

Учебники:

1. Н.В.Синица, В.Д.Симоненко «Технология. Технологии ведения дома:5класс:учебник для учащихся общеобразовательных учреждений»-М.: Вентана-Граф,2013.

2. Н.В.Синица, В.Д.Симоненко «Технология. Технологии ведения дома:6класс:учебник для учащихся общеобразовательных учреждений»-М.: Вентана-Граф,2014.

Общее количество часов по плану (в год)-70 ч.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Изучение технологии в основной школе обеспечивает следующие результаты:

5 класс

Личностные:

- проявление познавательных интересов и активности в данной предметной области;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование умения общаться при коллективном выполнении работ.

Метапредметные:

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выбор различных источников информации;
- объективное оценивание вклада своей познавательно- трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные:

В познавательной сфере:

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- распознавание видов, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информацией;

В трудовой сфере:

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выявление допущенных ошибок и способов их устранения;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду;
- осознание ответственности за качество результатов труда;

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта;
- рациональный выбор одежды и опрятное ее содержание.

В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламы;
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей;

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

6 класс

Личностные:

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- формирование ценности здорового и безопасного образа жизни на основе изучения позиций физиологии питания;
- самооценка умственных и физических способностей с позиций будущей социализации;
- формирование умения общаться при коллективном выполнении работ.

- овладение нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

Метапредметные:

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ;
- выбор различных источников информации;

Предметные:

В познавательной сфере:

- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначение материалов, инструментов и оборудования;
- владение методами чтения и способами графического представления информацией;

В трудовой сфере:

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- планирование технологического процесса;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду;
- осознание ответственности за качество результатов труда;

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия;
- оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

В коммуникативной сфере:

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

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

2. Содержание учебного предмета

№ п/п	Разделы учебного предмета	Кол-во часов по тематическому планированию 5 класс	Кол-во часов по тематическому планированию 6 класс
1	Кулинария	12	14
2	Создание изделий из текстильных материалов	32	22
3	Художественные ремёсла	6	8
4	Технологии домашнего хозяйства	2	4
5	Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности	16	20
	ИТОГО	70	70

Особенностью программы является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача реализуется прежде всего на занятиях по кулинарии, которые способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных машин.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

Раздел 1. Кулинария

- санитария и гигиена
- физиология питания
- блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки
- блюда из овощей
- блюда из молока и кисломолочных продуктов
- блюда из рыбы и морепродуктов
- блюда из птицы
- блюда из мяса
- блюда из круп, бобовых и макаронных изделий
- заправочные супы
- изделия из теста
- десерты

- сервировка стола. Этикет
 - приготовление завтрака и обеда
- Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов
- Свойства текстильных материалов
 - элементы машиноведения
 - конструирование швейных изделий
 - моделирование швейных изделий
 - технология швейных изделий
- Раздел 3. Художественные ремесла
- декоративно-прикладное искусство
 - основы композиции и законы восприятия цвета
 - лоскутное шитье
 - вязание крючком
 - вязание на спицах
 - вышивание
- Раздел 4. Технология домашнего хозяйства
- интерьер кухни, столовой, жилого дома
 - комнатные растения в интерьере
 - освещение жилого помещения
 - гигиена жилища
 - экология жилища
- Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности
- исследовательская и созидательная деятельность

3. Тематическое планирование

5 класс

№ п/п	№урока внутри темы	Тема урока	НРК	Дата
1	1	Вводное занятие		
2	2	Предмет «Технология»		
Создание изделий из текстильных материалов. 32 ч				
3-4	1-2	Свойства текстильных материалов. Натуральные волокна. Сравнительная характеристика волокон и тканей		
5-6	3-4	Виды переплетений		
7-8	5-6	Элементы машиноведения. Бытовая швейная машина. Виды приводов. Устройство швейной машины.		
9-10	7-8	Порядок работы на швейной машине		
11-12	9-10	Конструирование швейных изделий. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Основные точки и линии измерения фигуры человека.	Фартуки в национальном костюме Урала.	
13-14	11-12	Построение чертежа фартука М1:4		
15-16	13-14	Моделирование фартука. Правила и приемы моделирования	Виды фартуков и колпаков у поваров	

			школьной столовой.	
Технология изготовления швейного изделия 18ч				
17-18	15-16	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука		
19-20	17-18	Подготовка деталей кроя к обработке. Ручные и машинные швы.		
21-22	19-20	Обработка нагрудника и нижней части фартука.		
23-24	21-24	Обработка бретелей и пояса		
25-26	25-26	Обработка накладного кармана		
27-34	27-32	Сборка изделия. Соединение деталей фартука		
Технологии творческой и опытнической деятельности 10ч				
35-44	1-10	Творческий проект «отделка швейных изделий»		
Художественные ремесла				
Декоративно-прикладное искусство 6 ч				
45-46	1-2	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции. Виды орнаментов. Основы композиции. Законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Распространение вышивки на Южном Урале.	
47-48	3-4	Лоскутное шитье. Народные традиции и современность. Материалы и инструменты. Подготовка к работе.	Лоскутное шитье наших бабушек.	
49-50	5-6	Лоскутное шитье. Технология соединения деталей.	Народные промыслы и ремёсла мастеров Южного Урала.	
Технологии исследовательской и опытнической деятельности.6ч				
51-56	1-4	Исследовательская и созидательная деятельность		
Технологии домашнего хозяйства 2ч				
57-58	1-2	Интерьер кухни, столовой		
Кулинария 12 ч				
59	1	Санитария и гигиена на кухне		
60	2	Физиология питания	Особенности национальной кухни.	
61-62	3-4	Бутерброды и горячие напитки	Чай из трав Южного Урала.	
63-64	5-6	Блюда из яиц	Празднование Пасхи на Урале. Пасхальные яйца (способы украшения).	
65-66	7-8	Блюда из овощей и фруктов		
67-68	9-10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		
69-70	11-12	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.		
итого	70			

№ п\п	№урока внутри темы	Тема урока	НРК	Дата
Кулинария 14 ч				
1-2	1-2	Вводное занятие		
3-4	3-4	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	Блюда национальной кухни.	
5-6	5-6	Блюда из птицы	Любимые рецепты моей семьи.	
7-10	7-10	Блюда из мяса	Любимые рецепты моей семьи.	
11-12	11-12	Заправочные супы		
13-14	13-14	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду		
Создание изделий из текстильных материалов 22 ч				
15-16	1-2	Свойства текстильных материалов	Одежда русской деревни.	
17-18	3-4	Конструирование швейных изделий. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды		
19-20	5-6	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом		
21-22	7-8	Моделирование швейных изделий	Распространение вышивки на Южном Урале.	
23-24	9-10	Швейная машина. Устройство швейной иглы. Регулирование качества строчки	Символика народной вышивки.	
25-26	11-12	Раскрой изделия. Подготовка изделия к сметыванию		
27-28	13-14	Подготовка и проведение примерки		
29-30	15-16	Технология обработки изделия. Обработка плечевых и боковых срезов		
31-32	17-18	Технология обработки изделия. Обработка горловины		
33-34	19-20	Технология обработки изделия. Обработка нижнего среза изделия и рукавов		
35-36	21-22	Окончательная отделка изделия. Варианты декоративного оформления изделия		
Художественные ремёсла 8 ч				
37-38	1-2	Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания. Правила подбора инструмента в зависимости от толщины нити		

39-40	3-4	Основные виды петель. Условные обозначения при вязании крючком		
41-42	5-6	Вязание полотна рядами		
43-44	7-8	Вязание по кругу. Способы вязания по кругу		
Технология домашнего хозяйства 4 ч				
45-46	1-2	Интерьер жилого дома	Символика народной вышивки.	
47-48	3-4	Комнатные растения в интерьере		
Технологии творческой и опытнической деятельности 22 ч				
49 - 70	1-22	Исследовательская и созидательная деятельность		
итого	70			

Фонд оценочных средств

класс	Виды контроля	КИМ
5-6	<p><i>Проверка знаний:</i> тесты</p> <p><i>Проверка умений:</i> практические работы</p> <p><i>Итоговая аттестация:</i> проектная работа</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. «Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии»/ Авт. Составитель В.М.Казакевич, А.В.Марченко. – «Дрофа»,2014, с. 43-44 2. Материалы для подготовки и проведения экзамена: Технология: 9 кл./Сост. Марченко А.В., Хотунцев Ю.Л., Кожина О.А. – М.: просвещение, 2014, с. 72 3. Технология: Обслуживающий труд. Тесты 5-7 классы/ С.Э.Маркуцкая.- М.: Издательство «Экзамен», 2014 (Серия УМК), с. 15 4. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 кл. Обслуживающий труд/С.Э. Маркуцкая.- М.: Издательство «Экзамен», 2014 (Серия УМК), с. 75