

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования Кировской области
Управление образования Пижанского муниципального округа
Кировской области
МКОУ ООШ д.Безводное



УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР МКОУ ООШ Д.БЕЗВОДНОЕ

ЗЫКОВА Е. А.

Приказ №58 -од
от «01» «09» 23г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Технология»
для обучающихся 5-6 классов
(девочки)

Составитель:
Зыкова Елена Александровна,
учитель технологии

Безводное, 2023

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту и Примерной основной образовательной программе основного общего образования. Программа реализована в предметной линии учебников «Технология» для 5—9 классов, подготовленных авторским коллективом Е. С. Глоzman, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев, Е. Н. Кудакoва и др.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО) и требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (ФГОС ООО)

Программа включает цели и задачи предмета «Технология», общую характеристику учебного курса, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

Программа составлена с учётом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Цели и задачи изучения учебного предмета «Технология»

Цель изучения предмета:

усвоение содержания предмета «Технология» и достижение обучающимися планируемых результатов в соответствии с требованиями, установленными Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования.

Главные задачи реализации программы:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов получения, преобразования и использования материалов, информации, объектов природной и социальной среды.

В процессе обучения технологии должно обеспечиваться формирование у школьников технологического мышления.

Схема технологического мышления (**потребность — цель — способ — результат**) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами.

Предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создаёт условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий.

Характеристика общих подходов к преподаванию предмета

Программа обеспечивает введение в образовательный процесс содержания, отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации в отношении профессиональной ориентации.

Разделы программы содержат основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы, поэтому уроки по технологии в расписании спарены.

Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование материальных и информационных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт практической деятельности. В урочное время деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческих проектов ежегодно. Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связано с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Программа реализуется из расчёта 2 часа в неделю в 5-6 классах. В программе учтено 25% времени, отводимого на вариативную часть программы. Изучаются основы проектной и графической грамоты, современные и перспективные технологии, техника и техническое творчество, технологии обработки пищевых продуктов, технологии ведения дома, элементы электротехники и робототехники.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных 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;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных 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;
- подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технологического и организационного решения;
- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и

созидательного труда;

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере,
- ориентация в имеющихся средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;
- проектирование последовательности операций и составление операционной 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;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- разработка варианта рекламы объекта или результата труда;
- умение выражать себя в доступных видах художественного творчества.

в коммуникативной сфере:

- 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;
- 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;

в физиолого-психологической сфере:

– достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

– сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Универсальные учебные действия (УУД)

Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

2. 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.

3. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения.

4. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности.

Познавательные УУД

5. 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.

6. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.

7. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

8. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Коммуникативные УУД

9. 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 учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение.

10. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

11. Формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Введение в технологию

Преобразующая деятельность человека и технологии. Потребности. Исследовательская и преобразующая деятельность. Технология. Техносфера. Техника. Технологическая система. Стандарт. Реклама.

Основы проектной и графической грамоты

Проект. Проектирование. Творческий проект. Индивидуальный и коллективный проекты. Эстетика. Дизайн. Проектная культура. Этапы проектирования: поисково-исследовательский, конструкторско-технологический, заключительный. Основные составляющие практического задания и

творческого проекта. Основные этапы выполнения практических заданий. Проектная деятельность. Творческий проект. Последовательность реализации творческого проекта «Изделие своими руками».

Графика. Чертёж. Масштаб. набросок. Эскиз. Технический рисунок. Правила выполнения и оформления графической документации. Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи.

Сборочная единица. Основные требования к содержанию сборочного чертежа. Правила чтения сборочных чертежей.

Основы дизайна и графической грамоты

Творческое проектирование. Дизайн. Знакомство с профессией дизайнера. Основные понятия слова «дизайн». Деление окружности на равные части. Циркуль. Засечки.

Техника и техническое творчество

Основные понятия о машине, механизмах, деталях. Машина. Энергетические, бытовые, информационные машины. Виды механизмов. Основные части машин: двигатель, рабочий орган, передаточные механизмы.

Технологии получения и преобразования текстильных материалов

Текстильные волокна: натуральные и химические. Хлопчатник. Лён. Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.

Производство ткани. Пряжа и её получение. Нити основы и утка, кромка ткани. Ткацкие переплетения. Полотняное переплетение нитей. Технология производства тканей. Ткачество. Гладкокрашенная и пёстротканая ткань. Отделка тканей.

Технологии **выполнения ручных швейных операций.** Инструменты, приспособления, оборудование и материалы для выполнения ручных швейных операций. Требования к выполнению ручных работ. Терминология ручных работ. Ниточное соединение деталей. Шов, ширина шва, строчка, стежок. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

Основные **приёмы влажно-тепловой обработки** швейных изделий. Влажно-тепловая обработка. Терморегулятор утюга. Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки. Терминология влажно-тепловых работ.

Швейные машины. Привод швейной машины. Виды приводов швейной машины. Современные бытовые швейные машины. Устройство и работа бытовой швейной машины. Рабочие органы швейной машины: игла, лапка, двигатель ткани, челнок, нитепритягиватель. Механизмы швейной машины: прижимной лапки, зубчатой рейки, регулировки. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Шпульный колпачок. Установка и выемка шпульного колпачка. Заправка верхней нити.

Технология выполнения машинных швов. Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачного шва вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.

Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков. Материалы для лоскутного шитья. Раскрой ткани. Техники лоскутного шитья. Лоскутное шитьё из полос, квадратов, прямоугольных треугольников, равносторонних треугольников. Идеи творческих проектов.

Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения. Шерсть. Технология производства шерстяных тканей. Шёлк. Технология производства шёлковых тканей. Свойства шерстяных и шёлковых тканей: физико-механические, гигиенические, технологические. Износоустойчивость. Теплозащитные свойства. Гигроскопичность. Воздухопроницаемость. Усадка. Признаки определения тканей.

Ткацкие переплетения: простое, саржевое, атласное. Раппорт. Свойства тканей с различными видами переплетения. Признаки лицевой и изнаночной сторон гладкокрашенных тканей.

Одежда. Классификация одежды. Требования к одежде. Фигура человека и снятие мерок. Конструирование одежды. Серийное производство одежды. Поточный метод. Маркировка одежды. Правила снятия мерок. Мерки для построения чертежа фартука.

Правила оформления чертежа конструкции швейного изделия. Расчёт и построение чертежа основы фартука.

Техническое моделирование. Знакомство с профессиями художника-модельера, конструктора-модельера, закройщика. Способы технического моделирования. Изменение геометрических размеров и формы отдельных деталей фартука. Объединение частей фартука в единые детали или деление фартука на части. Применение художественной отделки и моделирование цветом.

Технологический процесс. Процесс изготовления швейных изделий. Подготовка выкройки. Карта пооперационного контроля. Схема пошива (сборки) фартука с отрезным нагрудником. Схема пошива (сборки) цельнокроеного фартука.

Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом. Раскрой цельнокроеного фартука. Правила раскладки деталей выкройки швейного изделия на ткани и раскроя изделия. Раскладка выкройки фартука на ткани, раскрой фартука. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и деталей пояса фартука. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия.

Технологии обработки пищевых продуктов

Кухонная посуда. Кухонные инструменты. Столовая посуда и уход за ней. Правила санитарии и гигиены. Правила работы в кулинарной мастерской.

Санитарно-гигиенические требования при подготовке продуктов к приготовлению пищи. Правила хранения пищевых продуктов.

Правила безопасной работы с электроприборами. Правила безопасной работы с горячими жидкостями. Пищевые отравления и меры их предупреждения.

Физиология питания. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

Пищевая промышленность. Знакомство с профессией технолога пищевой промышленности. Рациональное питание. Пищевая пирамида. Признаки различия готовых блюд.

Технология приготовления пищевых продуктов. Механическая обработка продуктов. Основные показатели качества пищевого продукта. Формы нарезки продуктов. Виды тепловой обработки пищевых продуктов. Основные, вспомогательные и комбинированные приёмы тепловой обработки. Заготовка продуктов: засолка, квашение, мочение, маринование, сушка, уваривание с сахаром, протирание с сахаром, пастеризация, стерилизация, охлаждение, замораживание. Технология замораживания продуктов. Знакомство с профессиями повара и кулинара.

Яйца. Правила приготовления варёных яиц. Требования к качеству блюд из яиц.

Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку. Правила и порядок сервировки. Салфетки. Правила употребления блюд. Правила поведения за столом. Этикет. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.

Виды бутербродов. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Закусочные бутерброды. Технология приготовления бутербродов. Правила приготовления бутербродов и приёмы безопасной работы. Требования к качеству и оформлению бутербродов. Горячие напитки: чай, кофе, какао. Технология приготовления чая. Подача чая. Технология приготовления кофе. Подача кофе. Технология приготовления какао. Подача какао. Правила и сроки хранения чая, кофе, какао.

Технология приготовления блюд из сырых овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Правила тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из овощей. Правила приготовления салатов. Оформление блюд. Правила оформления блюд. Идеи творческих проектов.

Рациональное питание. Минеральные вещества. Макроэлементы, микроэлементы.

Злаковые культуры. Крупы. Основные этапы производства круп. Требования к качеству круп. Каша. Технология приготовления блюд из круп. Блюда из бобовых. Технология приготовления блюд из бобовых. Требования, предъявляемые к блюдам из бобовых (кроме пюре).

Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Приготовление макаронного теста. Формование изделий. Сушка. Технология приготовления макаронных изделий.

Требования, предъявляемые к блюдам из макаронных изделий.

Молоко. Виды, состав молока. Пастеризация. Стерилизация. Требования к качеству молока. Блюда из молока. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из молока. Правила подачи блюд из молока.

Кисломолочные продукты. Способы приготовления кисломолочных продуктов. Термостатный способ. Резервуарный способ. Сметана. Творог. Блюда из творога. Сырники.

Десерты. Горячие сладкие блюда. Холодные сладкие блюда. Компоты. Кисели. Желе. Муссы. Самбуки. Кремы. Требования к качеству холодных десертов. Сервировка десертного стола и правила этикета.

Консервирование. Маринование и квашение. Правила и требования консервации. Тара для консервирования. Правила безопасной работы при консервировании. Способы заготовки фруктов и ягод. Стерилизация. Варенье. Бланширование. Повидло, джем, мармелад, компоты. Производство замороженных овощей, фруктов, ягод.

Вышивка. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Правильная посадка и постановка рук. Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косоугольного стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.

Вязание. Виды крючков. Пряжа. Условные обозначения. Начало вязания. Виды петель: полустолбик, столбик без накида, столбик с накидом, столбик с двумя накидами. Вязание рогатки из столбиков с накидом. Замкнутое колечко из воздушных петель. Вязание по кругу. Вязание круглого полотна. Вязание квадратного полотна. Идеи творческих проектов.

Технологии ведения дома

Интерьер. Современная кухня. «Рабочий треугольник». Основные варианты планировки кухни: линейная, параллельная, Г-образная, П-образная, линейная с островком. Правила планирования. Знакомство с профессией дизайнера интерьеров. Освещение кухни. Пол в кухне. Отделка стен. Цветовое решение интерьера кухни. Мебель для кухни. Комната школьника. Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Санитарно-гигиенические требования. Эргономические требования. Мебель. Организация рабочей зоны. Дизайн интерьеров. Эстетические требования. Принципы создания интерьера дома. Трансформируемая мебель.

Система «Умный дом». Идеи творческих проектов.

Ремонтные работы. Технология оклеивания стен обоями и покраска потолка. Правила безопасной работы во время ремонта.

Оформление интерьера. Подбор комнатных растений. Сухоцветы. Искусственные цветы. Композиция. Выбор комнатных растений и уход за ними. Виды комнатных растений. Уход за растениями. Частота, обильность полива и подкормок. Пересадка растений. Идеи творческих проектов.

Профориентация и профессиональное самоопределение

Рынок труда. Трудовые ресурсы. Требования к подготовке кадров. Выбор профессии в зависимости от интересов, склонностей и способностей человека. Образовательные организации профессионального образования. Уровни профессионального образования (среднее, высшее). Формы обучения (очная, заочная). Вид учредителя образовательной организации (государственная, муниципальная, частная). Пути получения профессионального образования. Бакалавриат. Специалитет. Магистратура. Лицензия.

Классификация профессий. Профессия. Цикл жизни профессии. Специальность. Квалификация. Основные типы профессий. Классы профессий. Отделы профессий. Требования к качествам личности при выборе профессии. Темперамент. Характер. Профессиональная карьера. Условия успешной карьеры. Профессиональная пригодность. Призвание. Образовательная траектория человека. Знакомство с профессией: веб-дизайнер, модельер, повар.

Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности

Разработка и выполнение творческих проектов. Социальные проекты.

Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная

идея. Оформление проекта. Технология изготовления. Анализ проекта.

Тематическое планирование

№ п/п	Раздел	Количество часов	Количество ПР	Количество КР
5 класс				
1	Введение в технологию	6	1	
2	Технология обработки бумаги и картона	4	1	
3	Техника и техническое творчество	2	0	
4	Технологии обработки текстильных материалов	16	6	
5	Технология обработки пищевых продуктов	14	5	
6	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Народные промыслы и ремесла	8		
7	Технология ведения дома	6		1
8	Современные и перспективные технологии	4	1	1
9	Творческие проекты	8		1
ИТОГ:		68	14	3
6 класс				
1	Основы проектной и графической грамоты	4	1	
2	Современные и перспективные технологии	4		1
3	Техника и техническое творчество	2	2	
4	Технологии обработки текстильных материалов	28	6	
5	Технология обработки пищевых продуктов	14	5	1
6	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Народные промыслы и ремесла	6		1
7	Технология ведения дома	4		1
	Мир профессий	2		
9	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	4		1
ИТОГ:		68	14	5

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

УМК «Технология. 5 класс»

1. Технология. 5 класс. Учебник (авторы: Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудачова Е. Н. и др.)
2. Технология. 5 класс. Электронная форма учебника (авторы: Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудачова Е. Н. и др.)
3. Технология. 5 класс. Методическое пособие (авторы: Глозман Е.С., Кудачова Е.)

УМК «Технология. 6 класс»

1. Технология. 6 класс. Учебник (авторы: Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудачова Е. Н. и др.)
2. Технология. 6 класс. Электронная форма учебника (авторы: Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудачова Е. Н. и др.)
3. Технология. 6 класс. Методическое пособие (авторы: Глозман Е. С., Кудачова Е. Н.)

Календарно-тематический план по технологии
5 класс
2023-2024 учебный год.

№	Дата	Тема	Практические задания	Д/з
Раздел 1		Введение в технологию 6 часов		
1		Преобразующая деятельность человека и технологии	§ 1. Выполнение в рабочей тетради самостоятельных заданий	§ 1. Используя Интернет-ресурсы, дидактические и справочные материалы, ответить на вопросы: 1. С какими технологиями, отрицательно влияющими на природу, борется сейчас весь мир? 2. Какие технологические системы могут использоваться на телевидении? Объяснить действия технической системы на основе схемы, рис.1.6
2		Преобразующая деятельность человека и технологии	§ 1. Выполнение тестовых заданий	
3		Проектная деятельность и проектная культура	§ 2. Выполнение в рабочей тетради учебных самостоятельных заданий	§ 2. Выбрать тему творческого проекта, определить, как будет выполняться проект (в группе или индивидуально)
4		Проектная деятельность и проектная культура	§ 2. Выполнение тестовых заданий	
5		Основы графической грамоты	§ 3.	§ 3. Выбрать оригинальное изделие и выполнить его эскиз для практической работы
6		Основы графической грамоты. Практическая работа «Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки»	Выполнение тестовых заданий	
Раздел 2		Технология обработки бумаги и картона 4 часа		
7		Технологии работы с бумагой и картоном	§ 4. Выполнение в рабочей тетради самостоятельных заданий	

8		Технологии работы с бумагой и картоном	§ 4. Выполнение тестовых заданий	
9		Конструирование и моделирование.	Учебник стр. 30-32	Найти интересные идеи для изготовления моделей из бумаги и картона» Разработать технологическую карту для одной из таких моделей
10		Практическая работа «Изготовление поделок из бумаги и картона для детского сада»	Учебник стр. 30-32	
Раздел 3		Техника и техническое творчество 2 часа		
11		Основное понятия о машинах и деталях	§ 5. Выполнение в рабочей тетради учебных самостоятельных заданий	§ 5. Найти интересные идеи для изготовления моделей из бросового материала» и разработать технологическую карту для одной из таких моделей
12		Техническое конструирование и моделирование	§ 6. Выполнение тестовых заданий	
Раздел 6		Технологии обработки текстильных материалов 16 часов		
13		Текстильные волокна	§18.	§18. Узнать в магазине «Ткани» название Х/Б тканей, определить их сходства и различия Приготовить сообщение с презентацией об экохлопке
14		Текстильные волокна Практическая работа № 17 «Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей».	§17. Вопросы и задания	
15		Производство ткани	§19. Вопросы и задания	§19. Подготовить сообщение с презентацией об истории создания ткацкого станка
16		Производство ткани. Практическая работа № 18 «Определение в ткани направления нитей основы и утка».	§19	
17		Технология выполнения ручных швейных операций	§20.	§19. Используя Интернет-ресурсы, дидактические и справочные материалы, подготовить сообщение с презентацией об истории утюга.
18		Технология выполнения ручных швейных операций. Практическая работа № 19 «Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками»	§20.	
19		Основные приемы влажно-тепловой обработки швейных изделий	§21. Выполнение в рабочей тетради памятки по работе с	§20. Подготовить сообщение с презентацией о

			утюгом	современном оборудовании для ВТО
20		Основные приемы влажно-тепловой обработки швейных изделий	§21. Выполнение в рабочей тетради памятки по работе с утюгом	
21		Швейные машины	§22. Работа в тетради	§21. Подготовить сообщение с презентацией о швейных операциях, которые можно выполнить на современных швейных машинах
22		Швейные машины	§22. Вопросы и задания	
23		Устройство и работа бытовой швейной машины. Практическая работа № 20, вопросы и задания	вопросы и задания стр. 151	Подготовить сообщение с презентацией о регуляторах швейной машины
24		Устройство и работа бытовой швейной машины. Тестирование.	Выполнение тестовых заданий	
25		Технология выполнения машинных швов	§23 Выполнение в рабочей тетради инструкционной карты	§23. Приготовить швейную коробочку, лоскуты 10x10 см, рабочую одежду
26		Технология выполнения машинных швов. Практическая работа № 21 «Выполнение образцов машинных швов».	§23 . вопросы и задания	
27		Лоскутное шитье.	§24. Выполнение в рабочей тетради схемы для лоскутного шитья	§24. Подготовить эскизы для панно «Времена года»
28		Чудеса из лоскутов. Практическая работа № 22 «Изготовление наволочки на диванную подушку».	§ 24. вопросы и задания	
Раздел 7 Технология обработки пищевых продуктов, 14 часов				
29		Физиология питания	§25	§26
30		Физиология питания	§25. Вопросы и задания	
31		Кухонная и столовая посуда	§26, выполнение в рабочей тетради памятки по ТБ, хранения продуктов и работе с электроприборами	§26
32		Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне	§26. Вопросы и задания	
33		Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	§27	§27, составить фото-коллекцию специального

34		Лабораторно-практическая работа № 23 «Определение качества овощей, зелени органолептическим методом»		оборудования для механической обработки пищевых продуктов
35		Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	§27. Вопросы и задания	
36		Лабораторно-практическая работа № 24 «Определение содержания нитратов в овощах и зелени»		
37		Технология приготовления блюд из яиц. Лабораторно-практическая работа № 25 «Определение доброкачественности яиц»	§28	§28, создать рецепт блюда из яиц
38		Сервировка стола к завтраку	§28, вопросы и задания	§28, практическая работа № 26
39		Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	§29, выполнение в рабочей тетради памятки по работе с бутербродами и горячими напитками	§29, помочь родителям в выходной приготовить бутерброды и напитки, сделать фото
40		Практическая работа № 27 «Приготовление бутербродов и горячих напитков»	§29, вопросы и задания	Пополнить папку- копилку рецептами
41		Значение овощей в питании человека	§30	§30
42		Технология приготовления блюд из овощей. Практическая работа № 28 «приготовление блюда из овощей»	§30, составление инструкционной карты приготовления винегрета, вопросы и задания	§30, помочь родителям в выходные приготовить овощной или фруктовый салат и сделать фото, пополнить папку- копилку рецептами
Раздел 8 Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Народные промыслы и ремесла, 8 часов				
43		Вышивание	§33	§33
44		Вышивание	§33	§33
45		Технология выполнения отделки изделий вышивкой	§33, вопросы и задания	§33
46		Технология выполнения отделки изделий вышивкой	§33	Практическая работа
47		Выполнение вышивки простыми швами	Практическое задание	Практическая работа
48		Выполнение вышивки простыми швами	Практическое задание	Практическая работа
49		Выполнение вышивки простыми швами	Практическое задание	Практическая работа

50		Выполнение вышивки простыми швами	Практическое задание	Практическая работа
Раздел 9				
Технология ведения дома 6 часов				
51		Понятие об интерьере	§34, выполнить в рабочей тетради эскиза рабочих поверхностей	§34.
52		Основные варианты планировки и дизайн кухни	§34, вопросы и задания	Сделать эскиз своей кухни. Провести анализ размещения оборудования и мебели
53		Практическая работа № 33 «Планирование интерьера кухни (или столовой)»	Работа над проектом	Выполнить эскиз кухни или столовой с учётом современного дизайна
54		Проект оформления кухни-столовой	Работа над проектом	Работа над проектом
55		Проект оформления кухни-столовой.	Проект оформления кухни	Проект оформления кухни
56		Защита проекта «Планирование интерьера кухни (столовой)»	Защита проекта	-
Глава 10				
Современные и перспективные технологии, 4 часа				
57		Промышленные и производственные технологии	§35, выполнение в рабочей тетради самостоятельных заданий	§35, найти примеры использования биотехнологий и проанализировать их влияние на окружающую среду
58		Промышленные и производственные технологии	§35, выполнение тестовых заданий	Найти информацию о предприятиях и профессиях региона. Создать на компьютере папку «Предприятия моего региона» .
59		Технологии машиностроения	§36, выполнение в рабочих тетрадях учебных самостоятельных заданий	§36
60		Технологии получения материалов с заданными свойствами	§36 выполнение в рабочей тетради	-

			тестовых заданий	
Творческие проекты, 8 часов				
61		Творческая проектная деятельность	Примерный перечень творческих проектов: - набор для кухни (прихватка с аппликацией) - игрушки для новогодней елки эмблемы на детские шкафчики - сувениры из бересты, соломки, шишек, натуральных тканей, ниток, ракушек, проволоки и т. д.	Разработка товарного знака, который можно будет поставить на изделие, являющееся результатом творческого проекта
62		Творческая проектная деятельность	Выполнение индивидуальных и коллективных творческих проектов.	
63		Творческая проектная деятельность	Изучение примеров выполнения индивидуальных проектов: «Подарок любимой бабушке (маме) игольница»	Работа над индивидуальным или коллективным творческим проектом
64		Творческая проектная деятельность	Выполнение в рабочей тетради самостоятельных и тестовых заданий	
65		Творческая проектная деятельность	Изучение примеров выполнения коллективных проектов: «Азбука и цифры для доски в 1 класс»	Работа над индивидуальным или коллективным творческим проектом
66		Творческая проектная деятельность	Выполнение самостоятельных заданий	
67		Творческая проектная деятельность	Выполнение индивидуальных творческих проектов	Работа над индивидуальным или коллективным творческим проектом
68		Творческая проектная деятельность	Выполнение коллективных творческих проектов	
ИТОГО:		68 часов		

Календарно-тематический план по технологии
6 класс
2023-2024 учебный год.

№	Дата	Тема	Основные виды учебной деятельности	Д/з
Глава 1		Основы проектной и графической грамоты 4 ч		
1		Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся.	- Приводить примеры выполнения производственного проекта. - Характеризовать основные этапы выполнения практических работ, знакомиться с профессией технолога	П. 1
2		Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся.	- Анализировать выполнение учебных проектов «Фартуки бывают разные». - Демонстрировать на уроках свои наработки, эскизы	
3		Основы графической грамоты. Сборочные чертежи.	- Объяснять правила чтения сборочного чертежа, основные требования к содержанию сборочного чертежа, оформлению таблицы-спецификации	П. 2
4		Практическая работа № 1 Чтение сборочного чертежа	- Применять на практике опыт чтения сборочного чертежа	
Глава 2		Современные и перспективные технологии 4 ч		
5		Актуальные и перспективные технологии обработки материалов	- Систематизировать и обобщать полученные знания о традиционных и современных технологиях обработки конструкционных материалов, универсальных и перспективных технологиях	П. 3
6		Актуальные и перспективные технологии обработки материалов	- Приводить примеры промышленных предприятий, не имеющих отходов. - Работать с информацией (текстом учебника и дополнительной литературой)	
7		Технологии растениеводства и животноводства	- Объяснять использование различных видов обработки почв под сельскохозяйственные культуры. - Различать виды с/х культур и животноводства	П. 4
8		Технологии растениеводства и	- Называть инновационные	

		животноводства. Проект	виды выращивания и ухода за с/х культурами и животными	
Глава 3		Техника и техническое творчество 2 ч		
9		Технологические машины	- Находить информацию о видах машин и их назначении. - Классифицировать рабочие машины.	П.5
10		Основы начального технического моделирования. Практическая работа № 2 «Изготовление стилизованной модели вертолѐта»	- Выполнять практические работы по шаблонам рисунком. - Оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.) - Составлять технологические карты с помощью компьютера	П. 6
Глава 6		Технологии обработки текстильных материалов, 28 ч		
11		Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения	- Анализировать свойства тканей из натуральных волокон - Проводить поиск и презентацию информации о новых свойствах современных тканей, распознавать виды тканей	П. 19
12		Свойства шерстяных и шёлковых тканей.		П 20
13		Практическая работа № 21 «Определение волокнистого состава шерстяных и шёлковых тканей».	- Анализировать свойства тканей из натуральных волокон	Стр. 136-138
14		Ткацкие переплетения	- Определять виды переплетения нитей в ткани.	п
15		Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон тканей»	- Выполнять простейшие переплетения, правила безопасных работ	21
16		История швейной машины. Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной	- Проводить поиск и презентацию информации о разновидностях швейных машин.	П. 22
17		Практическая работа № 22 «Регулирование качества машинной строчки»	- Распознавать виды тканей. - Определять виды переплетения нитей в ткани. - Выполнять простейшие переплетения, правила безопасных работ. - Приводить примеры регулировки в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты	

			<p>подъёма и прижимной силы лапки.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять замену иглы, чистку и смазку швейной машины. - Подбирать толщину иглы и нитей в зависимости от вида ткани. - Выбирать смазочные материалы, способ подготовки данного вида ткани к раскрою 	
18		Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве	- Поиск и презентация информации о домах моды, о российских модельерах.	П. 23
19		Требования к готовой одежде. Конструирование одежды	- Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений	
20		Практическая работа № 23 «Снятие мерок»	Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений	Стр. 154-155
21		Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука). Моделирование швейного изделия	<ul style="list-style-type: none"> - Строить чертеж фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. - Оформлять чертёж швейного изделия в соответствии с общими правилами построения. - Подбирать модели фартука с учётом особенностей фигуры и назначения. - Разрабатывать творческий проект. - Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников. - Оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.) - Составлять технологическую карту с помощью компьютера 	П. 24
22		Практическая работа № 24 «Построение чертежа основы фартука с нагрудником»		
23		Моделирование швейного изделия	- Осуществлять подготовку выкройки к раскрою.	П. 25
24		Практическая работа № 25 «Моделирование и изготовление выкройки»	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать количество ткани на изделие, корректировать выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры. - Анализировать конструкцию фартука, раскладывать выкройки на ткани, переводить 	

			контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя	
25		Технология изготовления швейного изделия	- Составлять схему пошива изделия в зависимости от конструкции. - Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов. - Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. - Подготавливать и проводить примерку, исправлять выявленные дефекты	П. 26. П. 27
26		Практическая работа. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.		
27		Подготовка деталей кроя к обработке	- Анализировать образцы поузловой обработки швейного изделия, стачивать детали, выполнять отделочные работы. - Контролировать качество выполняемой работы	П. 28 П. 29
28		Практическая работа «Обработка бретелей и деталей пояса фартука»		
29		Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука	- Выполнять поузловую обработку швейного изделия, выполнять отделочные работы. - Контролировать качество выполняемой работы	П. 30
30		Практическая работа «Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука»		
31		Обработка нагрудника	- Выбирать режимы и выполнять влажно-тепловую обработку изделия. - Анализировать, контролировать и выявлять допущенные ошибки	П. 30
32		Практическая работа «Обработка нагрудника»		
33		Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука	- Выполнять поузловую обработку швейного изделия, выполнять отделочные работы. - Контролировать качество выполняемой работы	П. 31
34		Практическая работа Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука		
35		Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука	- Выполнять поузловую обработку швейного изделия, выполнять отделочные работы. - Контролировать качество выполняемой работы	П. 32
36		Практическая работа Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука		
37		Контроль качества готового изделия	- Оценивать качество готового изделия. - Рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта.	П. 32
38		Проект «Изготовление швейного изделия на примере фартука»		

			<ul style="list-style-type: none"> - Подготавливать пояснительную записку. - Проводить презентацию проекта. 	
Глава 7 Технологии обработки пищевых продуктов, 14 часов				
39		Основы рационального питания. Минеральные вещества		П.33 задание 1 стр. 188
40		Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов. 	П.34
41		Практическая работа «Приготовление кулинарного блюда»	<ul style="list-style-type: none"> - Приготавливать рассыпчатую, вязкую или жидкую каши, гарнир из макаронных изделий. 	
42		Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки	<ul style="list-style-type: none"> - Оформлять блюда из крупы и макаронных изделий. - Соблюдать правила безопасных работ с горячими жидкостями, меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе. 	П.35 выполнить задание стр. 198
43		Технологии производства молока и его кулинарной обработки	<ul style="list-style-type: none"> - освоить приёмы кипячения и пастеризации молока. - готовить молочный суп, молочную кашу - оценивать качество молока. 	П.36 Выполнить задание № 3
44		Практическая работа «Приготовление кулинарного блюда из молока»		Задание № 2 стр. 202
45		Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - освоить приёмы кипячения и пастеризации молока. - готовить творог из простокваши. - оценивать качество 	П.37
46		Лабораторно-практическая работа «Определение примесей крахмала в сметане»	<ul style="list-style-type: none"> кисломолочных продуктов, блюд из творога. 	Учебник стр. 207 задание 2
47		Технология приготовления холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> - Находить и использовать нужную информацию в различных источниках. 	П. 38
48		Практическая работа «Приготовление десертного блюда»	<ul style="list-style-type: none"> - Работать в группе. - Готовить и оформлять десерт. - Оценивать качество приготовленного блюда 	Учебник стр. 212, задание 2
49		Технология производства плодовоовощных консервов	<ul style="list-style-type: none"> - Находить необходимую информацию с использованием 	П.39 стр. 213-215
50		Технология производства плодовоовощных консервов	<ul style="list-style-type: none"> сети Интернет и других источников. - Составлять технологические карты с помощью компьютера 	П.39 стр. 216-218

51		Практическая работа «Заготовка овощей, фруктов или ягод»	- Рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта. - Консервировать овощи, фрукты и ягоды. - Контролировать качество выполняемой работы	Учебник стр. 218
52		Проект «Кулинарный шедевр»	Рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта. - оформление документации проекта Контролировать качество выполняемой работы	-
Глава 8		Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Народные промыслы и ремёсла, 6 ч		
53		Вязание крючком	- Подбирать материалы и инструменты для вязания крючком. - Составлять схемы вязания крючком.	П. 41
54		Вязание крючком		
55		Изготовление образцов, связанных крючком	- Вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида, с одним накидом, с двумя накидами. - Выполнять вязание по кругу, квадрата, треугольника. - Соблюдать правила безопасных работ. - Обсуждать идеи проектов	П. 41
56		Изготовление образцов, связанных крючком		
57		Проект «Подарок своими руками»	Составить план работы над проектом. Оформить документацию	Работа над проектом
58		Проект «Подарок своими руками»	- связать изделие.	-
Глава 9 Технология ведения дома, 4 ч				
59		Дизайн интерьера комнаты школьника	- Объяснять назначение интерьера, понятие технологии «Умный дом». - Называть и давать характеристику основным зонам жилого помещения. - Анализировать санитарно-гигиенические, эргономические, эстетические требования и в соответствии с ними проводить анализ своей комнаты.	П. 42
60		Проект «Планирование интерьера комнаты школьника»		Работа над проектом
61		Проект «Планирование интерьера комнаты школьника»		Работа над проектом
62		Технология «Умный дом»		П. 43

			<ul style="list-style-type: none"> - Подбирать инструменты и материалы для уборки дома. - Выбирать из предложенных вариантов уборки жилища наиболее оптимальные 	
Глава 10 Мир профессий, 2 ч				
63		Основы выбора профессии	<ul style="list-style-type: none"> - Знакомство с понятиями профессия, специальность, должность. - уметь классифицировать профессии. 	П. 44
64		Основы выбора профессии		
Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности, 4 ч				
65		Разработка творческого проекта	<ul style="list-style-type: none"> - Разрабатывать творческий проект и презентацию. - Анализировать выполненную работу. - Подготавливать пояснительную записку. - Проводить презентацию проекта. - Защищать разработанный проект 	Работа над проектом
66		Подготовка проекта к защите		
67		Презентация проекта		
68		Защита проекта		
ИТОГО:		68 часов		