материалом		технология тестового контроля	развивающего контроля

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

запуск 3-го проекта возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»

17-18	Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.	2			Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Натуральное, лубяное волокно; х/б, льняная ткань; прядение, ткачество, долевая и поперечная нити полотняное переплетение, кромка, гигроскопичность	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение долевой нити в ткани - Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. - Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани - Изучение свойств тканей из хлопка и льна - Соблюдение правил ТБ	коллекция волокон, образцы переплетений, КЗ 5-2 к/п «Растительные волокна» «Материаловедение»	ИКТ развивающего обучения	урок-исследование ЛРН№6 ЛРН№7 ЛРН№8 ЛРН№9
19-20	Изготовление выкроек	2			Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер, мерки, <i>Ст, Сб, Ди, Дн</i> ; конструирование модель, моделирование	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение размеров швейного изделия - Снятие мерок и изготовление выкройки - Поиск информации в Интернете об истории фартука-передника, юбки - Соблюдение правил ТБ	Т-26; ИК 6-3; ИК 6-4 к/п «Конструирование фартука»	ЗСТ	ОУиР ПРН№9
21-22	Раскрой швейного изделия	2			Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия. Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою, - Настил ткани, - Раскладка выкроек, - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы, - Выкраивание деталей швейного изделия - Соблюдение правил ТБ	Т-8; памятка	ЗСТ	ОУиР ПРН№10
23-	Швейные ручные	2			Терминология ручных работ.	- Участие в беседе по теме;	настенные	ИКТ	ОУиР

24	работы				Сметывание, наматывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание	- Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение прямого стежка, - Перенос линий выкройки на детали кроя, - Изготовление образцов ручных работ - Соблюдение правил ТБ	транспоранты «Терминология»; набор образцов с ручными операциями П-1; П-2;	ЗСТ	ПРН№11
25-26	Бытовая швейная машина.	2			Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преимущества и недостатки. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на швейной машине. Платформа, нитепритягиватель, рукав, катушечный стержень, прижимная лапка, двигатель ткани, шпульный колпачок, маховое колесо, фронтальная доска, ручной привод, челночный механизм, регуляторы длины стежка и натяжения верхней нити	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Намотка нижней нитки на шпульку, - Заправка верхней и нижней ниток - Выведение нижней нитки наверх - Выполнение строчек с изменением длины стежка - Соблюдение правил ТБ	Т-4; Т-18; Т-32; Т-А; Т-В; к/презент-и «Машиноведение»; «История создания швейной машины»	ЗСТ развивающего обучения ИКТ	ОУиР ЛРН№10
27-28	Основные операции при машинной обработке изделия.	2			Соединительные и отделочные машинные швы; Стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным срезом, с закрытым срезом	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание - Соблюдение правил ТБ	настенные транспоранты «Терминология»; набор образцов с машинными операциями	ЗСТ	ОУиР ПРН№12
29	Влажно – тепловая обработка ткани.	1			Терминология влажно-тепловых работ. Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить - Соблюдение правил ТБ	настенные транспоранты «Терминология»; П-1; П-2; КЗ 5-10	ИКТ ЗСТ	ОУиР ПРН№13

30	<i>Промежуточный мониторинг</i>	1				- работа с тестовым материалом		технология тестового контроля	развивающего контроля
31-32	Машинные швы	2			Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении старинного слова «тачать» - Выполнение стачных швов вразутюжку и взаутюжку ⁴ - Выполнение краевых швов вподгибку открытым и закрытым срезами - Соблюдение правил ТБ	образцы машинных швов	ЗСТ	ОУиР ПР
Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды)									
33-34	Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	2			Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. - Соблюдение правил ТБ	КК 6-9; Т-14; Т-44; ИК 6-5; КЗ 6-3	ЗСТ	ОУиР ПР
35-36	Изготовления и оформление карманов	2			Изготовления и оформление карманов	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовления и оформление карманов - Соблюдение правил ТБ	Т-14;		ОУиР ПР
37-38	Соединение карманов с нижней частью фартука.	2			Соединение карманов с нижней частью фартука.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соединение карманов с нижней частью фартука. - Соблюдение правил ТБ	Т-14;	ЗСТ	ОУиР ПР
39-40	Обработка верхнего среза фартука.	2			Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка верхнего среза фартука. - Соблюдение правил ТБ	Т-14;	ЗСТ	ОУиР ПР
41-42	Обработка пояса.	2			Обработка пояса.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и	Т-14;	ЗСТ	ОУиР

					понятий по теме; - Обработка пояса. - Соблюдение правил ТБ			ПР
43-44	ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	2		ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - ООИ. ВТИ изделия. - Проведение контроля и оценки качества готового изделия. - Соблюдение правил ТБ	КК 6-13; КЗ 6-3	ЗСТ	ОУиР ПР
45-46	Обработка проектного материала	2		Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка проектного материала		ЗСТ	урок-исследование ПРН№14
Художественные ремёсла								
запуск 4-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»								
47-48	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции	2		Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество. Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, асимметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в Старину;	К-Р-1 (виды ручного вышивания); Т-6 к/п «Вышивка»	ИКТ	ОНЗ
49-50	Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.	2		Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о видах орнаментов; - Создание композиции в графическом редакторе	Цветовой круг	ИКТ	ПРН№15 урок творчества
51-52	Лоскутное шитье	2		История создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете об	образцы, шаблоны, П-6; П-4; П-5	ИКТ	ОНЗ ПРН№16

				связь с направлениями современной моды.	истории лоскутного шитья; - Выполнение образцов лоскутных узоров - Соблюдение правил ТБ	к/п «Построение узоров в лоскутной плад		
53-54	Раскрой элементов. Соединение деталей изделия.	2		Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Лоскутная мозаика	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовление шаблонов; - Выкраивание деталей; - Соединение деталей кроя - Соблюдение правил ТБ	П-3; Т-10; КК 5-13; ИК 5-12; образцы	ЗСТ	ОУиЗ ПР
55-56	Сборка изделия.	2		Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ	Т-10; КК 5-11 ИК 5-12; образцы	ЗСТ	ОУиЗ ПР
57	Декоративная и окончательная отделки изделий.	1		Декоративная и окончательная отделки изделий. Оконтвочная полоса	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Выполнение стежки, аппликации - Соблюдение правил ТБ	ИК 5-11; КЗ 5-3; КЗ 5-7	ЗСТ	ОУиЗ ПР
58	<i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и подкладочных материалов»</i>	1			- работа с тестовым материалом		технология тестового контроля	развивающего контроля

Индустриальные технологии

Технология ручной обработки древесины и древесных материалов

запуск 5-го проекта «Сувенир из проволоки»

<p>Регулятивные УУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> • принятие учебной цели; • выбор способов деятельности; • планирование организации контроля труда; • организация рабочего места; • выполнение правил гигиены 	<p>Познавательные УУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сравнение; • анализ; • систематизация; • мыслительный эксперимент; • практическая работа; • усвоение информации с помощью 	<p>Коммуникативные УУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> • умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. • умение выделять главное из прочитанного; • слушать и слышать собеседника, учителя; 	<p>Личностные УУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> • самопознание; • самооценка; • личная ответственность; • адекватное реагирование на трудности
--	--	--	---

учебного труда.					компьютера; • работа со справочной литературой; • работа с дополнительной литературой	• задавать вопросы на понимание, обобщение			
№ п/п	раздел, учебная тема	кол- во часов	дата		освоение предметных знаний (базовые понятия)	вид деятельности обучающихся	оборудование урока	педагогическая технология	тип урока
			план	факт					
59-60	Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы	2			Древесина, свойства и области применения. Пиломатериалы, свойства и области применения. Виды древесных материалов, свойства и области применения. Пороки древесины. Отходы древесины и их рациональное использование.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о пиломатериалах и древесных материалов		ЗСТ ИКТ	ОНЗ
61-62	Обработка металлов и искусственных материалов. Тонколистовой металл и проволока.	2			Металлы и их свойства. Конструкционные металлы и их сплавы. Черные и цветные металлы. Профессии, связанные с добычей и производством металлов. Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о видах обработки металлов и искусственных материалов		ИКТ ЗСТ	ОНЗ
63	Технология изготовления изделий из проволоки	2			Организация рабочего места. Изготовление деталей по эскизу. Визуальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовление изделий из проволоки; - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ ИКТ	ОУиЗ ПР
64	Технология сборки изделий из проволоки	2			Организация рабочего места. Сборка изделия по эскизу. Визуальный контроль качества изделия. Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Выполнение сборки изделий из проволоки - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ	ОУиЗ ПР
65	ДОИ и ООИ изделия из проволоки	2			Декоративная отделка изделия. Окончательная отделка изделия. Самооценка и самооценка	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме;		ЗСТ	ОУиЗ ПР

				готового изделия.	- Проведение ДОИ и ООИ из проволоки - Соблюдение правил ТБ			
<u>Творческая проектная деятельность (завершение) –3 часа</u>								
66 67 68	Защита проекта	3		Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых объектов	- Защита проекта;		проектного обучения ИКТ	урок творчества
всего:		68						
<i>Итого:</i>		<i>68 часов</i>						

Тематический план по курсу «Технология 6 класс» (2 часа в неделю)

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Дата проведения	
									план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1–2	ВВОДНЫЙ УРОК (2 часа)	Первичный инструктаж на рабочем месте	2	Комбинированный	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта	Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Иметь представление о содержании курса и правилах выполнения проекта	Опрос			
3–4	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 часа)	Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах	2	Комбинированный	Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания	Иметь представление: – о значении минеральных веществ для здоровья человека; – суточной потребности в них. Уметь рассчитывать количество и состав продуктов	Опрос	Виды вышивки		
5–6	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ (10 часов)	Блюда из молока и молочных продуктов. Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления	2	Комбинированный	Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисло-молочные продукты и особенности их приготовления	Знать: – о значении и ценности для человека молока и продуктов из него; – условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока	Опрос			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
7–8		Приготовление блюд из молочных продуктов	2	Практическая работа	Приготовление салатов с применением творога или сыра	Знать о свойствах молочных продуктов. Уметь применять эти знания на практике	Контроль качества			
9–10	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ (10 часов)	Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы	2	Комбинированный	Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы	Знать: – о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии; – признаки свежести рыбы; – технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы	Опрос			
11–12		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий	2	Комбинированный	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке	Знать: – виды круп, бобовых и макаронных изделий; – правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий	Опрос			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
13–14		Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности	2	Комбинированный	Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Расчет количества и стоимости продуктов	Знать: – правила противопожарной безопасности; – способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе	Опрос	Съедобные дикорастущие растения		
15–16	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 часа)	Заготовка продуктов (квашение капусты)	2	Практическая работа	Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок	Иметь представление о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов. Знать: – условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов; – правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой	Контроль качества	Рецепты квашения капусты		
17–18	РУКОДЕЛИЕ. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ (8 часов)	Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике	2	Комбинированный . Практическая работа	История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции. Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе	Иметь представление о технике пэчворка (лоскутного шитья), орнаменте, симметрии и композиции. Уметь выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты	Опрос. Контроль качества	Квилт, квилтинг – красота из лоскута. Рукоделие		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
19–20		Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы	2	Практическая работа	Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка	Знать о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей	Контроль качества			
21–22		Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье	2	Практическая работа	Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия	Знать правила сборки полотна. Уметь ими пользоваться	Контроль качества			
23–24		Соединение лоскутной основы с подкладкой	2	Практическая работа	Особенности соединения лоскутной основы с подкладной	Знать правила соединения подкладки с основной. Уметь выполнять эти правила	Контроль качества			
5–26	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 часа)	Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях	2	Комбинированный	Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты	Иметь представление: – о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения; – процессе их переработки в нити и ткани. Уметь: – отличать саржевое и атласное переплетения; – определять их лицевую сторону и дефекты ткани	Опрос			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
27–28	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа)	Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани	2	Комбинированный	Правила ТБ работы на швейной машине. Назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани	Знать назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Уметь подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани	Опрос			
29–30		Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины	2	Комбинированный . Практическая работа	Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной	Знать: – причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки); – правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной	Опрос. Контроль за действиями			
31–32	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (22 часа)	Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок. Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежа	2	Комбинированный . Практическая работа	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания	Знать: – требования, предъявляемые к легкому женскому платью; – ткани и виды отделок для юбок; – правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания	Опрос. Контроль за действиями			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
33–34		Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину	2	Комбинированный. Практическая работа	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки	Иметь представление: – об условных графических изображениях деталей и изделий; – о последовательности построения чертежа основы юбки	Контроль качества			
35–36		Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона	2	Комбинированный. Практическая работа	Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою	Иметь представление о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры. Знать способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою. Уметь ими пользоваться	Контроль за действиями			
37–38		Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани	2		Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску	Знать правила раскладки деталей на ткани. Уметь экономно расходовать ткань	Контроль за действиями			
39–40		Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	2	Практическая работа	Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек	Знать и уметь применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек	Контроль за действиями			
41–42		Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	2	Практическая работа	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	Уметь сметывать детали кроя	Контроль качества			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
43–44	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ <i>(22 часа)</i>	Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов	Знать и уметь применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов	Контроль за действиями			
45–46		Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения	2	Комбинированный	Назначение и конструкция стачных настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения	Знать назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов. Уметь их выполнять	Контроль качества			
47–48		Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов и застежки юбки	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя, обработки застежки	Уметь стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать кокетки, складки, застежку	Контроль качества			
49–50		Обработка верхнего и нижнего срезов юбки	2		Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки	Знать и уметь применять способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки	Контроль качества			
51–52		Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия	2	Комбинированный	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества	Знать: – особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей; – правила ТБ при ВТО	Контроль качества			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
53–54	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки	2	Комбинированный	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки	Знать средства ухода и защиты одежды и обуви, оборудование и приспособления для уборки	Опрос			
55–56		Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей	2	Комбинированный	Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей	Знать правила хранения зимних вещей	Опрос			
57–58	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)	Электрические цепи и их элементы. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Профессии, связанные с электричеством	2	Комбинированный	Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством	Знать: – правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током; – профессии, связанные с электричеством	Опрос			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
59–61	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8 часов)	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	3	Комбинированный	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)	Уметь: – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения	Контроль выполнения			
62–63		Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированный	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	Уметь: – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Контроль выполнения			
64–68		Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	5	Комбинированный	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия	Уметь: – конструировать и моделировать; – выполнять намеченные работы	Контроль выполнения			

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО КУРСУ «ТЕХНОЛОГИЯ 7 КЛАСС» (2 ЧАСА В НЕДЕЛЮ)

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Дата проведения	
									план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1–2	ВВОДНЫЙ УРОК	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок	2	Беседа	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса	Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте Иметь представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе	Опрос			
3–4	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая помощь при них	2	Комбинированный	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях	Знать: – о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; – источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями. Иметь представление: – о средствах профилактики инфекций и отравлений; – первой помощи при них	Опрос	Признаки доброкачественности и продуктов		
5–6		Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста	2	Комбинированный	Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия.	Иметь представление: – о видах теста и разрыхлителей; – технологии приготовления теста и изделий из него;	Опрос			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
					Виды начинок и украшений для изделий из теста	– видах начинок и украшений для изделий из теста				
7–8	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников	2	Комбинированный	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептuru начинок	Знать: – состав теста и способ его приготовления; – правила первичной обработки муки; – рецептуру начинок	Тестирование	Традиции приготовления и подачи на стол		
9–10		Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом	2	Практическая работа	Технология приготовления пельменей и вареников	Уметь применять знания на деле	Контроль качества			
11–12		Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	2	Комбинированный	Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептuru сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.)	Иметь представление: – о желирующих веществах и ароматизаторах; – роли сахара в питании человека; – видах сладких блюд и десертов	Опрос			
13–14		Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу	2	Практическая работа	Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения за столом	Знать и уметь выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом	Контроль за действиями			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
15–16	ЗАГОТОВКИ ПРОДУКТОВ	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения	2	Комбинированный	Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения	Знать: – особенности приготовления сладких заготовок; – способы определения готовности; – условия и сроки хранения	Опрос			
17–18	РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	2	Комбинированный	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы	Иметь представление: – об истории рукоделия; – применении его в современной моде. Знать , что такое <i>раппорт узора</i> и как он записывается. Уметь читать схемы	Опрос и проверка схем			
19–20		Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком	2	Комбинированный	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ни-ток и узора. Техника набора петель крючком	Знать правила подготовки материалов и подбора крючка. Уметь: – использовать эти правила в работе; – набирать петли крючком	Проверка качества			
21–22		Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель	2	Практическая работа	Способы провязывания петель. Схема образования петель	Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель	Качество образца			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
23– 24		Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком	2	Практическая работа	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вя-зания полотна крючком	Уметь: – читать схемы; – выполнять различные петли	Качество образца			
25– 26		Вязание крючком образцов	2	Практическая работа	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание	Уметь вязать полотно по разным схемам	Качество образца			
27– 28		Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях	2	Комбинированный	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственный волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей	Иметь представление: – о технологии производства и свойствах искусственных волокон; – областях их применения. Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей	Опрос			
29– 30	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ	Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки	2	Комбинированный	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки	Иметь представление о видах соединений в узлах механизмов и машин. Знать устройство качающегося челнока; – принцип получения двух-ниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки	Опрос			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
31 – 32		Наладка швейной машины (практическая работа). Устранение неполадок в работе швейной машины	2	Комбинированный	Правила регулировки и наладки швейной машины	Уметь регулировать швейную машину	Контроль за действиями			
33 – 34		Виды спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия	2	Комбинированный	Виды спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия	Иметь представление о видах спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях. Уметь делать эскизы	Опрос, эскиз	Силуэт, стиль		
35 – 36	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ	Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4	2	Комбинированный	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия	Контроль за действиями			
37 – 38		Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона	2	Комбинированный	Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий	Знать особенности моделирования плечевых изделий. Уметь их применять	Контроль за действиями			
39 – 40		Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою	2	Практическая работа	Правила подготовки выкройки к раскрою	Знать и уметь применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою	Контроль качества			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
41– 42	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани	2	Комбинированный . Практическая работа	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани	Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. Уметь выполнять эти правила	Контроль за действиями			
43– 44		Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	2	Комбинированный	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани	Знать и уметь использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек	Контроль за действиями			
45– 46		Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	2	Практическая работа	Правила сметывания деталей кроя	Уметь правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие	Контроль качества			
47– 48		Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной	2	Практическая работа	Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачной	Знать правила ТБ ВТО. Уметь правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной	Контроль качества			
49– 50		Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2	Практическая работа	Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения	Знать правила проведения примерки. Уметь выявлять и устранять дефекты	Контроль за действиями			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
51–52		Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2	Практическая работа	Способы обработки застёжек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски	Иметь представление о способах обработки застёжек, пройм и швов	Контроль качества			
53–54		Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	2	Комбинированный	Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества	Знать: – особенности ВТО различных тканей; – правила проведения контроля качества изделия	Контроль за действиями			
55–56	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации	2	Комбинированный	Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере	Иметь представление: – об основных элементах систем обеспечения; – правилах их эксплуатации; – оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию	Опрос			
57–58		Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	2	Комбинированный	Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере	Знать требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления	Проверка эскиза			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
59–60	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	2	Комбинированный	Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами	Иметь представление об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии. Знать правила ТБ работы с электроприборами	Опрос			
61–62	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированный	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов)	Уметь: – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия	Контроль выполнения			
63–64		Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированный	Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	Уметь: – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Контроль выполнения			
65–68		Защита проектов	4							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО КУРСУ «ТЕХНОЛОГИЯ 8 КЛАСС» (1 ЧАС В НЕДЕЛЮ)

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Дата проведения	
									план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	ВВОДНЫЙ УРОК (1 час)	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение	1	Объяснение нового материала	Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда на рабочем месте. Обзор разделов, изучаемых в этом учебном году	Знать правила ТБ. Уметь использовать их на практике. Иметь представление о предстоящей работе	Опрос	Варианты тем творческих проектов		
2	КУЛИНАРИЯ: БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (4 часа)	Домашняя птица и ее кулинарное использование. Первичная обработка птицы	1	Комбинированный	Виды домашней птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка	Знать: – признаки качественной птицы; – правила ее первичной обработки. Иметь представление о видах домашней птицы	Опрос			

3		Виды тепловой обработки домашней птицы	1	Объяснение нового материала	Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд	Знать: – виды тепловой обработки, применяемые для приготовления блюд из птицы; – способы определения готовности блюд	Опрос			
---	--	--	---	-----------------------------	--	---	-------	--	--	--

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4		Блюда из домашней птицы	1	Комбинированный	Рецепты и технология приготовления блюд из птицы	Иметь представление о технологии приготовления блюд из птицы	Контроль качества			
5		Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу	1	Практическая работа	Варианты украшения готовых блюд при подаче к столу. Технология изготовления украшений	Иметь представление о способах украшений блюд. Уметь применять знания на практике	Контроль качества			
6	СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 часа)	Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами	1	Комбинированный	Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола	Иметь представление: – о правилах подачи блюд, пользования столовыми приборами, сервировки стола; – требованиях к качеству и оформлению блюд	Опрос			

7		Правила поведения за столом и приема гостей	1	Комбинированный	Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита	Знать правила поведения за столом и приема гостей	Опрос			
8	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ	Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях	1	Комбинированный	Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение	Знать: – о значении кислотности плодов для консервирования и время стерилизации; – способы консервирования;	Опрос			

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	(2 часа)				кислотности плодов для консервирования. Стерилизация в промышленных и домашних условиях	– их преимущества и недостатки				

9		Условия сохранения витаминов в компотах и сроки их хранения. Первичная обработка фруктов для консервирования	1	Комбинированный	Условия сохранения витаминов в компотах, сроки и условия их хранения. Правила первичной обработки фруктов для консервирования	Знать: – условия сохранения витаминов; – сроки и условия хранения заготовок	Опрос			
10	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. РУКОДЕЛИЕ	Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты	1	Комбинированный	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей	Знать: – ассортимент вязаных изделий; – материалы и инструменты и правила их подготовки к работе	Опрос			
11		Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами	1	Практическая работа	Правила подбора спиц в зависимости от толщины и качества пряжи. Техника набора петель. Начало вязания на 2 и 5 спицах	Знать и уметь использовать правила подбора спиц по толщине. Владеть техникой набора петель и особенностей вязания на 2 и 5 спицах	Контроль за действиями			

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
12	ВЯЗАНИЕ НА СПИЦАХ (9 часов)	Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания	1	Комбинированный	Техника выполнения лицевых и изнаночных петель различными способами. Условные обозначения на схемах	Знать и уметь использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы	Контроль качества			

					вязания спицами					
13		Убавление, прибавление и закрытие петель	1	Комбинированный	Техника убавления, прибавления и закрытия петель при вязании на спицах	Знать и уметь использовать способы убавления, прибавления и закрытия петель	Контроль качества			
14 – 18		Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах	5	Практическая работа	Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. Вязание по схеме	Иметь представление о вязании нитками разных цветов и толщины. Уметь вязать по схеме	Контроль качества			
19	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛО ВЕДЕНИЯ (2 часа)	Химические волокна, свойства и производство. Сложные переплетения нитей в тканях	1	Комбинированный	Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сложные переплетения нитей в тканях	Иметь представление о технологии производства синтетических волокон, сложных переплетений нитей в тканях. Знать свойства химических волокон	Опрос	Искусственные волокна, свойства и производство		
20		Определения синтетических и искусственных волокон в тканях	1	Практическая работа	Сравнительная характеристика синтетических и искусственных волокон	Уметь различать синтетические и искусственные волокна	Проверка работы			

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----

21	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (4 часа)	Брюки. История и мода. Мерки для построения чертежа брюк	1	Комбинированный	Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Зрительные иллюзии в одежде. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Правила снятия мерок для брюк	Иметь представление об истории и современных направлениях в моде для брюк. Уметь выбрать модель с учетом особенностей фигуры. Снимать мерки для построения чертежа брюк	Контроль действий			
22		Построение основы чертежа брюк в масштабе 1 : 4 по меркам	1	Комбинированный	Последовательность построения основы чертежа брюк	Уметь строить чертеж по описанию	Контроль качества			
23		Способы моделирования брюк и виды отделок	1	Комбинированный	Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия	Знать и уметь применять способы моделирования и отделки изделия	Контроль действий			
24		Моделирование по фасону и подготовка выкройки к раскрою	1	Практическая работа	Правила подготовки выкройки и ткани к раскрою	Знать и уметь использовать правила подготовки к раскрою	Контроль качества			

25	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (8 часов)	Техника безопасности с тканями. Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой	1	Практическая работа	Особенности раскладки на ворсовых тканях и тканях в полосу и клетку	Иметь представление об особенностях раскладки выкройки на ворсовых тканях, тканях в полосу и клетку. Уметь применять правила раскладки выкройки	Контроль действий			
----	--	--	---	---------------------	---	--	-------------------	--	--	--

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
26		Виды кокеток и способы их обработки. Технология обработки вытачек и складок	1	Комбинированный	Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек и отделки кокеток. Технология обработки вытачек и складок	Иметь представление о способах обработки кокеток и технологии обработки вытачек. Уметь выполнять обработку кокеток и вытачек	Контроль действий			
27		Обработка карманов	1	Комбинированный	Виды карманов и способы их обработки	Иметь представление о видах карманов и способах их обработки	Контроль действий			
28		Скальвание и сметывание деталей кроя	1	Практическая работа	Способы перевода линий и точек	Уметь переводить линии и точки на ткани, скальвать и сметывать детали	Контроль качества			

29		Проведение примерки, выявление и исправление дефектов	1	Практическая работа	Причины дефектов и способы их устранения	Иметь представление о причинах дефектов. Уметь их исправлять	Контроль действий			
30		Обработка застежки тесьмой «молния»	1	Практическая работа	Технология обработки застежки тесьмой «молния»	Знать правила обработки застежки тесьмой «молния». Уметь применять эти правила	Контроль качества			
31		Обработка шлевок и пояса	1	Практическая работа	Технология обработки шлевок и пояса	Знать и уметь выполнять обработку шлевок и пояса	Контроль качества			

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
32 34		Обработка низа брюк потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия	3	Комбинированный	Техника потайного подшивочного стежка. Режимы ВТО изделия из синтетических тканей	Уметь выполнять потайной подшивочный стежок. Знать режимы ВТО изделий из синтетических тканей	Контроль качества			