

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гимназия г. Переславля-Залесского»

Рассмотрена на заседании МО
учителей _____
протокол № _____
от «___» августа 20__ г.
Руководитель МО
_____/_____
(подпись и расшифровка)

Утверждена
Приказом директора _____
от «___» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «Технология»
для обучающихся 6 классов

Составители: Павлова Т.А.
учитель технологии

г. Переславль-Залесский
2022 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 24.04.2020);
- Федеральный закон от 02.12.2019 г. № 403-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и отдельные законодательные акты Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. N 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования" (в ред. от 31.12.2015 г., № 1577)
- Приказ Министерства просвещения РФ от 11.06.2019 г. № 286 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1015»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 г. № 465 «Об утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования, соответствующих современным условиям обучения, необходимого при оснащении общеобразовательных организаций в целях реализации мероприятий по содействию созданию в субъектах Российской Федерации (исходя из прогнозируемой потребности) новых мест в общеобразовательных организациях, критериев его формирования и требований к функциональному оснащению, а также норматива стоимости оснащения одного места обучающегося указанными средствами обучения и воспитания»;
- Приказ Министерства образования РФ от 18.02 2020 № 52 «Об утверждении плана мероприятий по реализации преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях РФ, реализующих основные образовательные программы на 2020-2024 годы.
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования, (одобрена решением от 08.04.2015, протокол №1/15 (в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020).
- Приказ Министерства просвещения РФ от 28.12.2018 г. № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
- Письмо Министерства образования РФ от 28.02 2020 г. «Методические рекомендации для для руководителей и педагогических работников образовательных организаций с обновлённой примерной основной образовательной программой основного общего образования по предметной области «Технология».
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г., № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-

эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (в ред. От 22.05. 2019 г).

- Методическое письмо «О преподавании учебного предмета «Технология» в общеобразовательных учреждениях Ярославской области в 2022-2023 учебном году».
- Региональная программа по предмету: «Технология», «Технологии отраслей профессиональной деятельности Ярославской области».
- Учебный план муниципального общеобразовательного учреждения – гимназии г. Переславля-Залесского.
- Приказ директора МОУ гимназии г. Переславля-Залесского № - ОД от 01.09.22 об утверждении образовательных программ. (Введение в действие с 01.09.2022 года образовательной программы основного общего образования 2022-2023 уч. год).
- Основная образовательная программа муниципального общеобразовательного учреждения МОУ гимназия.

1. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников и направлена на знакомство обучающихся с миром технологий и способами их применения в общественном производстве, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук; обеспечивающая интеграцию знаний из областей естественнонаучных дисциплин; отражающая в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и аспекты материальной культуры; ориентирована на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей деятельности, создание новых ценностей, соответствующих потребностям развития общества.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ:

- Обеспечение понимания обучающимися сущности современных технологий и перспектив их развития.
- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления у обучающихся.
- Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания в будущей профессиональной деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у обучающихся технологического мышления. Схема технологического мышления («потребность — цель — способ — результат») позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о формировании стратегии собственного профессионального саморазвития. Предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся сквозные технологические компетенции, необходимые для разумной организации собственной жизни и успешной профессиональной самореализации в будущем, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность, один из приоритетных методов обучения школьников, позволяющий преобразовать и решать различные задачи, приближенные к реальности. При обучении также используются - упражнения, практические работы, карточки – задания, презентации, рефераты, сообщения, кроссворды, сканворды, головоломки, тестовые

задания, позволяющие осуществлять контроль практических и теоретических знаний и навыков. В ходе составления содержания программы важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт практической деятельности. Во время урока деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Педагог лишь направляет или консультирует обучающихся и наблюдает за деятельностью, т.е. конечным результатом с последующей рефлексией. Поэтому предмет «Технология» является одним из ведущих по формированию универсальных учебных действий. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в том числе в отношении профессионального самоопределения. Все педагогические технологии, формы и методы обучения направлены на развитие универсальных учебных действий УУД обучающихся: регулятивных, познавательных, коммуникативных.

Регулятивные УУД:

- Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности:
 - анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
 - определять совместно с педагогом критерии оценки планируемых образовательных результатов;
 - идентифицировать препятствия, возникающие при достижении собственных запланированных образовательных результатов;
 - выдвигать версии преодоления препятствий, формулировать гипотезы и прогнозировать конечный результат;
 - обосновывать выбранные подходы и средства, используемые для достижения образовательных результатов.
- Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач:
 - определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
 - обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
 - находить условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
 - выстраивать жизненные планы на будущее (определять целевые ориентиры, формулировать адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
 - выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства для достижения цели;
 - составлять план решения проблемы (описывать жизненный цикл выполнения проекта, алгоритм проведения исследования);
 - описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде алгоритма решения практических задач;
 - планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

- Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией:
 - различать результаты и способы действий при достижении результатов;
 - определять совместно с педагогом критерии достижения планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
 - систематизировать критерии достижения планируемых результатов и оценки своей деятельности;
 - отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
 - оценивать свою деятельность, анализируя и аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
 - работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных показателей результата;
 - соотносить свои действия с целью обучения.
- Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения
 - определять критерии правильности выполнения учебной задачи;
 - анализировать и обосновывать применение соответствующих инструментов для выполнения учебной задачи;
 - свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств;
 - оценивать продукт своей деятельности по заданным критериям;
 - обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
 - фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.
- Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности:
 - анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
 - соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы, находить способы выхода из критической ситуации;
 - принимать решение в учебной ситуации и оценивать возможные последствия принятого решения;
 - определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности.

Познавательные УУД:

- Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы:
 - подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
 - выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
 - выделять общий признак или отличие двух или нескольких предметов и объяснять их сходство или различия;

- объединять предметы, сравнивать, классифицировать и обобщать;
 - выделять причинно-следственные связи наблюдаемых явлений или событий, выявлять причины возникновения;
 - строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом их общие признаки и различия;
 - излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
 - самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
 - объяснять явления, процессы, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности;
 - делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.
- Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач:
 - обозначать символом и знаком предмет или явление;
 - определять логические связи между предметами, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
 - создавать абстрактный или реальный образ предмета;
 - строить модель, схему на основе условий задачи и способа ее решения;
 - создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
 - переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое и наоборот;
 - строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
 - анализировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования с точки зрения решения проблемной ситуации.
- Смысловое чтение:
 - находить в тексте требуемую информацию;
 - ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
 - устанавливать взаимосвязь описанных в тексте процессов.
- Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации:
 - определять свое отношение к окружающей среде, к собственной среде обитания;
 - проводить причинный и вероятностный анализ различных экологических ситуаций;
 - прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на другой фактор;
 - распространять экологические знания и участвовать в практических мероприятиях по защите окружающей среды.
- Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем:
 - определять необходимые ключевые поисковые слова и формировать корректные поисковые запросы;

- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, базами знаний, справочниками;
- формировать множественную выборку из различных источников информации для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска с задачами и целями своей деятельности.

Коммуникативные УУД:

- Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение:
 - определять возможные роли в совместной деятельности;
 - играть определенную роль в совместной деятельности;
 - принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи мнение (точку зрения), доказательства (аргументы);
 - определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
 - строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
 - корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль;
 - критически относиться к собственному мнению, уметь признавать ошибочность своего мнения (если оно ошибочно) и корректировать его;
 - предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
 - выделять общую точку зрения в дискуссии;
 - договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
 - организовывать эффективное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
 - устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

3. Место учебного предмета «Технология»

Программа реализуется в 6 классе в объеме 2 часа в неделю, 68 часов в год (34 учебные недели).

4. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».

Планируемые результаты опираются на ведущие целевые установки, отражающие основной, сущностный вклад программы в развитие личности обучающихся и их способностей. При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование представлений о развитии мира профессий, связанных с изучаемыми технологиями, для осознанного выбора собственной траектории развития;

- освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации;
- формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях; транспорте, на дорогах;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание значение семьи в жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- формирование технологической культуры и культуры труда;
- формирование проектного, инженерного, технологического мышления обучающегося, соответствующего актуальному технологическому укладу;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

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

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- применение предметных знаний и формирование запроса у обучающегося к их получению для решения прикладных задач в своей текущей деятельности/реализации замыслов;
- овладение средствами графического отображения и формами визуального представления объектов или процессов, правилами выполнения графической документации (рисунок, эскиз, чертеж);
- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);
- заполнять или дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты;
- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;
- формирование культуры по работе с информацией, необходимой для решения учебных задач, и приобретение необходимых компетенций (например, поиск различными способами, верификация, анализ, синтез);
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных, имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии изменяющейся ситуацией;
- умение определять понятия, создавать обобщения, классифицировать, строить логическое рассуждение, умозаключение, делать выводы;
- планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- адаптивность к изменению технологического уклада;
- овладение методами исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач.
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:
в познавательной сфере:

- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного производства, энергетики и транспорта;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.
- осознание обучающимся роли техники и технологий и их влияния на развитие системы «природа — общество — человек»;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под наблюдением учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного, производства, медицины, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление технологической карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- 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.

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- 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;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, самоконтроль и критерии оценивания.

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;

- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

- формирование осознанного уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, традициям, ценностям народов России и народов мира.

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и поведения, ответственного отношения к своим поступкам;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности со сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- осознанное использование речевых средств, в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний;

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

физиолого-психологической сфере:

**Адаптация авторской программы к особенностям обучающихся в 6 классе,
специфике ОУ с учетом МТО**

№ п/п	Изменения, внесенные в рабочую программу	Обоснование изменений
1	Модуль: «Технология обработки материалов и пищевых продуктов» включает разделы: Технология получения и преобразования металлов и сплавов, Технологии получения и преобразования текстильных материалов.	Согласно ПООП ООО 2020 года изучение данных модулей может осуществляться по выбору учащегося. Данная программа включает раздел: Технология получения и преобразования текстильных материалов в большом объеме, где учащиеся подробно изучают теоретические и практические навыки по изготовлению швейного изделия, данная тема требует осмысления и творческого подхода к выполнению объемной работы, а за 6 часов отведенные программой обучающиеся не смогут выполнить данный объем. В конце темы: Технология обработки из текстильных материалов включена контрольная работа, охватывающая весь изученный материал, в результате которой обучающиеся выполняют закрепление материала. Данный раздел включает много практических работ, но и теоретическая часть необходима, т.к. они взаимосвязаны и влияют на конечный результат труда. Модуль: «Технология получения и преобразования металлов и сплавов» проходят ознакомительно.
2	Модуль: «Технология обработки материалов и пищевых продуктов» увеличен на 2 часа, за счёт сокращения часов темы: «Технология получения и преобразования металлов и сплавов».	Согласно ПООП ООО 2020 года изучение темы: Технология обработки пищевых продуктов включает большую часть теоретические знания по данной теме. Я включила в тему: «Способы обработки пищевых продуктов» практические работы по приготовлению мяса и птицы, чтобы закрепить теорию практикой, которую с большим удовольствием выполняют любые обучающиеся не зависимо от уровня знаний. Также включена контрольная работа по всему разделу, для закрепления теоретических знаний и частичной подготовке к олимпиаде.
3	Тема: Технологии художественной обработки материалов (древесина, текстиль), увеличена на 10 часов, за счёт сокращения часов темы: «Технология получения и преобразования металлов и сплавов» и переноса модуля: Автоматизированные системы в 7 класс.	В данную тему добавлен блок пошива плечевого изделия, т.к. обучающиеся изготавливают такое сложное изделие впервые, требующее большого количества времени. Это тема, которая учит изготавливать продукт своими руками. Остальные взаимосвязаны с изучением

		компьютерных технологий, что является основой данной программы. В данной программе прослеживается сквозное обучение в средней школе и я перенесла один модуль в 7 класс, как предлагает примерная и многие авторские программы, т.е его изучение начнётся в 7 классе, чем я и воспользовалась.
4	Тема: Основы дизайна, увеличена на 2 часа, за счет сокращения часов в модуле: Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности.	Модуль: Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности, очень важен, но задуманный проект можно доделать дома или на внеурочной деятельности., тем более данная тема для обучающихся по структуре знакома, так как они выполняли проекты в 5 классе, только по другим темам. А за счет увеличения количества часов, я включила в данный раздел знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства и выполнение сувенира согласно традициям, существовавшим на Руси, чтобы расширить кругозор знаний, необходимый для творческого полета фантазии при выполнении проектов.
5	Модуль: Робототехника уменьшен на 2 часа.	Но все, что касается содержания, предлагаемого в стандарте будет изучено. Т.к. данная тема будет изучаться не в школе, а при помощи сетевого партнера. Специалисты данного «Айтикуба» и за чуть меньший промежуток времени дадут необходимые знания и закрепят их практическими работами на новейшем компьютерном оборудовании, которым они обладают.
6	Модуль: Компьютерная графика и черчение - включает множество уроков с применением ИКТ.	В новейший модуль включены уроки с использованием компьютерных редакторов, благодаря которым ученики будут создавать эскизы в трехмерном пространстве, чертежи для построения изделия, осуществлять подбор цвета, используя панель задач в программе «Paint». А также познакомятся с новой техникой создания орнамента, который можно использовать в различных видах декоративно-прикладного искусства.
7	Тема: «Технические системы», изучается на предприятии в виде – экскурсии.	Для посещения ЗАО «Залесье», где обучающиеся наглядно изучают современное немецкое ткацкое оборудование, служащее для выпуска технических тканей. Знакомятся с работой

		основных узлов, видят выпуск продукции. Экскурсия позволяет увидеть весь технологический процесс за короткий промежуток времени, осмыслить и понять. Это всегда вызывает неподдельный интерес и влияет на выбор будущей профессии.
8	В конце модуля: Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности обучающиеся выполняют проект на выбор по темам программы: 1. «Приготовление обеда для всей семьи» - 8 часов 2. Создание макета кухни-столовой в трехмерном пространстве- 8 часов 3. «Изготовление праздничного или повседневного наряда» - 8 часов 4. «Создание сувенира в технике декоративно-прикладного искусства, существовавшего на Руси	В целях системного изучения и закрепления материала творческий проект, выполняется в конце учебного года, после изучения всех модулей программы (по выбору учащегося): 1. «Технология обработки пищевых продуктов». 2. «Технологии художественной обработки текстильных материалов». 3. 3Д- моделирование, прототипирование и макетирование. 4. Компьютерная графика, черчение. Обучающиеся охватывают выполнение проекта по модулям программы выборочно, делясь опытом со своими сверстниками. Это позволяет не только углубить материал, но и развивает коммуникативные компетенции в общении.

2. Содержание учебного предмета

В соответствии с целями содержание предметной области «Технология» выстроено в модульной структуре, обеспечивая получение заявленных образовательным стандартом результатов. Применение модульной структуры обеспечивает формирование рабочей программы, учитывающей потребности обучающихся с 5 по 9 класс, компетенции преподавателя, специфику материально-технического обеспечения и научно-технологического развития в регионе. Задачей образовательного модуля является освоение сквозных технологических компетенций, применимых в различных профессиональных областях. В данной программе используется метод обучения: кейс – технология, направленный на изучение обучающимися жизненных ситуаций, оценку и анализ сути проблем, предложение возможных решений и выбор лучшего из них для дальнейшей реализации. Кейс – метод, эффективный для продуктивного освоения и обеспечения связи между модулями программы, а также классами, осуществляющий сквозную преемственность тем на всех годах обучения. С целью формирования у обучающегося представления комплексного предметного, метапредметного и личностного содержания программа отражает три блока содержания: «Технология», «Культура» и «Личностное развитие», включённых в программу ПООП ООО.

Изучение предмета технологии в 5 классе начинается с модуля: «Производство и технологии», который знакомит обучающихся с современными: материальными, информационными и гуманитарными технологиями, показывающий технологическую эволюцию человечества, ее закономерности, технологические тренды ближайших десятилетий, что является новизной программы с учётом ПООП ООО. Данный модуль включает изучение потребностей их цели, знакомит обучающихся с рекламой и способами воздействия её на потребителя.

Продолжается изучение модуля в 6, 7 классах, где обучающиеся знакомятся с перспективами

развития техники и технологий для прогрессивного развития общества, причинами и последствиями развития технологий, в 8-9 классах изучают этапность технологического развития общества, структуру технологий материального и нематериального производства, разнообразие существующих и будущих профессий и технологий, что способствует формированию персональной стратегии личностного и профессионального саморазвития.

Модуль «Производство и технологии», включена в 8, 9 классах тема: «Современные производственные технологии Ярославского региона», в котором обучающиеся знакомятся с предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологиях. Полученные знания данного раздела в области профессионального самоопределения, влияют в дальнейшем на выбор будущей профессии, что и отражено в первом и третьем блоке данного предмета согласно ПООП ООО, который включён в программу. Также в программу всего курса включены ряд экскурсий на предприятия нашего города, как один из наиболее эффективных наглядных методов, способствующий познакомить обучающихся с профессиями нашего города и посмотреть технологический процесс «изнутри». Всё это в целом влияет на формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления, что и отражает первый, второй и третий блок, включённый в программу ПООП ООО.

Данная программа включает в себя методологический – **системно - деятельностный** подход, направленный на здоровьесбережение школьников, являющийся одной из приоритетных задач при обучении, который влияет на:

- воспитание и развитие качеств личности, отвечающих требованиям информационного общества, инновационной экономики, задачам построения российского гражданского общества на основе принципов толерантности, диалога культур и уважения многонационального, поликультурного и поликонфессионального состава;
- формирование соответствующие целям общего образования социальной среды развития обучающихся в системе образования, переход к стратегии социального проектирования и конструирования на основе разработки содержания и технологий образования, определяющих пути и способы достижения желаемого результата личностного и познавательного развития обучающихся;
- ориентацию достижений основного результата образования – развитие на основе освоения УУД, познания и освоения мира личности обучающегося, его активной учебно-познавательной деятельности, формирование его готовности к саморазвитию и непрерывному образованию;
- признание решающей роли содержания образования, способов организации образовательной деятельности и учебного сотрудничества в достижении целей личностного и социального развития обучающихся;
- учет индивидуальных возрастных, психологических и физиологических особенностей обучающихся, роли, значения видов деятельности и форм общения при построении образовательного процесса и определении образовательно-воспитательных целей и путей их достижения;
- разнообразие индивидуальных образовательных траекторий и индивидуального развития каждого обучающегося.

Эти задачи реализуются на занятиях модуля «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов», которые способствуют ответственному отношению к своему здоровью. В модуль включены практические работы по определению качества пищевых продуктов, поскольку неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ. Данный модуль, включает изучение технологий обработки различных материалов (древесины и металла), формирует базовые навыки применения ручного и электрифицированного инструмента, технологического оборудования для обработки различных материалов, формирует навыки применения технологий обработки пищевых продуктов, используемых не только в быту, но и в индустрии общественного питания.

При изучении темы «Элементы машиноведения» в этом модуле, обучающиеся изучают новые технические возможности современных швейных, вышивальных и крайобметочных машин с

программным управлением ЧПУ и регулировками механизмов. Знакомятся с приспособлениями к швейным машинам их назначением.

В теме «Свойства текстильных материалов» обучающиеся знакомятся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями, нитями, неткаными материалами, выполняют исследования по волокнистому составу тканей и определяют свойства тканей: технологические, эстетические и гигиенические. При изучении темы: «Художественные ремесла» знакомятся с различными видами декоративно-прикладного искусства, которые в дальнейшем послужат толчком для создания творческих проектов.

Модуль «Компьютерная графика, черчение» включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в принципы современных технологий двумерной графики и ее применения. При изучении темы «Конструирование и моделирование» обучающиеся учатся применять зрительные иллюзии в одежде, практикуя навыки визуализации, используя воображение. В младших классах 5-6 знакомятся с графическими редакторами, создавая в компьютерной программе «Paint», приглашения, орнаменты разных видов, различные модели одежды, подбирая гармоничные сочетания цветов. Изучают чертёжные инструменты, создавая базовые конструкции деталей одежды. В дальнейшем 7-8 классе создают модели в технике коллаж, с применением двумерной графики. Знакомятся с эскизированием, учитывая гармоничные сочетания цветов, создавая модели одежды.

Модуль «Робототехника» в 5-6 классах включает в себя содержание, касающееся знакомства различных видов и конструкций роботов. В 7-8 классах - освоение навыков моделирования, конструирования, программирования (управления) и изготовления движущихся моделей роботов.

Модуль «3D-моделирование, прототипирование и макетирование» изучается в старших классах и включает в себя содержание, посвященное изучению основ трехмерного моделирования, макетирования и прототипирования. В программу курса включены практические работы с применением компьютерных технологий для создания в трёхмерном пространстве моделей одежды и её посадки на фигуру. Создание макетов моделей одежды с использованием технологического оборудования.

Каждый модуль программы дополнен практическими работами с инструментами и оборудованием, а также в средах моделирования, программирования и конструирования, что позволяет обучающимся закрепить теоретические знания и практические навыки.

Основным видом деятельности обучающихся, изучающих предмет «Технология» является проектная деятельность. В течение всего курса обучающиеся выполняют проекты по базовым модулям программы: «Интерьер», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» или «Создание изделий из древесных материалов», «Художественные ремесла», «Компьютерная графика, черчение», «Робототехника». По каждому модулю обучающиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты. В обучении всего курса используются информационные и коммуникационные технологии, позволяющие расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства, моделей одежды как в графических редакторах, так и с применением эскизирования или макетным способом. Все модули содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного служат исходным продуктом для постановки задач в другом — от информирования через моделирование элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройству отношений работника и работодателя. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение и выбор своей будущей профессии.

**3. Учебный план по предмету:
«Технология. Технологии введения дома» для 6 класса**

№ п\п	Наименование раздела, модуля	Место проведен ия(назван ие организац ии – сетевого портнера	Всего часов		из них			
			<i>ПООП ООО</i>	<i>Рабочая програм ма (УП)</i>	<i>Практи ческие работы</i>	<i>Лабора торные, исследов ательск ие работы</i>	<i>экс кур сии</i>	<i>Контр оль ные работы</i>
1	Производство и технологии	-	10	10	4	-	1	-
2	Технологии обработки материалов, пищевых продуктов	-	24	32	13	-	-	2
3	Компьютерная графика и черчение	-	8	8	3	-	-	-
4	3Д моделирование, прототипирование и макетирование	-	8	6	3	-	-	-
5	Робототехника	Структурное подразделение ЦЦОД «ТИ-куб»	6	4	2	-	-	-
6	Технологии творческой проектной и исследовательской деятельности	-	10	8	-	8	-	-
7	Автоматизированные системы	-	4	-	-	-	-	-
	Итого		70 часов	68 часов +2 часа резервного времени	25	8	1	2

**Поурочно-тематическое планирование
по предмету: «Технология» для 6 класса**

№ занятия (урока)	Дата		Кол-во часов	Тема урока	Содержание (перечень учебных единиц, включая региональную составляющую)	Основные виды учебной деятельности обучающихся	Материально-техническое обеспечение урока (ЦОР, оборудование и т.п.)	Форма контроля	Сетевая форма (название организации сетевого партнера)	Место проведения урока
	П	Ф								
Модуль 1: Производство и технологии – 10 часов.										
Тема 1: Интересы и права потребителей – 2 часа										
1 (1-2)			2	Интересы и права потребителей Практическая работа № 1: Исследование потребительских свойств товара.	Интересы. Способы выявления потребностей. Виды и классификация потребностей. Потребительский портрет товара. Правила покупки. Инструктаж.	Слушают, полученную информацию, обобщают, создают опорный конспект. Используют при выполнении заданий литературу создавая таблицу, как результат своей деятельности.	Основные виды потребностей человека. socialtutors.ru>egeobsch...cheloveka...cheloveka.html Яндекс. Картинки: виды потребностей человека. studopedia.ru>4...vidi-potrebnoy-cheloveka.html	Практическая работа; <i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i>		
Тема 2: Технические системы - 2 часа.										
2 (3-4)			2	Практическая работа № 2: экскурсия на	Изучение технологического процесса производства с анализом нового оборудования и выпуск	Слушают полученную информацию, обобщают, создают	Виды технологий - презентация infourok.ru>ponyati-e-tehnologiya-vidi	Презентация, альбом		

					применением ИКТ.	технологий- vseonauke.com >134 4851894915828379/ 10-samyh-... Lifehacker.ru >15 технологий будущего.			
4 (7-8)		2	Практическая работа 4: «Построение БК плечевого изделия с применением графического редактора».	Знакомится с понятиями «изображение», «конструкция». Способы предоставления технической информации. Технологические карты. Правила построения чертежа изделия. Конструктивные линии для построения чертежа. Мерки для построения чертежа базовой конструкции. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом на компьютере в программе «Power Point» на примере плаща - пелюшы.	Смотрят презентацию и пошагово изучают построение плечевого изделия на примере плаща – пелюшы. Изучают технологическую карту построения базовой конструкции чертежа. Строят чертёж БК изделия (по выбору учащегося) в компьютерной программе «Power Point» с применением графического редактора. Умеют определять виды конструктивных	Построения чертежа поясного изделия- http://irkutsk.vostok.ru/useful_informatio n/Rabochaya_odezh da Конструктивные линии на чертеже- http://www.myshare d.ru/slide/73396 Готовая выкройка- http://wesew.ru/page /fartuk-gotovaja- vykrojka-besplatno Выкройка швейного изделия- http://you- goddess.com/kroyka /20-for-woman/58- patternapron Построение чертежа швейного	практическая работа; <i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i>		

					линий, применяемых на чертеже. Умеют правильно организовать рабочее место.	изделия презентация- http://www.uchmet.ru/library/material Компьютерная графика. Википедия. ru.wikipedia.org Компьютерная графика- lib.ssga.ru/fulltext/UMK...Компьютерная графика.pdf			
5 (9-10)		2	Особенности моделирования плечевых изделий. Практическая работа 5: «Моделирование выбранного фасона изделия».	Понятие о моделировании одежды. Моделирование элементов плечевой одежды: с застёжкой, разным вырезом горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия технолог-конструктор швейного	Выполняют эскиз проектного изделия. Изучают приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучают приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучают приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделируют проектное швейное изделие.	Моделирование плечевых изделий. http://festival.1september.ru/articles Видео уроки. Моделирование плечевых изделий. http://www.liveinternet.ru/users/miss-iyu/rubric Презентация: Моделирование плечевых изделий. http://go.mail.ru/search Моделирование горловины платья.	Практическая работа; <i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i>		

				производства.	<p>Изготавливают выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек, подборта, кармана и т. д. Готовят выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.</p>	<p>http://kak.znate.ru/docs/index-89083.html Мастер-классы. Моделирование горловины платья. http://nelyager.ru/post164225679 Курсы кройки и шитья. Видео уроки. http://m.modavideo.com Моделирование женского платья. http://www.ktovdome.ru Мастер-классы. Моделирование платьев из шифона. http://www.happygiraffe.ru/community/24/forum/post Конструирование и моделирование плечевых изделий. http://edu.znate.ru/docs/index-1247881-12.html</p>		
--	--	--	--	---------------	---	---	--	--

Модуль 2: Технологии обработки материалов и пищевых продуктов – 34 часа

Тема 4: Организация рабочего места – 2 часа

6 (11-12)		2	<p>Организация рабочего места кулинарных и сварочных работ.</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, готовившим пищу, к приготовлению пищи. Кухонная посуда. Организация рабочего места. Техника безопасности кулинарных работ. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Суточная потребность. Режим питания. Пищевая пирамида. Роль витаминов минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Оказание первой помощи при отравлениях, ожогах, порезах. Правила безопасной работы при работе с оборудованием, на токарном станке. Приемы работы.</p>	<p>Слушают, полученную информацию, обобщают, создают опорный конспект. Овладевают навыками личной гигиены при приготовлении пищи продуктов. Организуют рабочее место. Осваивают безопасные приемы работы с электрооборудованием. Умеют оказывать первую помощь при ожогах, порезах, пищевых отравлениях. Находят и предъявляют информацию о содержании в продуктах минеральных</p>	<p>Санитария и гигиена- http://padabum.com/d.php?id=38095 Пищевые отравления. http://www.jlady.ru/my-health/pishhevoe-otravlenie-lechenie.html Пищевые отравления. Википедия. https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0 Санитария и гигиена. http://www.twirpx.com/files/food/quality/sanitation Витамины в продуктах питания. http://bezdietu.ru/vitaminu.ph Оказание первой помощи при</p>	<p>Устный опрос, карточки-задания; <i>Инструктивная карточка</i></p>		
-----------	--	---	---	--	--	---	---	--	--

						<p>веществ, витаминов. Составляют индивидуальный режим питания на основании пищевой пирамиды. Посещают столовую школы.</p>	<p>ожогах. http://abc-medicina.ru/burn/ Оказание первой помощи пищевых отравлениях. http://firsthelp.su/otravleniya/6-pervaja-pomoshh-pri-pishhevykh-otravlenijakh.html</p>			
Тема 5: Технология получения металлов и сплавов – 4 часа										
7 (13-14)			2	Свойства металлов. Практическая работа 6: Ознакомление со свойствами металлов и сплавов.	Свойства искусственных металлов. Свойства черных и цветных металлов. Составные части машин.	Слушают, полученную информацию, обобщают, создают опорный конспект. Определяют вид металла и механические и технологические свойства металлов и сплавов.			Устный опрос, практическая работа; <i>Инструктивная карточка</i>	
8 (15-16)			2	Технология получения металлов и сплавов.	Технология ручной и машинной обработки металлов с помощью ножовки. Приемы опиливания заготовок с помощью надфилей и напильников. Рубка	Слушают, полученную информацию, обобщают, создают опорный конспект.			Устный опрос, Карточки-задания; <i>Инструктивная карточка</i>	

				заготовок в тисках.					
Тема 6: Технологии обработки пищевых продуктов - 10 часов									
6.1 - Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря - 2 часа									
9 (17-18)		2	Рыба и море продукты. Первичная и тепловая обработка рыбы. Практическая работа 7: «Определение доброкачественности рыбы по внешнему виду».	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Организация рабочего места. Техника безопасности кулинарных работ. Санитарно-гигиенические требования. Подача готовых блюд. Требования к качеству	Слушают, полученную информацию, обобщают, создают опорный конспект. Применяют санитарные требования к помещению кухни. Определяют свежесть рыбы органолептическим и методами. Определяют срок годности рыбных консервов. Находят и представляют информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.	Первичная обработка рыбы. http://kedem.ru/schoolcook/basis/fish1 Механическая обработка рыбы. http://foodteor.ru/konspekt-lektsij-po-predmetu-spetskers/101-mehanicheskaja-i-kulinarnaja-obrabotka-ryby.html Как чистить рыбу. http://supercook.ru/zak-09.html Презентация: Рыба и морепродукты. http://ppt4web.ru/biologija/ryba-i-moreprodukty.html	Устный опрос, практическая работа; <i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i>		

				готовых блюд. Профессия повар.					
6.2 - Блюда из мяса – 4 часа									
10 (19-20)		2	Виды мяса. Первичная и тепловая обработка мяса. Практическая работа 8: «Определение доброкачественности мяса органолептическим путём».	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и мясных продуктов. Субпродукты. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Организация рабочего места. Техника безопасности кулинарных работ. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Профессия	Слушают, полученную информацию, обобщают, создают опорный конспект. Применяют санитарные требования к помещению кухни. Определяют качество мяса органолептическим и методами. Находят и представляют информацию о блюдах из мяса.	Обработка мяса и мясных продуктов. http://www.znaytova.ru/s/Obrabotka-myasa-i-myasnyx-produk.html Определение доброкачественности мяса. http://www.skovorodnik.ru/meat/18.php Признаки доброкачественности мяса. http://www.idilbay.ru/myaso.php Определение свежести мяса. http://www.kulinarnie-recepty.ru/mjaso/2.html Мультимедийные уроки по технологии. http://urokicd.ru/?yclid=57768650494498	Устный опрос, тестовые задания, практическая работа; <i>Инструктивная карточка</i>		

				повар.		45329			
11 (21- 22)		2	Технология приготовления блюд из мяса. Практическая работа 9: «Приготовление мясного блюда».	Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Организация рабочего места. Техника безопасности кулинарных работ. Профессия повар.	Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполняют механическую кулинарную обработку мяса. Осваивают безопасные приёмы труда. Соблюдают технику безопасности кулинарных работ, санитарно - гигиенические требования. Выбирают и готовят блюда из мяса. Проводят оценку качества	http://ccs.infospace.com http://prigotovim.org/main/vtorye/r_myas/page/6 http://zefira.net/category/blyuda-iz-myasa http://food.passion.ru/uroki-masterstva/master-klassy/kak-prigotovit-myaso-master-klass.htm http://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2011/11/08/prez	Презентация. Блюда из мяса. Блюда из мяса. Рецепты. Домашние рецепты. Мастер-класс. Как приготовить мясо. Видео урок. Презентация. Полуфабрикаты из мяса.	Устный опрос, практическая работа; <i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i>	

					термической обработки мясных блюд. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Находят и представляют информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.	entatsiya-k-uroku-tekhnologii-razdel-kulinariya-tema			
6.3 Блюда из птицы – 2 часа									
12 (23-24)		2	Технология приготовления блюд из птицы. Практическая работа 10: «Приготовление блюда из птицы».	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Организация рабочего места. Техника	Определять качество птицы органолептическим и методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную	Технология приготовления блюд из птицы. http://xreferat.ru/46/897-1-sovremennye-tehnologii-prigotovleniya-blyud-iz-farshirovannoi-pticy.html Блюда из птицы. Рецепты. http://www.povarenok.ru/recipes/category/9 Мастер-класс. Блюда из птицы.	Карточки - задания, практическая работа; <i>Инструктивная карточка</i>		

				<p>безопасности кулинарных работ. Санитарно-гигиенические требования. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p> <p>Профессия повар.</p>	<p>обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Соблюдают технику безопасности кулинарных работ, санитарно - гигиенические требования</p> <p>Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы.</p>	<p>Видео урок. http://videouroki.net/filecom.php?fileid=98668374 Блюда из птицы http://www.lady-of-rain.ru/rubric/1989104</p>			
6.4 Сервировка стола к обеду - 2 часа									
13 (25-26)		2	<p>Практическая работа 11: «Сервировка стола к обеду».</p>	<p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Этикет. Набор столового белья, приборов и посуды для</p>	<p>Подбирают столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирают</p>	<p>Учебник Физиология питания- http://userdocs.ru/bio</p>	<p>практическая работа, письменн</p>		

			Контрольная работа.	<p>обед. Выбор способа складывания салфеток. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола. Актуализация знаний по всему разделу. Профессия официант.</p>	<p>столовые приборы и посуду для обеда. Составляют меню обеда. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполняют сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола. Соблюдают эстетические правила поведения за столом. Находят и предъявляют информацию, необходимую для сервировки стола, подачи блюд и поведения за столом. Складывают салфетки разными способами.</p>	<p>log/36489/index.html http://www.etiket.ru/meal_etiquette.html Этикет. Культура поведения за столом- видео. http://www.youtube.com/watch?v=2Cbs6rRKiY Видео уроки правил этикета. http://zhezel.ru/style/etiket/ Презентация: Сервировка стола. http://ppt4web.ru/tehnologija/servirovka-stola2.html</p>	<p>ый опрос; <i>Инструктивная карточка</i></p>	
--	--	--	---------------------	---	--	--	---	--

						Знакомятся с профессией официант.				
Тема 7: Технологии художественной обработки материалов (древесина, текстиль) – 18 часов										
7.1 Технология художественной обработки древесины – 2 часа										
14 (27-28)			2	Обработка древесины.	Заготовка древесины. Пороки и свойства древесины. Способы обработки древесины: ручной и машинный способ. Технология окрашивания древесины. Резьба по дереву.	Находят и предъявляют информацию, необходимую для обработки древесины разными способами. Определяют пороки по образцу. Знакомятся с техникой окрашивания, с инструментами для работы с древесиной. Изучают историю резьбы по дереву.				Устный опрос, реферат; <i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i>
7.2 Свойства текстильных материалов - 2 часа										
15 (29-30)			2	Текстильные материалы из искусственных волокон. Свойства. Практическая	Классификация текстильных искусственных волокон. Способы их получения. Виды и свойства (технологические, геометрические, гигиенические, физические)	Составляют коллекции тканей и нетканых материалов из искусственных волокон. Исследуют	Виды тканей. Свойства. http://shveyka.tk/?p=171 Характеристика свойств тканей. <a 488="" 508="" 858="" 877"="" data-label="Page-Footer" href="http://m-</td> <td></td> <td></td> <td>Устный опрос, практическая работа; <i>Индивидуальный</i></td> </tr> </table> </div> <div data-bbox=">31			

			<p>работа 12: «Свойства текстильных материалов из искусственных волокон»</p>	<p>искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон Основа и уток. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Направление долевой нити. Организация рабочего места. Техника безопасности ручных работ. Профессия оператор на производстве химических волокон.</p>	<p>свойства текстильных материалов из искусственных волокон. Подбирают ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Определяют вид лицевой и изнаночной поверхности ткани. Находят и представляют информацию о современных материалах из искусственных волокон и об их применении в текстиле. Оформляют результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве</p>	<p>oda.ru/product/harakeristika-svoystva-tkanej Искусственные и синтетические волокна. http://www.shveulya.ru/index.php/lib/9-fabrics/43-chemical Химические волокна. http://himkompleks.ru/himicheskie_volokna_i_tkani Как определить лицевую и изнаночную сторону ткани. http://www.happygiraffe.ru/community/24/forum/post/47326 Основа и уток на ткани. http://fashion.academic.ru Техника безопасности ручных работ. http://zhannet.jimdo</p>	<p><i>контроль выполнения задания</i></p>		
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

					искусственных волокон.	com Электронный учебник. Техника безопасности ручных работ. http://rusalka-7.ucoz.ru/index/tekhnika_bezopasnosti			
7.3 Швейная машина – 2 часа									
16 (31-32)			Организация рабочего места (ручных, машинных работ и ВТО). Швейная машина. Приспособления Дефекты. Практическая работа 13: «Устранение дефектов машинной строчки. Выполнение петель».	Правила техники безопасности ручных работ, машинных работ и ВТО. Требования, предъявляемые к выполнению ручных, машинных работ и ВТО. Организация рабочего места при выполнении ручных, машинных работ и ВТО. Приспособления для работе на машине. Назначение основных узлов швейной машины. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая	Знать и уметь организовать рабочее место ручных, машинных работ и ВТО. Знать ТБ ручных, машинных работ и ВТО. Осуществляют подбор инструментов для ручных, машинных работ и ВТО. Осуществляют заправку верхней и нижней нитей машины, наматывание ниток на шпульку, приёмы работы на швейной машине.	Бытовая швейная машина- http://tut.ru/blog/?p=1861 Швейная машина Подольск- http://www.shyu.ru/podolsk.html Швейная машина Подольск (видео)- http://www.youtube.com/watch?v=z33hoLyLgrU Бытовая швейная машина- http://tut.ru/blog/?p=1861 Швейная машина Подольск- http://www.shyu.ru/podolsk.htm	Карточки-задания, Практическая работа; <i>Инструктивная карточка</i>		

				<p>строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петли с помощью швейной машины.</p>	<p>Изучают устройство машинной иглы. Выполняют замену машинной иглы. Определяют вид дефекта строчки по её виду. Изучают устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливают швейную машину к работе. Выполняют регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполняют обмётывание петли на швейной машине. Овладевают безопасными приёмами работы на швейной</p>	<p>Неполадки в работе швейной машины. http://www.ktovdom.e.ru Установка машинной иглы. Дефекты машинной строчки. http://sabaqtar.kz/tehnologiya/2725-ustanovka-mashinnoy-igly-ustranenie-defektov-strochki.html Выполнение пели на швейной машине. http://sewingmaster.ru/petli-na-mashinke.html Пришивание пуговицы. http://www.sewing.kiev.ua/auxpage_prishivanie-pugovicy-na-shvejnoj-mashine Приспособления для швейных машин. http://portniha.ru/pro</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--	--

					<p>машине. Используют приспособления при работе на машине, знают назначение. Находят и предъявляют информацию о дефектах одежды, фурнитуре для одежды, об истории пуговиц.</p>	<p>duct.info.php?pid Организация рабочего места машинных работ. http://texnologiomut.ucoz.ru/publ/organizacija_rabochego_mesta_o_mesta_organizacija_rabochego_mesta_dlja_vypolnenija_mashinnykh_rabot Техника безопасности машинных работ. http://pankowa.ucoz.ru/index/pravila_tekhniki_bezопасnosti_pri_vypolnenii_mashinnykh_rabot Презентация: регулятор швейной машины. http://www.myshare.d.ru/slide</p>				
7.4 Технология художественной обработки текстиля – 10 часов										
17 (33-34)		2	Способы обработки деталей отделочными материалами.	Волокнистый состав ткани. Способы обработки деталей разными отделочными материалами (тесьмой, кружевом, окантовкой).	Изготавливают образцы ручных и машинных работ с отделочными материалами	Ручные швы- http://odensa-sama.ru/krojka-i-shite-ruchnye-shvy Инструкция по	Показ рабочих приёмов; <i>Индивидуальный</i>			

			<p>Практическая работа 14: Выполнение образцов разными отделочными элементами.</p>	<p>Инструменты и приспособления для ручных и машинных работ. Требования к выполнению ручных и машинных работ и ВТО. Основные операции ручных и машинных работ: соединение мелкой детали с крупной - примётывание; притачивание; ниточное закрепление стачных и вывернутых краёв вымётывание; обтачивание. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Влажно-тепловая обработка, назначение. Правила безопасной работы утюгом, иглами и булавками. Организация рабочего места ручных, машинных работ и на утюге. Профессия портной, швея.</p>	<p>(тесьмой, кружевом, окантовкой): перенос линий на ткань с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание; притачивание и обтачивание. Умеют графически изображать виды соединительных и краевых швов. Знают назначение и применение каждого шва. Применяют терминологию ручных и машинных работ при выполнении технологических операций. Применяют инструменты и приспособления по назначению.</p>	<p>охране труда для ручных работ- http://ohranatruda.ru Ручные работы. Инструменты и приспособления- http://www.korolevstvo-masterov.ru Организация рабочего места ручных работ- http://texnologiomut.ucoz.ru Машинные швы. Иллюстрированы курс- http://odensa-sama.ru/ Классификация машинных швов http://igolo4ka1 Терминология машинных работ- http://modniedetky.ru/rukodelie/uroki/segment/terminologija_masch_rabot.htm Влажно-тепловая обработка- http://nitochka.ru/obrabotka.</p>	<p><i>контроль выполнения задания</i></p>	
--	--	--	--	---	--	---	---	--

					Умеют правильно организовать рабочее место ручных, машинных работ и на утюге. Соблюдают правила техники безопасности при работе. Проводят влажно-тепловую обработку на образцах.	http://osinka.ru/Sewing/Techniques/Guide/09_03 Организация рабочего места машинных работ- http://www.musipuska.ru/moda/111-2010-03-02-01-29-27 Техника безопасности машинных работ- http://www.musipuska.ru/moda/120-2010-03-02-01-47-02			
18 (35-36)		2	Раскрой плечевой одежды. Практическая работа 15: «Раскрой швейного изделия.	Способы рациональной раскладки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Понятие: обмеловка и декатирование, их роль при раскрое. Последовательность подготовки ткани к	Находят и предъявляют информацию о способах рациональной раскладки швейных изделий. Выполняют экономную	Декатирование ткани - http://www.shyu.ru/vlazhno-teplovaja-obrabotka.html Раскрой материалов швейных изделий- http://www.znaytova	Показ рабочих приёмов практическая работа; <i>Индивидуальный контроль</i>		

			Дублирование».	<p>раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из ткани и прокладки. Критерии качества кроя. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Перенос контрольных знаков. Правила безопасной работы иглами и булавками. Организация рабочего места. Профессия закройщик.</p>	<p>раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивают детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублируют детали кроя клеевой прокладкой. Выполняют правила безопасной работы утюгом. Осуществляют перенос контрольных знаков. Умеют правильно организовать рабочее место. Соблюдают правила техники безопасности при раскрое. Знакомиться с профессией закройщик.</p>	<p>r.ru/new3591.html Подготовка ткани к раскрою http://www.garmoni-avdome.ru/vykrojki/20.html Раскрой плечевого изделия с цельнокроенным рукавом. http://www.ktovdom.e.ru Влажно-тепловая обработка. Декатирование ткани- http://www.shyu.ru/vlzhno-teplovaja-obrabotka.html Дублирование деталей швейного изделия. http://enc-dic.com/enc_fashion/Dublirovanie-detale-shvenogo-izdelija-2453.html</p>	<p>выполнен ия задания</p>		
--	--	--	----------------	---	---	---	--------------------------------------	--	--

19 (37-38)		2	<p>Практическая работа 16: «Примерка изделия».</p> <p>Застёжка в среднем шве.</p> <p>Обработка плечевых и нижних срезов рукавов».</p>	<p>Цель. Назначение примерки. Подготовка изделия к примерке: смётывание среднего шва спинки, плечевых и боковых срезов, соединение лифа с юбкой, замётывание подгибки низа. Проведение примерки. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Способы обработки среднего шва с застёжкой и разрезом на петлю и пуговицу. Обработка плечевых и нижних срезов рукавов разными способами: швом в подгибку с открытым и закрытым срезом; окантовочным швом. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка</p>	<p>Выполняют подготовку изделия к примерке. Проводят примерку изделия. Устраняют дефекты после примерки. Умеют графически изображать способы обработки среднего шва спинки, плечевых, нижних срезов рукавов, горловины изделия, а также способы обработки застёжки в среднем шве.</p>	<p>Подготовка изделия к примерке. http://shei-sama.ru/publ/tekhnologija_zhenskoj_i_detskoj_ljogkoj_odezhdy/glava_7/5_podgotovka_izdelij_k_pervoj_primerke</p> <p>Подготовка изделия к примерке. http://www.happy-giraffe.ru/community/24/forum/post</p> <p>Устранение дефектов после примерки. http://club.season.ru/index.php?showtopic=31118&st=140</p> <p>Обработка плечевых и нижних срезов рукавов, http://www.ktovdom.ru/57/379/150/11240.html</p> <p>Обработка</p>	<p>Практическая работа, показ рабочих приёмов контроля качества;</p> <p><i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i></p>		
---------------	--	---	---	--	---	--	---	--	--

				застёжки подбором. Терминология. Профессия портной, швея.		горловины обтачкой, косой бейкой. http://porrivan.ru/ka-k-sshit/211-obrabotka-gorloviny-bez-vorotnika-obtachkoj-bejkoj-i-okantovkoj Обработка бортов и застёжек. http://iskussnica.ru/obrabotka-bortov-i-zastezhek.html			
20 (39-40)		2	Практическая работа 17: «Обработка горловины». Соединение лифа с юбкой».	Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом на петлю и пуговицу. Организация рабочего места ручных, машинных работ и ВТО. Техника безопасности. Инструменты и приспособления. Способы обработки боковых срезов стачным швом взаутюжку, вразутюжку и с обмётыванием срезов. Соединение лифа с юбкой разными способами: стачным швом: взаутюжку,	Умеют правильно организовать рабочее место. Соблюдают правила техники безопасности машинных, ручных работ и ВТО. Применяют терминологию машинных ручных работ и ВТО при способах обработки среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов	Технология пошива женского платья. http://piknad.ru/posh1.php Обработка горловины платья. http://korfiati.ru/2008/12/obrabotka-gorloviny-i-projm-platya-futlyara-celnokroenymi-obtachkami Обработка горловины и пройм обтачкой. http://pokroyka.ru/ob	Практическая работа, карточки-задания; <i>Инструктивная карточка</i>		

				вразутюжку и с обмётыванием срезов; с резинкой разной ширины. Профессия портной, швея.	рукавов, горловины изделия. Выполняют способы обработки среднего шва спинки, плечевых, нижних срезов рукавов, горловины изделия согласно ТУ на выполнение. Применяют инструменты приспособления по назначению. Овладевают безопасными приёмами труда. Умеют графически изображать способы обработки боковых швов и соединение лифа с юбкой. Знакомиться с профессией портной, швея.	rabotka-izdelij/obrabotka-gorloviny-i-projm-izdeliya Соединение лифа с юбкой. http://shei-sama.ru/publ/tekhnologija_zhenskoj_i_detsoj_ljogkoj_odezhdy/glava_1/19_1_soedinenie_lifa Обработка платья по линии талии. http://go.mail.ru/search?q Платье отрезное по линии талии. http://nantoo.ru/read_y/dresses/platie-iz-sitca-otreznoe-po-linii-talii.html			
21 (41-42)		2	Практическая работа 18: «Обработка боковых	Способы обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой, с применением ТУ.	Умеют правильно организовать рабочее место. Соблюдают	Обработка низа изделия. http://igolo4ka1.ru/obrabotka/obrabotka-	Практическая работа, письменн		

			срезов». Низ изделия. Окончательная обработка. Контрольная работа.	Организация рабочего места ручных, машинных работ и ВТО. Техника безопасности. Инструменты и приспособления. Способы обработки нижнего среза изделия: швом вподгибку с закрытым срезом, окантовочным швом, тесьмой. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия портной. Актуализация знаний по всему разделу, охватывая все темы программы.	правила техники безопасности машинных, ручных работ и ВТО. Применяют терминологию машинных ручных работ и ВТО при способах обработки боковых срезов и отрезного изделия по линии талии. Применяют инструменты приспособления по назначению. Овладевают безопасными приёмами труда. Умеют графически изображать способы обработки низа изделия. Знают последовательность окончательной обработки изделия. Знакомиться с профессией портной, Швея.	niza-izdeliya Окончательная обработка изделия. http://skins-article.narod.ru/processing.html	ый опрос, контроль качества; <i>Инструктивная карточка</i>		
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

						Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки. Обобщают, систематизируют полученную информацию на предыдущих уроках и находят правильный вариант ответа на поставленный вопрос			
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

Модуль 3: Компьютерная графика – 8 часов

Тема 8: Инженерная графика- 2 часа

22 (43-44)		2	Шрифты, таблицы, картинки их назначение. Практическая работа 19 : «Создание открытки-приглашения».	Знакомятся с понятиями «таблица», «шрифт», «инструменты», «картинка». Изучают виды и размер шрифтов, применение и замена в тексте. Художественный шрифт, назначение. Картинки и их применение в тексте. Инструменты на панели задач необходимые для создания открытки –	Находят и предъявляют информацию о различных чертёжных инструментах и их назначении. Изучают виды, размер шрифтов и пользование ими. Художественный шрифт. Умеют	Яндекс.Картинки » Инженерная графика Инженерная графика portal.tpu.ru » Personal Pages » Винокурова Галина Федоровна » .../posobie.pdf	практическая работа; <i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i>		
---------------	--	---	--	---	--	--	--	--	--

				приглашения, назначение, применение.	вставлять картинки в текст из разных компьютерных поисковых систем. Учатся создавать рамки и вставлять таблицы в текст.	Инженерная графика Краткий курс - Научная... monographies.ru › О проекте › Краткий курс			
Тема 9: Компьютерная графика – 2 часа									
23 (45- 46)		2	Орнамент. Виды орнамента. Практическая работа 20: «Создание орнамента с применением графических редакторов».	Знакомится с понятиями «орнамент», «символика», «дизайн», «элемент». Виды орнамента. Символика в орнаментах. Влияние цвета на орнамент. Значение элементов в орнаменте. Графические редакторы при подборе цветового сочетания орнамента.	Находят и предъявляют информацию о видах орнамента. Значение символов в орнаменте и их история. Осуществляют подбор цвета и цветовых сочетаний и придумывают рисунок орнамента, который впоследствии можно использовать в одежде с применением компьютерной программы:	Орнамент- http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_picture/s/2344 Восточный орнамент- http://www.uzorvostoka.ru Орнамент в вышивке. http://www.pleskovo.ru/index.php?name=ornament Общие сведения об орнаменте. http://www.pictorial-art.info/obshhie-svedeniya-ob-ornamente.html	Практическая работа; <i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i>		

						«Paint». Дают характеристику выполненного орнамента относительно видов цвета и гармоничных цветовых сочетаниях.				
Тема 10: Основы дизайна – 4 часа										
24 (47-48)			2	Виды декоративно-прикладного искусства.	Знакомство с видами декоративно-прикладного искусства, существовавших на Руси. История данных видов. Старинные традиции, обряды, дошедшие до наших дней. Подготовка к праздникам. Сувениры с учетом традиций к каждому празднику.	Осуществляют просмотр презентации о видах декоративно-прикладного искусства, существовавших на Руси. Находят и предъявляют информацию об истории различного вида декоративно-прикладного искусства. Изучают старинные традиции, обряды и сувениры каждого праздника,	Основы дизайна: Учебное пособие. window.edu.ru/Каталог/Учебное пособие Основы композиции в дизайне. http://template.ouverture.ru/design/144-kompoziziya Декоративно-прикладное искусство. http://baget1.ru/pplied-arts/applied-arts.php Декоративно-	Реферат, презентация, устный опрос; <i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i>		

					используя разные источники информации.	прикладное искусство. Бисероплетение- http://excentrika.ru/design Каталог декоративно-прикладного искусства- http://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Culture/Art/Folk_Art/			
25 (49-50)			2	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Практическая работа 21: «Создание сувенира для праздника на Руси».	Знакомства с понятиями «композиция», «композиционный центр», «статика», «динамика», «ритм», «симметрия», «асимметрия», «фактура», «текстура», «колорит», «стилизация». Правила композиции, приёмы и средства композиции.	Понимают смысл каждого определения и его сущность при создании композиции. Находят и обосновывают вариант создания композиции декоративно-прикладного изделия - сувенира для своего интерьера или праздника на Руси. Осуществляют	Определение композиции и её свойства. http://www.kodiz.ru/abcompos/compozbs.html Композиция- http://www.idlazur.ru/art70.php Ритм- http://www.razlib.ru/kulturologija/osnovy_kompozicii_uchebnoe_posobie/p12.php Свойства композиции. http://patchmaker.sourceforge.net/manuals/rus/using/composit	Практическая работа; <i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i>	

					изготовление данного изделия или сувенира, с учетом всех традиций.	ion_props.htm http://www.fashionburg.ru/e/2399845-zakonyi-kompozitsii-kostyuma			
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

Модуль 4: 3Д – Моделирование, прототипирование и макетирование - 6 часов

Тема 11: Основы трёхмерного моделирования – 2 часа

26 (51-52)		2	Интерьер кухни – столовой. Практическая работа 22: «Создание эскиза кухни-столовой»	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно гигиенические, эстетические). Интерьер и планировка кухни – столовой. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Варианты планировки кухни: линейная, угловая, параллельная. Цветовое решение кухни. Виды и подбор цветового решения и их характеристика.	Находят и предъявляют информацию о интерьере помещений, об устройстве современной кухни. Знакомятся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Осуществляют выбор цветового решения, учитывая гармоничные сочетания цветов, оттенки, яркость – насыщенность	Мастер класс- http://shjem-krasivo.ru/tehnika-shitya/nakladnoy-karman-master-klass.html 10 интерьеров кухонь- http://homestylecafe.ru/kitchens/articles/10-amazing-kitchens.html 30 лучших скандинавских интерьеров кухни- http://poshouse.ru/kitchen/30-skandinavskih-intererov-kuhni Планировки кухни.- http://go.mail.ru/sear	Эскиз, Практическая работа; <i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i>		
---------------	--	---	--	--	---	---	--	--	--

					макета кухни. Подбор цветового решения, стиля, декора и отделочных материалов.	отделки стен- http://foto-remonta.ru/about-sovremennyye-materialyi-dlya-otdelki-sten.html			
28 (55-56)		2	Практическая работа 24 : Создание макета кухни-столовой в трёхмерном пространстве.	Декоративное оформление кухни, применение разных стилей. Цветовое решение кухни. Виды и применение современных материалов в отделке: покрытия применяемых для пола, потолка, стен. Знакомство со стилями и их характеристика. Стили: деревенский, классический, минимализм, модерн, барокко, хайтек...	Находят и предъявляют информацию о современных материалах в отделке, декоре. Определяют стиль, дают характеристику каждого стиля.	Дизайн кухни- http://www.ok-interiordesign.ru/ph17_kitchen_interior_design.php Дизайн и планировка кухни- http://dizajnkuchni.ru/dizayn-i-planirovka-kukhni Декор кухни своими руками- http://www.idecorator.ru/dekor-kuchni-svoimi-rukami.html http://home-sweet.ru/archives/16913 Современные материалы для отделки стен- <a 488="" 507="" 858="" 877"="" data-label="Page-Footer" href="http://foto-</td> <td>Практическая работа;
<i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> </div> <div data-bbox=">49			

							remonta.ru/about-sovremennyye-materialyi-dlya-otdelki-sten.html			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Модуль 5: Робототехника – 4 часа

Тема 13: Конструирование и моделирование роботов – 2 часа

29 (57-58)		2	Практическая работа 25: «Управление робототехническими устройствами.	Способы управления роботами. Характеристики электродвигателя. Источники питания. Контроллеры; устройство, назначение. Электрическая схема.	Изучают устройство и работу роботов. Осуществляют управление роботами по электрическим схемам. Умеют читать блок-схемы. Осуществляют описание блок-схем и принцип работы робота.	Управление роботом legoteacher.ru/10-pervyx-shagov/upravlenie... Система и способ управления роботом yandex.ru/patents/doc/RU2293647C1_20070220	Практическая работа; <i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i>	Сетевой партнер: Переславский колледж им.А.Невского	Структурное подразделение ЦЦОД «ТИ-куб»
---------------	--	---	--	--	--	---	--	---	---

Тема 14: Программирование роботов – 2 часа

30 (59-60)		2	Практическая работа 26: «Разработка программы управления движением	Среда программирования роботов. Виды программного обеспечения. Программирование контроллера: исполнительные	Конструирование простых систем с обратной связью. Программирование работы устройств.	Программирование промышленных роботов Пикабу pikabu.ru/story/programirovanie...robot	Практическая работа; <i>Инструктивная карточка</i>	Сетевой партнер: Переславский колледж им.А.Невского	Структурное подразделение ЦЦОД «ТИ-куб»
---------------	--	---	--	---	--	---	--	---	---

				робота».	устройства, команды. Датчики и обратная связь.		ov 7048655 Управление и программирование промышленных... dsrobotics.ru>article s...iupravlenie...rob otami		ского	
--	--	--	--	----------	---	--	---	--	-------	--

Модуль 6: Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности - 8 часов

Тема 15: Исследовательская и созидательная деятельность - 8 часов на выбор обучающегося

Творческая проектная работа: Изготовление швейного изделия - 8 часов

31 (61- 62)		2	Цель, задачи проекта. Выбор нескольких вариантов, экономическое обоснование одного.	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Выбор темы. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Исследования проектных изделий. Выбор и обоснование лучшей идеи. Требования к изделию. Эскиз модели с описанием	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определяют цели и задачи проектной деятельности. Изучают этапы выполнения проекта. Анализируют идеи проекта, выбирая один вариант с учётом обоснований требований к изделию. Находят и представляют		Исследовательская работа; <i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i>		
-------------------	--	---	--	---	---	--	--	--	--

				внешнего вида.	информацию об истории пошива и способах обработки изделий с цельнокроеным рукавом. Составляют опорную схему размышлений. Умеют правильно организовать рабочее место. Соблюдают правила техники безопасности ручных работ. Осуществляют подбор инструментов и приспособлений. Зарисовывают проектное изделие (эскиз модели) с описанием внешнего вида.				
32 (63-64)		2	Калькуляция затрат. Технологическая карта изделия	Подбор инструментов и материалов. Выбор дополнительных материалов. Определение затрат на	Осуществляют подбор инструментов и материалов для проектного		Исследовательская работа, <i>Индивидуальный</i>		

				изготовление проектного изделия. Расчет денежных средств. Последовательность изготовления проектного изделия (технологическая карта). Терминология машинных, ручных работ и ВТО при составлении алгоритма.	изделия. Рассчитывают затраты на изделие, составляют таблицу материальных (денежных) затрат. Составляют последовательность изготовления изделия (технологическая карта), учитывая показ рабочих приёмов. Владеют терминологией машинных, ручных работ и ВТО при составлении алгоритма.		<i>контроль выполнения задания</i>		
33 (65-66)		2	Раскрой и технология изготовления изделия.	Правила раскроя деталей. Припуски на швы. Требования при раскрое. Организация рабочего места при раскрое. Способы обработки данного изделия, соблюдая ТУ на выполнение. Организация рабочего места ручных, машинных, работ и ВТО.	Раскрой деталей с учётом направления долевой нити с учётом припусков на швы. Соблюдают правила безопасной работы при раскрое, пошиве.		Исследовательская работа, <i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i>		

				Инструменты приспособления и при раскрое и пошиве.	Выполняют способы обработки проектного изделия соблюдая ТУ, свойства материала. Умеют графически изображать способы обработки проектного изделия. Умеют организовать рабочее место ручных, машинных, работ и ВТО.				
34 (67-68)		2	Технология изготовления изделия. Защита проекта	Способы обработки данного изделия, соблюдая ТУ на выполнение. Организация рабочего места ручных, машинных, работ и ВТО. Инструменты и приспособления при пошиве. Контроль качества. Требования к качеству готового изделия. Перечислить критерии самооценки творческого	Соблюдают правила безопасной работы при пошиве. Выполняют рабочие приёмы по обработке проектного изделия соблюдая ТУ. Умеют организовать рабочее место ручных,			Исследовательская работа, Защита проекта <i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i>	

				проекта. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта Оформление проекта, его защита.	Подготовка машинных, работ и ВТО. Проверяют качество готового изделия, с учётом всех требований. Оформляют портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты Самооценка проектно-исследовательской деятельности. Творческого проекта. Защищают творческий проект				
Творческая проектная работа: Приготовление воскресного семейного обеда - 8 часов на выбор обучающегося									
31 (61-62)		2	Цель, задачи проекта. Выбор нескольких	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих	Знакомиться с примерами творческих проектов			Исследовательская работа; <i>Индивиду</i>	

			вариантов, экономическое обоснование одного.	проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Выбор темы. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Исследования проектных изделий. Выбор и обоснование лучшей идеи.	шестиклассников. Определяют цели и задачи проектной деятельности. Изучают этапы выполнения проекта. Анализируют идеи проекта, выбирая один вариант с учётом требований к проектному блюду.. Находят и представляют информацию о приготовлении различных блюд из рыбы и морепродуктах, мяса, птицы. Составляют опорную схему размышлений.		<i>альный контроль выполнения задания</i>		
32 (63-64)		2	Калькуляция затрат. Технологическая карта блюда.	Подбор инвентаря, оборудования и посуды для приготовления блюда. Подбор продуктов. Расчёт нормы продуктов и рецепт последовательности приготовления блюда	Осуществляют подбор продуктов для приготовления блюда и необходимого оборудования, инвентаря и		Исследовательская работа; <i>Индивидуальный контроль выполнен</i>		

				<p>Определение затрат на изготовление проектного блюда. Расчет денежных средств.</p> <p>Последовательность изготовления проектного блюда (технологическая карта).</p>	<p>посуды.</p> <p>Рассчитывают затраты на приготовление блюда.</p> <p>Составляют калькуляцию затрат на приготовление блюда. Составляют технологическую карту с учётом нормы продуктов и последовательность и приготовления блюда.</p>		<i>ия задания</i>		
33 (65-66)		2	<p>Приготовление блюда.</p> <p>Сервировка стола.</p>	<p>Организация рабочего места. Техника безопасности кулинарных работ, санитарно - гигиенические требования. Технология приготовления блюда.</p> <p>Контроль качества.</p> <p>Оформление готового блюда и подача его к столу.</p> <p>Правила подачи блюда к обеду. Требования к качеству готового блюда.</p> <p>Эстетические правила</p>	<p>Умеют правильно организовать рабочее место.</p> <p>Соблюдают правила техники безопасности кулинарных работ и санитарно-гигиенические требования.</p> <p>Осуществляют технологию приготовления блюда по</p>		<p>Исследовательская работа;</p> <p><i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i></p>		

				поведения за столом.	технологической карте. Применяют инструменты и приспособления по назначению. Проверяют качество готового блюда с учётом всех правил. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению проектного блюда. Проводят оценку качества готового блюда. Соблюдают эстетические правила поведения за столом. Осуществляют сервировку стола и правильную подачу блюда, учитывая этикет. Дегустируют готовое блюдо.				
34 (67-		2	Защита проекта.	Перечислить критерии самооценки творческого	Оформляют портфолио и		Защита проекта.		

68)				<p>проекта. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p> <p>Оформление проекта, его защита.</p>	<p>Пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты</p> <p>Самооценка проектно-исследовательской деятельности творческого проекта. Защищают творческий проект.</p>		<p><i>Индивидуальный контроль выполнения задания</i></p>		
-----	--	--	--	---	---	--	--	--	--

5. Планируемые результаты изучения учебного предмета.

6 класс:

Выпускник научиться:

в модуле: «Производство и технологии»:

- разъяснять содержание понятий «технология», «технологический процесс», «конструкция», «конструирование», «моделирование» и адекватно использовать эти понятия.
- называть и характеризовать актуальные перспективные технологии материальной и нематериальной, информационной сферы;
- называть и характеризовать актуальные перспективные информационные технологии, нанотехнологии;
- производить мониторинг и оценку состояния и выявлять возможные перспективы развития технологий в произвольно выбранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- определять цели проектирования субъективно нового продукта или технологического решения;
- понимать технологический процесс современных производственных технологий;
- приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта и рассказывать технологический процесс создания нового продукта на основе современных производственных технологий;
- применять опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в разных сферах и деятельностью занятых в них работников и давать оценку результатом труда.

в модуле: «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов»:

тема: Технологии художественной обработки текстильных материалов

- разъяснять содержание понятий «изображение», «набросок», «эскиз», «механизм», «модель» и адекватно использовать эти понятия;
- соблюдать правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и инструментом;
- владеть безопасными приемами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом;
- может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;
- выполнять несложные приёмы моделирования плечевых изделий женской одежды;
- определять дефекты плечевых швейных изделий одежды;
- уметь осуществлять снятие мерок плечевой одежды;
- осуществлять выбор ткани, скрепляющих материалов с учётом волокнистого состава, свойств и цветового решения;
- выполнять влажно-тепловую обработку плечевых швейных изделий одежды;
- следовать технологии, в процессе изготовления изделия;
- читать схемы узлов обработки плечевого изделия;
- выполнять схемы узлов обработки плечевого изделия;
- составляет технологическую последовательность обработки изделия по заданному алгоритму;

- анализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, способы модернизации, альтернативные решения;
- читать эскизы кинематических схем механизмов швейных машин;
- выполнять регулировку механизмов швейных машин;
- определять неполадки в работе швейных машин;
- применять безопасные приемы обработки текстильных материалов с использованием ручного и электрифицированного инструмента;
- использовать ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению);
- организовывать и поддерживать порядок на рабочем месте с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- применять и рационально использовать материал в соответствии с задачей собственной деятельности;
- использовать при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;
- создавать модель по заданному образцу;
- осуществлять подбор и сохранение информации в формах описания, схем, фотографий;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- характеризовать свойства текстильных материалов искусственного происхождения;
- характеризовать основные технологические операции, способы, приемы обработки текстильных материалов; искусственного происхождения;
- характеризовать оборудование, приспособления и инструменты для обработки конструкционных материалов (металлов и сплавов) или текстильных материалов искусственного происхождения и осуществлять подбор для поставленной задачи
- изготавливать с помощью ручных инструментов, оборудования (для швейных и декоративно-прикладных работ) швейной машины, по конструкции модели швейных изделий (по выбору учащегося), пользуясь технологической документацией;
- строить и читать чертёж швейного изделия по заданному прототипу с использованием графических редакторов;
- организовывать рабочее место машинных и ручных работ, с учетом всех требований;
- осуществлять выбор ткани, скрепляющих материалов с учётом волокнистого состава, свойств и цветового решения;
- составлять технологическую последовательность обработки изделия по заданному алгоритму;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейного изделия;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводить анализ альтернативных ресурсов: инструментов, приспособлений, сырья;
- изготавливать изделия с учётом волокнистого состава ткани, направления моды, цветового решения;
- осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия.

тема: «Технология обработки пищевых продуктов»

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

- организовывать рабочее место кулинарных работ, с учетом всех требований; работать с кухонным оборудованием инструментами и приспособлениями;
- следовать технологии, в процессе приготовления блюда;
- составлять технологическую карту, используя рецепт приготовления блюда;
- осуществлять поиск необходимой информации, применяя различные источники и носители.
- определять виды витаминов; минеральных веществ;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- организовывать рабочее место кулинарных работ, с учетом всех требований; работать с кухонным оборудованием инструментами и приспособлениями;
- составлять техническое задание, технологическую карту, используя рецепт приготовления блюда;
- осуществлять поиск необходимой информации, применяя различные источники и носители;
- осуществлять выбор продуктов для приготовления блюда;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схем, фотографий;
- осуществлять приготовление и хранение произвольно заданных продуктов на основе информации (инструкционной карты, рецепта приготовления блюда).
- оценивать условия применимости технологии приготовления блюда с позиций экологической защищенности;
- применять безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

в модуле: «Компьютерная графика и черчение»:

- читать информацию, представленную в виде таблиц; элементарных эскизов, схем;
- выполнять эскизы, схемы, чертежи с использованием программного обеспечения графических редакторов в программе «Paint», «Power Point», «Леко»; (усложнённых форм, используя криволинейные траектории).
- создавать продукт: открытку - приглашение, орнамент, сувенир;
- применять цветовую гамму и элементы декора для оформления любого продукта;
- давать характеристику орнамента с изображением различной символики;
- разъяснять содержание понятий «изображение», «эскиз», «механизм», «конструкция», «стиль», «интерьер», «декор» и адекватно использовать эти понятия;
- осуществлять сохранение информации о результатах деятельности в формах описания: технологических карт, схем, таблиц, диаграмм, эскизов, фотографий, графических изображений.

в модуле: 3Д моделирование, прототипирование и макетирование

- осуществлять сборку элементов макета;
- применять гармоничные сочетания цветов;
- использовать элементы декора;
- выбирать стиль, для исполнения макета;
- изображать эскиз в трехмерном пространстве с помощью компьютерных редакторов;
- конструировать макет, создавая объёмное изображение;

в модуле: Робототехника

- применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации и проектированию процесса изготовления робота;
- анализировать модификации простых механизмов – роботов;
- проводить анализ конструкции и конструирование механизмов, простейших роботов с помощью материального или виртуального конструктора и строить механизм, состоящий из нескольких простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора.

в модуле: «Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности»

- применять опыт технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- овладевать общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания объектов труда, развивая логическое мышление и творческий потенциал;
- развивать логическое мышление, творческий потенциал, пространственное воображение, для самостоятельного приобретения новых знаний;
- планировать и выполнять разработку учебного проекта и формировать проблему; обосновывать цель; конструкцию изделия; планировать этапы выполнения работы; составлять технологическую карту изготовления изделия; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- анализировать опыт планирования (разработки) получения продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; предъявлять к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

в модуле: «Производство и технологии»:

- осуществлять анализ и производить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий и последствий развития существующих технологий.
- осуществлять анализ и давать аргументированный прогноз развития технологий в сферах, рассматриваемых в рамках предметной области.

в модуле: «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов»:

тема: Технологии художественной обработки текстильных материалов

- выполнять сложные приёмы моделирования плечевых швейных изделий одежды, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- исправлять дефекты плечевых швейных изделий одежды;
- выполнять художественную отделку плечевых швейных изделий одежды;
- определять основные стили в одежде с учётом современного направления моды;
- выполнять схемы узлов обработки плечевого изделия по предложенному образцу;
- составлять кинематические схемы механизмов швейных машин;

- анализировать опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- выполнять регулировку механизмов швейных машин;
- устранять неполадки в работе швейных машин.

Тема: «Технология обработки пищевых продуктов»

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

в модуле: «Компьютерная графика и черчение»:

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- анализировать изготовление чертежа, с применением рабочих инструментов, с применением графических редакторов;
- анализировать характеристику орнамента с изображением различной символики;
- давать характеристику разным видам декоративно-прикладного искусства и его традиций и обрядов;
- анализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, анализ, альтернативного решения.

в модуле: 3Д моделирование, прототипирование и макетирование

- анализировать, выполненный продукт изготовления макета или эскиз в трехмерном пространстве;
- анализировать опыт модификации материального или информационного продукта;

в модуле: Робототехника

- проводить анализ конструкции и конструирования механизмов, роботов с помощью материального или виртуального конструктора, состоящего из нескольких простых механизмов с помощью материального конструктора;

- проводить анализ конструкции и конструирования механизмов, роботов с помощью материального или виртуального конструктора, состоящего из нескольких простых механизмов с помощью виртуального конструктора.

в модуле: «Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности»

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экологическую и экономическую оценку проекта, давать оценку стоимости произведённого продукта; разрабатывать вариант рекламы для продукта.
- овладевать общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания объектов труда, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;
- разъяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- анализировать опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму.

Критерии оценки качества знаний обучающихся по технологии

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если обучающийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если обучающийся:

- полностью не усвоил учебный материал;

- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

Критерии оценки качества практической работы

Организация труда

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

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки планировании труда, организации рабочего места, которые

исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельно в работе была низкой, допущены нарушения трудовой технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельно в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

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

Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

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

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

Качество изделий (работы)

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

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

Отметка «3» ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями: качество отделки удовлетворительное.

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

Норма времени (выработки)

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено в полном объеме и в установленный срок.

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

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

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

3. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и	Обнаруживает в основном, полное	Обнаруживает неполное соответствие	Обнаруживает незнание большей части

	<p>проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.</p>	<p>соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами</p>	<p>доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.</p>	<p>проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.</p>
<i>Оформление проекта</i>	<p>Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.</p>	<p>Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.</p>	<p>Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям.</p>	<p>Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.</p>
<i>Практическая направленность</i>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.</p>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.</p>	<p>Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.</p>	<p>Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.</p>
<i>Соответствие</i>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией.</p>	<p>Работа выполнена в соответствии с</p>	<p>Работа выполнена с отклонением</p>	<p>Обработка изделий (детали) выполнена с</p>

<i>технологии выполнения</i>	Правильность подбора технологических операций при проектировании	технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

4. При выполнении тестов, контрольных работ, карточек-заданий

<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	выполнил 90 - 100 % работы
<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	выполнил 70 - 89 % работы
<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	выполнил 30 - 69 % работы
<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>	выполнил до 30 % работ

8. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы по предмету: «Технология» предлагает наличие материально-технического обеспечения образовательного процесса учебного кабинета технологии:

Специализированная мебель и системы хранения

Основное оборудование

1. Доска классная
2. Стол учителя с ящиками для хранения или тумбой.
3. Стул учителя
4. Шкафы для хранения учебных пособий

Технические средства

Основное оборудование

5. Сетевой фильтр.
6. Проектор.

Демонстрационные учебно-наглядные пособия

Основное оборудование

7. Цейтлин Н.Е. «Справочник по трудовому обучению», М.: «Просвещение», 2015 г
8. Каробанов И.А. «Справочник 5-7 классы», Москва, 2017 г.
9. Маркелова О.Н. «Технология рукоделия. Краткая энциклопедия вышивки», «Волгоград», 2017 г.
10. Нестерова Д.В. «Рукоделие. Энциклопедия», Москва, 2016 г. Павлова О.В. «Поурочное планирование. Технология 5 класс», «Волгоград», 2017
11. Маркуцкая С.Э. «Тесты по технологии 5-7 кл.», М.: «Экзамен», 2017
Маркуцкая С.Э. «Технология в таблицах, рисунках 5-9 кл.», М.: «Экзамен», 2015
12. Цветков А.В. «Обучение технологии в средней школе 5-11 кл.», Москва, 2017
13. Терешкович Т.А. «Кружева» Минск, 2017

Учебные и методические пособия

14. Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технология ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2017 год
15. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Синица Н.В.- М.: Вентана - Граф, 2017 год. – 96с.: ил.
16. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / [А. Г. Асмолов, Г.В. Бурменская, И.А.Володарская и др.] под ред. А.Г. Асмолова. 4-е изд.- М.: Просвещение, 2017.-159с.ил.
17. Технология 5-11 классы. Проектная деятельность на уроках: планирование, конспекты уроков, творческие проекты, рабочая тетрадь для учащихся / авт. сост. Н.А. Пономарёва.- Изд.. 2-е. – Волгоград: Учитель.- 2015.- 107 с.
18. Технология. 5-11 классы. Обслуживающий и технический труд: задания для подготовки к олимпиадам /авт. сост. Н.А. Пономарёва, М.П. Шачкова. - Волгоград: Учитель.-2016.- 116 с.
19. Технология. Оценка предметных умений учащихся. Компьютерные тесты тренажеры 5-8 классы. Из-во «Учитель» WWW/uchitel-izd.ru (диск)

Специализированная мебель и системы хранения

Основное оборудование

20. Стол ученический
21. Стул ученический, регулируемый по высоте

Демонстрационные учебно-наглядные пособия

Дополнительное оборудование

22. Комплект демонстрационно-учебных таблиц.

Основное оборудование

Аптечка универсальная для оказания первой медицинской помощи

Часть 1: Кройка и шитьё:

Лабораторно-технологическое оборудование

Основное оборудование

1. Коллекция по волокнам и отделочным материалам
2. Доска гладильная
3. Манекен женский
4. Машины швейные бытовые
5. Шпульки для швейных машин
6. Набор игл для швейной машины
7. Ножницы универсальные
8. Ножницы закройные
9. Утюг с пароувлажнителем
10. Ширма примерочная
11. Зеркало для примерок
12. Диэлектрический коврик
13. Огнетушитель

Часть 2 Кулинария:

Специализированная мебель и системы хранения

Основное оборудование

1. Мебель для кухни
2. Диэлектрический коврик
3. Огнетушитель

Лабораторно-технологическое оборудование

Основное оборудование

4. Электроплита с духовкой
5. Вытяжка
6. Холодильный шкаф
7. Микроволновая печь
8. Чайник электрический
9. Комплект столовых приборов
10. Набор кухонных ножей
11. Набор разделочных досок
12. Сервиз чайный
13. Сервиз столовый
14. Тёрка

**Учебный план по предмету:
«Технология. Технологии введения дома» для 6 класса**

№ п\п	Наименование блока, раздела, модуля	Всего часов		из них			
		<i>ПООП ООО</i>	Рабочая програ мма (УП)	Практич еские работы	Лабора торные, исследо вательск ие работы	экску рсии	Контро льные работы
1	Производство и технологии	10	10	4	-	-	-
1.1	Интересы и права потребителей	2	2	1	-	-	-
1.2	Технические системы	2	2	-	-	1	-
1.3	Основы конструирования и моделирования	6	6	3	-	-	-
2	Технологии обработки материалов и пищевых продуктов	24	32	13	-	-	2
2.1	Организация рабочего места	2	2	-	-	-	-
2.2	Технология получения преобразования металлов и сплавов	8	4	1	-	-	-
2.3	Технология обработки пищевых продуктов	8	10	5	-	-	1
2.4	Технологии художественной обработки материалов (древесина, текстиль)	6	16	7	-	-	1
3	Компьютерная графика и черчение	8	8	3	-	-	-
3.1	Инженерная графика	2	2	1	-	-	-
3.2	Компьютерная графика	4	2	1	-	-	-
3.3	Основы дизайна	2	4	1	-	-	-
4	3Д – моделирование, прототипирование и макетирование	8	6	3	-	-	-
4.1	Основы трёхмерного проектирования	5	2	1	-	-	-
4.2	Основы 3Д – прототипирования и макетирования	3	4	2	-	-	-
5	Робототехника	6	4	2	-	-	-
5.1	Конструирование и моделирование роботов	4	2	1	-	-	-
5.2	Программирование роботов	2	2	1	-	-	-
6	Технологии творческой проектной и исследовательской деятельности	10	8	-	8	-	-
	Итого	70	68	25	8	1	2

