

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2 г.Соль-Илецка » Оренбургской области**

**Рабочая программа
По учебному предмету « Технология»
6 класс**

2016 – 2017 учебный год

1. Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места.

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

1. В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

2. В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;

- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

3. В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

4. В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

5. В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

6. В психофизической сфере

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

2. Основное содержание учебного предмета Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса 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.

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

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

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

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий

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

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практическая деятельность и практические работы. Программой предусмотрено выполнение в каждом учебном году творческого проекта. В раздел кулинария включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории

Рабочая программа по технологии в подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок-игра
- урок – исследование
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.
- урок-зачет

Таблица тематического распределения количества часов

Разделы, темы	Количество часов					
	Авторская программа	Рабочая программа	Рабочая программа по классам			
			5	6	7	8
Технология домашнего хозяйства	11	11	2	3	2	4
<i>1.Интерьер кухни, столовой</i>				-	-	-
<i>2. Интерьер жилого дома</i>			-	1	-	-
<i>3. Комнатные растения в интерьере</i>			-	2	-	-
<i>4.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.</i>			-	-	1	-
<i>5.Гигиена жилища</i>			-	-	1	-
<i>6.Экология жилища</i>			-	-	-	2
<i>7.Водоснабжение и канализация в доме</i>			-	-	-	2
Электротехника	14	14	1	-	1	12
<i>1.Бытовые электроприборы</i>			1	-	1	6

2.Электромонтажные и сборочные технологии			-	-	-	4
3.Электротехнические устройства с элементами автоматики			-	-	-	2
Кулинария	33	33	14	14	5	-
1.Санитария и гигиена на кухне			1			-
2.Физиология питания			1			-
3.Бутерброды, горячие напитки.			2			-
4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий			2			-
5.Блюда из овощей и фруктов			4			-
6.Блюда из яиц.			2			-
7.Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.			2			-
8. Блюда из рыбы и морепродуктов			-	4		-
9.Блюда из мяса			-	4		-
10.Блюда из птицы			-	2		-
11.Заправочные супы			-	2		-
12.Приготовление обеда. Сервировка стола.			-	2		-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов			-	-	1	-
14. Изделия из жидкого теста			-	-	1	-
15.Виды теста и выпечки			-	-	1	-
16.Сладости, напитки и десерты			-	-	1	-
17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.			-	-	1	-
Создание изделий из текстильных материалов	52	52	22	22	8	-
1.Свойства текстильных материалов			4	2	1	-
2.Конструирование швейных изделий			4	4	1	-
3.Моделирование швейных изделий			-	2	1	-
4.Элементы машиноведения			4	2	1	-
5.Технология швейных изделий			10	12	4	-
Художественные ремесла	24	24	8	8	8	
1. Декоративно – прикладное искусство			2	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ			2	-	-	-
3. Лоскутное шитье			4	-	-	-

4. Вязание крючком			-	4	-	
5. Вязание на спицах			-	4	-	-
6. Роспись ткани			-	-	2	-
7. Вышивка			-	-	6	-
Семейная экономика	6	6				6
<i>Бюджет семьи</i>						6
Современное производство и профессиональное самоопределение	4	4				4
1. Сферы производства и разделение труда			-	-	-	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера			-	-	-	2
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности	60	60	21	21	10	8
1. Исследовательская и созидательная деятельность	60	60	21	21	10	8
<i>Резерв (на 35 недель обучения)</i>	6	- 6				
Всего:	204	204	68	68	34	34

Содержание программы

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. 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. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. 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. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

Теоретические сведения. 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. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер жилого дома *Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей

изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вязание крючком

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта

6.Календарно- тематический план 6 класс

№ п/п	Тема урока	Кол- во часов	Содержание урока	Основные виды Деятельности учащихся	УУД	План	Факт	Д/з
							А Б В Г К	
Разделы « Оформление интерьера 2 ч», «Технологии творческой опытнической деятельности» (3 ч)								
Темы «Интерьер жилого дома» (1 ч), «Комнатные растения в интерьере» (2 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (3ч)								
1-2	Водный урок.Т/Б Творческая проектная деятельность. Интерьер жилого дома	2	Содержание и задачи учебного курса 6 кл,; перечень практических работ. Правила ОТ, санитарно- гигиенические требования. Понятие о творческой проектной деятельности, творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников	<u>Л и ч н о с т н ы е:</u> оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобре- тать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся. <u>П о з н а в а т е л ь</u> <u>н ы е:</u> осознает познавательную			С.4 П.1,2

			Понятие о жилом помещении. Зонирование пространства жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др	задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов; читает и слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей. <u>Р е г у л я т и в н ы е</u>: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и			
3-4	Комнатные растения в интерьере	2	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности. Уход	Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Выполнять перевалку	учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и			П.3,4

				(пересадку) комнатных растений. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник	одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану.			
5-6	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	1	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта Защита проекта	Выполнять проект по теме «Растения в интерьере жилого дома» Защищать проект	<u>К о м м у н и к а т и в н ы е</u> : задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами.			П.5
	.							
Разделы «Кулинария 14 ч.», «Технологии творческий и опытнический деятельности» (2ч)								
Темы: «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (4 ч), «Блюда из мяса» (4 ч), «Блюда из птицы» (2 ч), «Заправочные супы» (2 ч), «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч)								
7-8	Технология первичной	2	Пищевая ценность рыбы. Содержание в них	Определять свежесть рыбы	<u>Л и ч н о с т н ы е</u> : оценивает			П.6,7

	обработки рыбы Технология приготовления блюд из рыбы		белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобрести новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся. <u>Познавательные</u> : осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов; читает и слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно			
9-10	Нерыбные продукты моря и	2	Пищевая ценность нерыбных продуктов	Определять свежесть морепродуктов				П.8

	блюда из них		моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности. Условия и сроки хранения продукции. Оттаивание. Разделка морепродуктов. Санитарные требования при обработке морепродуктов. Тепловая обработка морепродуктов. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	органолептическими методами. Определять срок годности консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки морепродуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из них. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой морепродуктов. Выполнять механическую обработку. Разделявать. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из нерыбных продуктов	находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей. <u>Регулятивные</u>: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану. <u>Коммуникативные</u>: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли,			
--	--------------	--	---	---	---	--	--	--

				моря. Определять качество термической обработки блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов	высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами.			
11-12	Технология первичной и тепловой обработки мяса	2	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. 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.	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и Кулинарной обработки мяса				П.9
13-14	Технология приготовления	2	Оборудование и инвентарь, применяемые	Планировать последовательность				П.10

	блюд из мяса		при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам				
15	Подготовка птицы к тепловой обработке	1	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для				П.11

			птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.	механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.				
16	Технология приготовления блюд из птицы	1	Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов.	Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять				П.11

				заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.				
17-18	Рецепты заправочных супов	2	Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и				П.12

				представлять информацию о различных супах				
19-20	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2	Меню обеда. Подача блюд. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола				П.13
21- 22	Проект «Приготовление Воскресного семейного обеда»							
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов 29» , «Технологии творческий и опытнический деятельности» (5ч)								
Темы «Свойства текстильных материалов» (2 ч), «Конструирование швейных изделий» (4 ч), «Моделирование швейных изделий» (2 ч) «Швейная машина» (2 ч), «Технология изготовления швейных изделий» (12 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (12 ч)								
23-24	Свойства текстильных материалов	2	Классификация текстильных химических волокон. Способы их	Составлять коллекции тканей и нетканых	<u>Л и ч н о с т н ы е:</u> положительно относится к			П.83

	Классификация		получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон Определение состава тканей по их свойствам	материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле.	учению, к познавательной деятельности, желает приобрести новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся; использует фантазию, воображение при выполнении учебных действий. <u>Познавательные:</u> анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия			
25-26	Плечевая одежда. Снятие мерок Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным	2	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей	простых явлений; самостоятельно отбирает необходимую информацию по характеристике и применению химических			П.15

	рукавом 1:4		Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	швейных изделий	волокон в текстильной промышленности. Оформлять результаты исследований. Использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.			
27-28	Построение чертеже плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину	2	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом линий плеча и рукава, боковой линии	Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Регулятивные			П.15
				Строить чертеж. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий				
29-30	Моделирование плечевой одежды Подготовка выкройки к раскрою	2	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкройки дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды.				П.16

			обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства	дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ); <u>К о м м у н и к а т и в н ы е</u> : задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных			
31-32	Неполадки машинной строчки Приспособления к швейной машине	2	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества	свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных			П.20,21

			Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц	учебно-познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого.			
33-34	Раскрой плечевой одежды Т/б	2	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. ножницами.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.				П.17
35-36	Творческий	2	Способы переноса линий	выполнять перенос				П.!7,18

	проект Подготовка деталей кроя к обработке		выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков Понятие о дублировании деталей Т/б.при работе утюгом Последовательность выполнения проекта	линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Работа с проектом				
37-38	Машинные швы	2	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контур с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).	Изготавливать образцы машинных швов: притачивать. выметывать Выполнять соединительные швы				П.22
39-40	Подготовка к примерке	2	Подготовка к примерке плечевой одежды с	Выполнять подготовку				П.24

	Проведение примерки		цельнокроеным рукавом Проведение примерки Устранение дефектов.	проектного изделия к примерке. Проводить примерку .Вносить изменения			
41-42	Обработка, соединение плечевых швов	2	Технология обработки плечевых швов стачным швом, срезов обметочным	Обработать плечевые швы стачным швом; срезы обметать.			П.25
43-44	Подготовка и обработка мелких деталей (обтачек)	2	Подготовка обтачек к обработке горловины	Подготовить обтачки к обработке горловины			П.23
45-46	Обработка среза горловины подкройной обтачкой	2	Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.	Обработать срезы подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.			П.26
47-48	Стачивание, Обметывание боковых, среднего шва изделия	2	Технология обработки боковых и среднего шва с застёжкой(разрезом)	Обработать боковые швы и средний шов с застежкой (разрезом)			П.27
49-50	Обработка нижних срезов изделия и рукавов	2	Технология обработки нижних срезов рукавов и проектного изделия	Обработать нижние срезы рукавов и проектного изделия швом вподгибку с закрытым срезом			П.28
51-52	Окончательная обработка изделия ВТО	2	Окончательная отделка изделия обметочным Обработка мелких деталей швейного	Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс) проектного изделия			С.141

	Обработка пояса		изделия обтачным швом — мягкого пояса	обтачным швом. Провести контроль качества готового изделия				
53-54	Подготовка к защите проекта	2	Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.				ТПО 55
55-56	Защита проекта « Плечевое изделие»	2	Испытания проектных изделий. Презентации пояснительной записки и доклада творческого проекта	Защищать творческий проект				ТПО 60

Разделы «Художественные ремесла 8 », «Технологии творческий и опытнический деятельности» (4 ч)

Темы: «Вязание крючком» (4 ч), Вязание спицами» (4 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (4 ч)

57-58	Основные виды петель при вязании крючком Вязание полотна	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.	<u>Л и ч н о с т н ы е</u> ; оценивает ситуацию на уроке с точки зрения общечеловеческих ценностей, испытывает желание осваивать новые виды деятельности,			П.29,30
-------	---	---	---	---	--	--	--	---------

			Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.		участвовать в творческом, созидательном процессе. <u>Познавательные:</u> анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает для			
59-60	Вязание по кругу	2	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. . Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания	решения предметных учебных задач необходимую информацию по разработке схем для вязания; учится выполнять схему вязания с учётом требований к композиции и цветового решения. Представлять информацию, в том числе с			П.31,32
61-62	Вязание на спицах	2	Вязание спицами узоров из лицевых петель:	Подбирать спицы и нитки для вязания.				П.33

			набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Вязание полотна лицевыми петлями.	Вязать образцы спицами.	помощью ИКТ; создавать композиции на ПК с помощью графического редактора.			
63-64	Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями	1	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.	Вязать образцы спицами.	Использовать полученную информацию в проектной деятельности <u>Регулятивные</u> : учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя; планировать необходимые действия, операции, действовать по плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки			П.34
65-66	Подготовка к защите творческого проекта .Защита проекта	2	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта Защита творческого проекта	Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать проект				ТПО
67-68	Оформление портфолио Создание банка творческих проектов	2	Создание портфолио Создание банка творческих проектов (повторение пройденного материала)	Создать портфолио Создать банк творческих проектов				

					и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки. <u>Коммуникативные</u> : задает, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает обосновывает отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого.			
	Всего	68						

