**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по направлению «Технология » составлена для учащихся 6 класса на основе следующих документов:

* Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;
* Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации,     утвержденный приказом Минобразования РФ;
* Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология» 5-9 классы.-М.:Просвещение, 2010.;
* Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
* **Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.**

Программа включает четыре раздела: пояснительную записку; тематический план; содержание программы; требования к уровню подготовки выпускников.

**Цель**

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

 Данный предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности, способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей  деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Общая характеристика курса**

В ходе изучения предмета «Технология» предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

• технологическая культура производства;

• распространенные технологии современного производства;

• культура, эргономика и эстетика труда;

• получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

• основы черчения, графики, дизайна;

• элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

• знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

• влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

• методы технической, творческой, проектной деятельности;

• история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

**Место предмета в учебном плане**

Данная рабочая программа рассчитана на 68часов (по 2 часа в неделю) Включены направления: «Индустриальные технологии», «Технология ведения дома». Разделы: «Технология обработки конструкционных материалов», «Технология домашнего хозяйства», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование». «Кулинария». «Создание изделий из текстильных материалов». «Художественные ремесла». «Оформление интерьера». «Современное производство и профессиональное самоопределение». «Сельскохозяйственные технологии». "Робототехника"

**Результаты изучения курса**

 Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

 Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

• проявление познавательных интересов и активности в данной области;

• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• планирование образовательной и профессиональной карьеры;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

 Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

• выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

• использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

• согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

• объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

• оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

 Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

**В познавательной сфере:**

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

**В трудовой сфере:**

• планирование технологического процесса и процесса труда;

• подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

• подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

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

• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

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

• документирование результатов труда и проектной деятельности;

• расчет себестоимости продукта труда.

**В мотивационной сфере:**

• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

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

**В эстетической сфере:**

• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

• разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

• эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

**В коммуникативной сфере:**

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

• разработка вариантов рекламных образов;

• потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

**В физиолого-психологической сфере:**

• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

• достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Основное содержание курса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема, количество часов**  | **Основное содержание по темам** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** |
| **Направление: Индустриальные технологии****Раздел** 2.**Технология обработки конструкционных материалов 10ч** |
| Тема 1.Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.  | Пороки древесины. Технический рисунок, эскиз, чертеж. Линии и условные обозначения. Прямоугольное проецирование. Графическое изображение соединений деталей на чертежах. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей изделия и материалов на технической и технологической документации. Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов. . Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами.  | Выполнять измерения. Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения.Контроль качества. Работа в группе |
| Технология художественно прикладной обработки материалов |
| **3.Технология домашнего хозяйства 4ч** |
| Тема 2. Эстетика и экология жилища (2ч) | Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплопередачи, водопровода и канализации в городском и сельском домах. Понятие об экологии жилища. Оценка микроклимата в доме. Современные приборы для подержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере. Правила пользования бытовой техникой. | Оценивать микроклимат в доме. Разрабатывать план размещения осветительных приборов. |
| Тема 4. Технологии ремонтно-отделочных работ | Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ. | Выбор краски, клеев и обоев. Выполнение эскизов оформления стен декоративными элементами.  |
| **Раздел 4. Электротехника 2ч** |
| Тема 2.Электротехнические устройства с элементами автоматики (2ч) | Принцип работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Понятие о преобразовании неэлектрических величин в электрические сигналы. Виды датчиков: механические, контактные, биметаллические реле. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками . | Исследовать схемы и цепи электроустановок. Профессиональное самоопределение |
| **II.Технология ведения дома Раздел 1. Кулинария 8 ч** |
| Тема 1. Санитария и гигиена  | Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. | Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями Освоение безопасных приемов мытья посуды, инвентаря |
| Тема 2. Физиология питания  | Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. | Изучение основ физиологии питания человека. |
| Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч) | Значение молока и молочных продуктов в питании человека.. Питательная ценность молока. Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Кулинарные блюда из творога. | Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами.Кипячение и пастеризация молока.Приготовление молочного супа или молочной каши. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление творога из простокваши.Приготовление блюда из творога. Работа в группе.Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях |
| Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов (2ч) | Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Механическая обработка рыбы. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе). Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству. Правила подачи рыбных блюд к столу. | Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов.Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы.Планирование последовательности технологических операций.Оттаивание и механическая обработкасвежемороженой рыбы. Механическаяобработка чешуйчатой рыбы.Освоение безопасных приемов труда.Выбор и приготовление блюд из рыбыи нерыбных продуктов моря. Работав группе |
| Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч) | Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу. | Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Выбор оптимальных режимов работыэлектронагревательных приборов. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий.Определение консистенции блюда. Работа в группе.Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями |
| **Раздел 2.Создание изделий из текстильных материалов 14ч** |
| Тема 1. Свойства текстильных материалов  | . Натуральные растительные и искусственные волокна . Способы их получения и свойства.. Способы обнаружения химических волокон в тканях. | Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям. Распознавание видов ткани. |
| Тема 2. Элементы машиноведения  | Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальнойбытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости. | Заправка верхней и нижней нитей. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям.Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др.  |
| Тема 3.Конструирование швейных изделий  | Роль конструирования в выполнении одежды. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Система конструирования одежды. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежа основы швейных изделий по своим меркам.  |  Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. |
| Тема 4.Моделирование швейных изделий  | Способы моделирования изделий. Выбор модели изделии из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей. Способы копирования выкройки из журнала. | Моделирование выбранного фасона швейного изделия.Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия |
| Тема 5.Технология изготовления швейных изделий  | Ручные стежки и строчки. Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою.. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя.. Способы переноса контурных и контрольныхлиний выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработка карманов накладных, пояса и бретелей; сборка изделия; обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки, цельнокроеного с полочками и др.). Сборка изделия (скалывание, сметывание).Художественная отделка изделия. Приемы влажно- тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки.Контроль качества изделия | Выполнение образцов ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочнымистежками. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления ,свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операции работы в целом.Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия,  |
| **Раздел 3. Художественные ремесла 8ч** |
| Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета  | Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о романтической или пластической композиции. Симметричные, ассиметричные композиции. Приемы стилизации реальных форм. элементы декоративного решения реально существующих форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовое сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. | Выполнять статичную и динамичную композиции. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно. |
| Тема 3. Лоскутное шитье  | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья. Рационально использовать отходы. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготавливать изделия. |
| Тема 6. Вязание спицами.  | Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология вып. вязаных изделий. | Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов на платье. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы и изделия на спицах. |
| **4.Оформление интерьера 2ч** |
| Тема 2.Интерьер жилого дома  | Характерные особенности интерьера жилого дома, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Подбор штор, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т.д. Значение предметов ручного труда в интерьере. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники. | Выполнить эскиз планировки сельского дома, детской комнаты. Разработать проект размещения освещения. Выполнить эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты. |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Раздел 6.Технологии творческой и опытнической деятельности 6ч** |
| Тема 1.Исследовательская проектная деятельность  | Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. | Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление изделия. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя.  |
| **Раздел 7. Сельскохозяйственные технологии 8ч** |
| Тема 1.Технологии выращивания овощных и цветочных культур  | Использование органических и минеральных удобрений, нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей.Севообороты. Технология и средства защиты от болезней и вредителей. Учет урожая. Способы хранения овощей, клубней и луковичных. | Планировать весеннин и осенние работы.выбирать культуры, размещать на участк с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия, и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда. Профессиональное самоопределение |
|  | Робототехника 8 часов |  |
| Изучение датчиков и моторов | Среда конструирования. О сборке и программировании.  |  |
| Программирование WeDo | Среда конструирования. О сборке и программировании.  |  |
| Разработка, сборка и программирование механизмов  | Разработка, сборка и программирование механизмов (Футбол) |  |
| Разработка, сборка и программирование механизмов  | Разработка, сборка и программирование механизмов (Приключения) |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Направление, раздел, тема | 5кл | 6кл | 7кл | 8кл |
| **I** | **Индустриальные технологии** |  |  |  |  |
| **1** | **Компьютерная графика и черчение**  |  |  |  | **8** |
| 1.1 | Правила выполнения чертежа |  |  |  | 1 |
| 1.2 | Чертежи в системе прямоугольных проекций |  |  |  | 2 |
| 1.3 | Аксонометрические проекции  |  |  |  | 2 |
| 1.4 | Чтение и выполнение чертежей |  |  |  | 1 |
| 1.5 | Сечения и разрезы |  |  |  | 1 |
| 1.6 | Сборочные чертежи |  |  |  | 1 |
| **2** | **Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов** | **10** | **10** | **10** | **4** |
| 2.1 | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов | 6 | 6 |  |  |
| 2.2 | Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов  |  |  | 6 |  |
| 2.3 | Технологии художественно-прикладной обработки материалов | 4 | 4 | 4 | 4 |
| **3** | **Технологии домашнего хозяйства** | **4** | **4** | **6** |  |
| 3.1 | Технологии ремонта деталей интерьера, одежды, обуви и ухода за ними | 2 |  |  |  |
| 3.2 | Эстетика и экология жилища |  | 2 |  |  |
| 3.3 | Бюджет семьи |  |  | 4 |  |
| 3.4 | Технологии ремонтно-отделочных работ | 2 | 2 | 2 |  |
| **4** | **Электротехника** |  | **2** | **2** |  |
| 4.1 | Электромонтажные и сборочные технологии |  |  |  |  |
| 4.2 | Электротехнические устройства с элементами автоматики |  | 2 |  |  |
| 4.3 | Бытовые электроприборы |  |  | 2 |  |
| **II** | **Технологии ведения дома** |  |  |  |  |
| **1** | **Кулинария** | **10** | **8** | **12** | **6** |
| 1.1 | Санитария и гигиена | 1 | 1 |  |  |
| 1.2 | Физиология питания | 1 | 1 | 2 | 1 |
| 1.3 | Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки | 2 |  |  |  |
| 1.4 | Блюда из овощей | 4 |  |  |  |
| 1.5 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов |  | 2 |  |  |
| 1.6 | Блюда из рыбы и морепродуктов |  | 2 |  |  |
| 1.7 | Блюда из птицы |  |  |  | 2 |
| 1.8 | Блюда из мяса |  |  |  | 2 |
| 1.9 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий |  | 2 |  |  |
| 1.10 | Заправочные супы |  |  | 2 |  |
| 1.11 | Изделия из теста |  |  | 6 |  |
| 1.12 | Сервировка стола. Этикет | 2 |  | 2 | 1 |
| **2** | **Создание изделий из текстильных материалов** | **14** | **14** | **10** | **3** |
| 2.1 | Свойства текстильных материалов | 1 | 1 |  |  |
| 2.2 | Элементы машиноведения | 1 | 1 |  |  |
| 2.3 | Конструирование швейных изделий | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.4 | Моделирование швейных изделий | 1 | 1 | 1 |  |
| 2.5 | Технология изготовления швейных изделий | 10 | 10 | 8 | 2 |
| **3** | **Художественные ремесла** | **6** | **8** | **8** | **4** |
| 3.1 | Декоративно-прикладное искусство | 2 |  |  |  |
| 3.2 | Основы композиции и законы восприятия цвета Вышивка | 2 | 2 |  |  |
| 3.3 | Лоскутное шитье | 2 | 2 |  |  |
| 3.4 | Роспись ткани |  |  |  |  |
| 3.5 | Вязание крючком |  |  | 2 | 4 |
| 3.6 | Вязание спицами. |  | 4 | 8 |  |
| **4** | **Оформление интерьера** | **2** | **2** | **2** | **1** |
| 4.1 | Интерьер кухни, столовой | 2 |  |  |  |
| 4.2 | Интерьер жилого дома |  | 2 | 2 |  |
| 4.3 | Комнатные растения в интерьере |  |  |  | 1 |
| **5** | **Современное производство и профессиональное самоопределение** |  |  |  | **5** |
| 5.1 | Сферы производства и разделение труда |  |  |  | 2 |
| 5.2 | профессиональное самоопределение |  |  |  | 1 |
| **5.3** | Профессиональное образование и профессиональная карьера |  |  |  | 2 |
| **6** | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **6** | **6** | **6** | **1** |
| 6.1 | Исследовательская проектная деятельность | 6 | 6 | 6 |  |
| **7** | **Сельскохозяйственные технологии** | **8** | **8** | **4** | **2** |
| 7.1 | Технологии выращивания овощных и цветочных культур | 6 | 8 | 4 | 2 |
| **8** | **Робототехника** | **8** | **8** |  |  |
| 8.1 | Вводное занятие | 2 |  |  |  |
| 8.2 | Изучение простых механизмов | 2 |  |  |  |
| 8.3 | Разработка, сборка и программирование механизмов (Забавные механизмы) | 2 |  |  |  |
| 8.4 | Разработка, сборка и программирование механизмов (Звери) | 2 |  |  |  |
| 8.5 | Среда конструирования. О сборке и программировании. Изучение датчиков и моторов |  | 2 |  |  |
| 8.6 | Среда конструирования. О сборке и программировании. Программирование WeDo |  | 2 |  |  |
| 8.7 | Разработка, сборка и программирование механизмов (Футбол) |  | 2 |  |  |
| 8.8 | Разработка, сборка и программирование механизмов (Приключения) |  | 2 |  |  |
| **9** | **3D моделирование Основы работы с 3D ручкой**  |  |  | **6** |  |
|  | 3D ручка. Демонстрация возможностей, устройство 3D ручки. |  |  | **2** |  |
|  | *Простое моделирование* |  |  | **2** |  |
|  | *Моделирование*  |  |  | **2** |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | 68 | 68 | 68 | 34 |

**Требования к уровню подготовки учащихс**я

|  |  |
| --- | --- |
| 6,Учащиеся должны знать: | * Что такое технический рисунок, эскиз, чертеж;
* Основные параметры качества детали: форма, шероховатость и размеры каждой элементарной поверхности и их взаимное расположение; уметь осуществлять контроль;
* Пути предупреждения негативных последствий трудовой деятельности человека на окружающую среду и собственное здоровье;
* Какие свойства материалов необходимо учитывать при их обработке;
* Общее устройство слесарного верстака, уметь пользоваться им при выполнении слесарных операций;
* Назначение, устройство и принцип действия простейшего слесарного инструмента (разметочного, ударного и режущегося) и приспособлений для клепки; уметь пользоваться ими при выполнении соответствующих операций;
* Основные виды механизмов по выполняемым функциям, а также по используемым в них рабочим частям;
* виды пиломатериалов; технику безопасности.
* Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, пищевые инфекции,заболевания
* Правила оказания первой помощи при отравлениях
* Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных полуфабрикатов
* Общие сведения о молочных продуктах
* Способы приготовления теста
* Свойства искусственных волокон и тканей
* Технология выполнения машинных швов
* Правила раскроя ткани.
 |
| 6,Учащиеся должны уметь: | * рационально организовать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены при выполнении всех указанных работ;
* шиповое соединение;
* читать простейшие технические рисунки и чертежи плоских и призматических деталей и деталей типа тел вращения;
* понимать содержание инструкционно-технологическим карт и пользоваться ими при выполнении работ;
* графически изображать основные виды механизмов передач;
* находить необходимую информацию;
* читать чертежи и технологические карты;
* выполнять основные учебно-производственные операции и изготовлять детали на сверлильном станке;
* владеть простейшими способами технологии художественной отделки древесины ( шлифование, выжигание, отделка поверхностей материалов красками и лаками*);*
* осуществлять наладку простейших ручных инструментов;
* осуществлять контроль качества изготовляемых изделий;
* определять качество мяса готовить блюдо из него
* приготовить тесто
* выполнять машинные швы
* выполнять раскрой ткани
 |
| 6Должны владеть компетенциями: | * ценностно-смысловой;
* деятельностной;
* социально-трудовой;
* позновательно-смысловой;
* информационно-коммуникативной;
* учебно-позновательной.
 |

***Требования к уровню подготовки обучающихся***

*В результате изучения курса «Технологии» ученик должен знать:*

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

• умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
• навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.
В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность познакомиться:
• 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 и последовательностью выполнения технологических операций, 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;

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
• рационально организовывать рабочее место;
• находить необходимую информацию в различных источниках;
• применять конструкторскую и технологическую документацию;
• составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
• выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
• конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
• выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
• соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
• осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
• находить и устранять допущенные дефекты;
• проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
• планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и
условий;
• распределять работу при коллективной деятельности;
Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
* формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
* выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
* построения планов профессионального образования и трудоустройства.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Учебник «Технология» для учащихся 6 классов общеобразовательных учреждений (вариант для мальчиков, девочки) /В.Д. Симоненко, А.Т.Тищенко; под редакцией В.Д.Симоненко.-М.:ПАросвещение,2007; а также дополнительных пособий:

Для учителя:

* Ворошин, Г.Б. Занятие по трудовому обучению, 6кл.: обработка древесины, металла, электротехнические и другие работы: пособие для учителя труда.-2-еизд., перераб. И доп./Г.Б.Воронин под ред.Д.А.Тхоржевского.-М.:Просвещение,1989.
* Коваленко, В.И. Объекты труда.6кл. Обработка древесины и металла: пособие для учителя/В.И. Коваленко.-М.:Просвещение,1990г
* /автор составитель Г.П. Попова ., испр. и доп. –Волгоград
* 6 класс: поурочные планы /автор составитель Г.П. Попова ., испр. и доп. -Волгоград
* планы /автор составитель Г.П. Попова ., испр. и доп. –Волгоград

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№урока** | **Тема урока** | **Кол-воч.** | **Содержание урока** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** |  | **Домашнее задание**  | **Дата** |
|  |
| **Раздел 8. Сельскохозяйственные технологии 4ч** |
| 12 | Технологии выращивания овощных и цветочных культур | 2 | Характеристика основных типов почв. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. *Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.* | выполнять основные технологические приемы выращивания уборки урожая с учетом правил безопасного труда | Подготовка семян: очистка,сортировка, проверка навсхожесть.Объект труда: Уоу |  |  |
| 34 | Технологии выращивания овощных и цветочных культур | 2 | Характеристика основных типов почв. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. *Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.* | выполнять основные технологические приемы выращивания уборки урожая с учетом правил безопасного труда |  |  |
|  |  |  | Раздел 2.1. Кулинария 8ч |  |  |  |  |
| 56 | Санитария и гигиена Физиология питания | 2 | Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. | Изучение основ физиологии питания человека. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов, солей.Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд. Оказывать первую помощь при отравлениях. | Работа с таблицей | Учебник "Технология 6" пар 20, стр120 |  |
| 78 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 | Значение молока и молочных продуктов в питании человека.. Питательная ценность молока. Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Кулинарные блюда из творога. | Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами.Кипячение и пастеризация молока.Приготовление молочного супа или молочной каши. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление творога из простокваши.Приготовление блюда из творога. Работа в группе.Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях | Первичная обработка крупы. Пригот. молочного супа, молоч. каши. Пригот. блюда из кисломолочных продуктов. ОТ.-Молочный суп Каша, сырники, запек, из творога. | . Учебник "Технология 6" пар 21. Практическая работа. стр124 Приготовление блюд из молока. |  |
| 910 | Блюда из рыбы и морепродуктов | 2 | Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Механическая обработка рыбы. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе). Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству. Правила подачи рыбных блюд к столу. | Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов.Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы.Планирование последовательности технологических операций.Оттаивание и механическая обработкасвежемороженой рыбы. Механическаяобработка чешуйчатой рыбы.Освоение безопасных приемов труда.Выбор и приготовление блюд из рыбыи нерыбных продуктов моря. Работав группе | Подбор инстр. и обор, для разделки рыбы. Определение свежести рыбы .первичн. обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жарение рыбы в целом виде, кусками. Определе. готовности блюд из рыбы. ОТ.- Блюда из вареной и жареной рыбы. | Учебник "Технология 6" пар 22,23,24. Практическая работа Приготовление блюд из рыбы. | X |
| 1112 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу. | Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Выбор оптимальных режимов работыэлектронагревательных приборов. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий.Определение консистенции блюда. Работа в группе.Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями | Определ. необходимого колич. жидкости при варке различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных издел. ОТ.-Каша греч., гарниры из риса, макар. издел | Учебник "Технология 6" пар 25. Практическая работа. Блюда из круп и макаронных изделий. | X |
| **Раздел 2.2. Создание изделий из текстильных материалов 14ч** |
| 1314 | Свойства текстильных материаловЭлементы машиноведения | 2 | Получение и свойства волокон животного происхождения. Свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов (механическое, физическое, технологические, эксплуатационные). Саржевые и атласные переплетениянитей в тканях Способы обнаружения химических волокон в тканях.Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальнойбытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости. | Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани.Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям.Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др. Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины. Выполнение безопасных приемов труда. Обработка срезов ткан | Распознавание волокон живот. происхожд., опред. свойств тканей (смин., драпир скольж., осыпаем.) ОТ.- Раб.тетрадь, Обр. тканей шерст. и из натур, шелка.. ОТ- Швейная машина, лоскуты, Маш. игла. | пар 2,3 Практическая работа. р 4. " |  |
| 1516 | Конструирование швейных изделийМоделиро­вание прямой юбки | 2 | Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Условное обозначение мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Последовательность построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Расчётные формулы. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4Способы моделирования изделий. Выбор модели изделии из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей. Способы копирования выкройки из журнала. | Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия | Юбка- моделирование на основе прямой юбки | пар 7,8.пар 9, Построить чертёж юбки в масштабе 1:1пар 10. Практическая работа. Изготовление лекал. |  |
| 1718 | Соединительные машинные швы. Обработка вытачек. | 2 | Назначение соединительных швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с двумя закрытыми срезами, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами. Их конструкция, технология выполнения и условные графические изображения. Технология обработки вытачек (смётывание и стачивание, ВТО) Технология обработки застёжки в боковом шве тесьмой -молния, обработка верхнего среза юбки притачным поясом. | Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления ,свойств ткани и наличия необходимого оборудования.  | Юбка- поузловая обработка выточек, выполнение соединительных швов | Учебник "Технология 6" пар 11, стр 67-69 | XI |
| 19 20 | Обработка пояса, тесьма, молния. Техн.выполнения отдельных операций при изготовлении юбок. Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке. | 2 | Технология обработки застёжки в боковом шве тесьмой -молния, обработка верхнего среза юбки притачным поясом. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Перенос контурных и контрольных линий (копировальными стежками, прямыми стежками, при помощи булавок, копировальной бумаги). | Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. | Юбка- поузловая обработка пояса, раскрой ткани | Учебник "Технология 6" пар 11, стр 74-80 |  |
| 21 22 | Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки. Стачивание деталей юбки | 2 | Подготовка юбки к примерке (скалывание, смётывание) боковых срезов, вытачек, заметать низ изделия. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание юбки (боковых срезов, вытачек). | Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей. | Юбка- стачивание деталей кроя | П11,13 |  |
| 23 24 | Обработка пояса. Обработка застёжки тесьмой-молнией. | 2 | Обработка пояса и верхнего среза юбки притачным поясом (под резинку). Обработка застёжки в боковом шве тесьмой -молния. Влажно-тепловая обработка изделия. | .Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.  | Юбка- обр. пояса, застежки | П11,13 |  |
| 25 26 | Окончательная отделка юбки. | 2 | Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия юбки. Контроль качества готового изделия. | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, | Юбка- вто | П 11,13 |  |
| **Раздел 2.3. Художественные ремесла 8ч** |
| 27 28 | Основы композиции и законы восприятия цвета Вышивка | 2 | Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о романтической или пластической композиции. Симметричные, ассиметричные композиции. Приемы стилизации реальных форм. элементы декоративного решения реально существующих форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовое сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. | Выполнять статичную и динамичную композиции. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно. | Эскиз изделия для лоскутного шитья. |  |  |
| 29 30  | Лоскутное шитье | 2 | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья. Рационально использовать отходы. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготавливать изделия. | Прихватка из лоскутов |  |  |
| 31 3233 34  | Вязание спицами | 4 | Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.  | Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов на платье. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы и изделия на спицах. | Вязать образцы |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | I |
| **Раздел 2.4. Оформление интерьера 2ч** |
| 3436 | Интерьер жилого дома | 2 | Характерные особенности интерьера жилого дома, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи. Использование современных материалов в отделке квартиры. Подбор штор, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т.д.  | Выполнить эскиз планировки сельского дома, детской комнаты. Разработать проект размещения освещения. Выполнить эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты. | эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты. |  |  |
| **Раздел 1.1. технология обработки конструкционных и поделочных материалов 10ч** |
| 3738 | Пиломатериалы.Древесныематериалы.пороки древесины | 2 | Технологические пороки древесины механические повреждения, заплесневелость, деформации). Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины. Основные технологические операции и особенности их выполнения: разметка, пиление,сверление, долбление, сборка. Устройство штангенциркуля.Технологические пороки древесины (механические повреждения, заплесневелость, деформации). Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины. | Распознавать древесные породы. Чтениетехнического рисунка. Организация рабочего места. Выполнять измерения. Чтение технического рисунка. Организация рабочего места. Составлять последовательность выполнения работ. Выполнять измерения. Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения. | Изучение пороков древесины О.Т.- Образцы пород с различными пороками |  |  |
| 3940 | технологические операции ручной обработки древесины и древесных материалов: пиление, разметка | 2 | Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины. Основные технологические операции ручной обработки древесины и древесных материалов, особенности их выполнения: разметка, пиление.. Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами.  | Выполнять технологические операции при ручной обработки древесины и древесных материалов Чтение технического рисунка. Организация рабочего места. Составлять последовательность выполнения работ. | Шиповое соедласточкин хвост, ОТ.- Игрушки, , кухонные и бытовые принадлежности. |  |  |
| 4142 | технологические операции ручной обработки древесины и древесных материалов: сверление | 2 | Основные технологические операции ручной обработки древесины и древесных материалов, особенности их выполнения:. сверление, Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами.  | Выполнять технологические операции при ручной обработки древесины и древесных материалов Чтение технического рисунка. Организация рабочего места. Составлять последовательность выполнения работ. | Шиповое соедласточкин хвост, ОТ.- Игрушки, , кухонные и бытовые принадлежности. |  |  |
| 4344 | технологические операции ручной обработки древесины и древесных материалов: долбление | 2 | Основные технологические операции ручной обработки древесины и древесных материалов, особенности их выполнения: разметка, долбление. Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами.  | Выполнять технологические операции при ручной обработки древесины и древесных материалов Чтение технического рисунка. Организация рабочего места. Составлять последовательность выполнения работ. | Шиповое соедласточкин хвост, ОТ.- Игрушки, , кухонные и бытовые принадлежности. |  |  |
| 4546 | технологические операции ручной обработки древесины и древесных материалов: сборка, контроль | 2 | Основные технологические операции ручной обработки древесины и древесных материалов, особенности их выполнения: сборка, контроль. Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами.  | Выполнять технологические операции при ручной обработки древесины и древесных материалов Чтение технического рисунка. Организация рабочего места. Составлять последовательность выполнения работ. | Шиповое соедласточкин хвост, ОТ.- Игрушки, , кухонные и бытовые принадлежности. |  |  |
| **Раздел 3 Технологии домашнего хозяйства 2ч** |
| 47 | Эстетика и экология жилища | 1 | Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплопередачи, водопровода и канализации в городском и сельском домах. Понятие об экологии жилища. Оценка микроклимата в доме. Современные приборы для подержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере. Правила пользования бытовой техникой. | Оценивать микроклимат в доме. Разрабатывать план размещения осветительных приборов. | Разработать план размещения осветительных приборов |  |  |
| 48 | Технологии ремонтно-отделочных работ | 1 | Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ. | Подготовка поверхностей стен под покраску или оклейку. Подбор и составление перечня инструментов.  | Подготовка поверхностей стен под покраску или оклейку. |  | I |
| **Раздел 1.3. Электротехника 2ч** |
| 4950 | Электротехнические устройства с элементами автоматики | 2 | Принцип работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Понятие о преобразовании неэлектрических величин в электрические сигналы. Виды датчиков: механические, контактные, биметаллические реле. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками . | Исследовать схемы и цепи электроустановок. Профессиональное самоопределение | Работа с учебником |  |  |
| **Раздел 2.7. Творчески проект 6 ч** |
| 5152 | Творческий проект Обоснование проблемы. Инструменты и приспособления. Историческая справка. Материалы. | 2 | Выполнить обоснование темы творческого проекта и потребности. Определить необходимые инструменты, приспособления и оборудование. Выписать историю возникновения выбранной модели изделия. Интернет источники, методическая литература. Выбрать материал для изготовления изделия творческого проекта. Описать из какого материала он изготовлен и технологию его изготовления. | Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление изделия.  |  |  |  |
| 5354 | Анализ выбранной модели изделия. Технологическая карта изделия. | 2 | Выбрать модель. Описать её внешний вид и причину по которой была выбрана данная модель. Составить технологическую последовательность изготовления изделия и изготовить его. | Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. | Составить техн. карту изделия. Изготовить изделие |  |  |
| 5556 | Защита творческого проекта. | 2 | Оценить свои возможности в проектной деятельности. Оценить проделанную работу (самооценка). |  |  |  |  |
|  |  |  | Робототехника8ч |  |  |  |  |
| 5758 | Изучение датчиков и моторов |  | Среда конструирования. О сборке и программировании.  | Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. |  |  |  |
| 5960 | Программирование WeDo |  | Среда конструирования. О сборке и программировании.  |  |  |  |
| 6162 | Разработка, сборка и программирование механизмов  |  | Разработка, сборка и программирование механизмов (Футбол) |  |  |  |
| 6364 | Разработка, сборка и программирование механизмов  |  | Разработка, сборка и программирование механизмов (Приключения) |  |  |  |
| **Раздел 8. Сельскохозяйственные технологии 4ч** |
| 6566 | Технологии выращивания овощных культур | 2 | Использование органических и минеральных удобрений, нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей. | Планировать весенние работы, выбирать культуры, размещать на участке с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия, и выполнять основные технологические приемы выращивания растений с учетом правил безопасного труда. Профессиональное самоопределение | ОТ. - уоу |  |  |
| 6768 | Технологии выращивания цветочных культур | 2 |  |  |  |  |