


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ильинская средняя общеобразовательная школа»
Судогодского района Владимирской области

«Согласовано»

Заместитель директора по УВР:
 /Е.И. Пронькина/

30 августа 2018 г.

«Утверждено»

Директор школы:
 А.Ю.Быковских/

Приказ №118 от 30 августа 2018 г.



Рабочая программа

по технологии (обслуживающий труд)

6 класс
на 2018-2019 учебный год

Автор программы:

Малышева В.Н., учитель технологии

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии (обслуживающий труд) разработана для учащихся 6 класса на основе ФГОС основного общего образования с учётом требований стандартов второго поколения (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897), Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ; авторской программы «Технология. Обслуживающий труд» для 5 классов общеобразовательных учреждений под ред. О.А.Кожинной, Е.Н.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой; Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, планируемых результатов, программы формирования универсальных учебных действий у обучающихся на ступени основного общего образования.

Программа является интегрированным курсом, которая раскрывает предмет «Технология» как образовательную область, синтезирующую научные знания из математики, физики, химии, биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов. Позволит молодёжи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально – экономическим условиям.

Цель учебной рабочей программы: формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространённых в них технологиях.

Задачи программы:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- Формирование представлений о культуре труда, производства,
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.
- формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология (обслуживающий труд)» по окончании курса технологии в 6 классе основной школы:

познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

- потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;
- устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);
- механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;
- информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;
- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;
- экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

овладеют:

- навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- 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 организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- 15) 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;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, аппликация, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате учебного курса обучающийся овладеет:

Индустриальные технологии

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

Кулинария

научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

получит возможность научиться:

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности *научится:*

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение *научится:*

построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

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

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Содержание учебного предмета «Технология (обслуживающий труд)»

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур» «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

В зависимости от потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;
- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, доступной, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

Раздел 1. Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных растений (22 ч.)

Уроки 1 – 10 . Осенний период – 10 часов. Основные теоретические сведения Понятие об урожае. Правила уборки и учет урожая. Признаки созревания и сроки уборки различных культур. Повторный инструктаж (правила техники безопасности при работе с сельскохозяйственными орудиями труда на пришкольном участке). Уборка и учет урожая. Осенняя обработка почвы. Правила уборки и учет урожая овощных культур. Сбор семян, отбор семенников Подготовка их к зимнему хранению.

Однолетние, двулетние, многолетние культуры. Хранение посевного и посадочного материала. Значение подзимних посевов и посадок.

Практические работы. Уборка и учет урожая овощных культур. Сбор семян, клубней, корневищ, луковиц цветочно-декоративных растений. Подготовка их к зимнему хранению.

Уроки 57 – 68. Весенний период – 12 часов. Основные теоретические сведения
Повторный инструктаж (безопасность труда при работе сельскохозяйственными орудиями труда на пришкольном участке). Уход за рассадой. Пикировка. Виды защищенного грунта: теплицы, парники, рассадники, туннельные пленочные укрытия. Выращивание растений в теплицах зимой. Зелень, овощи в комнате. Сроки посадки 11 рассады в открытый грунт. Уход за рассадой после высадки в открытый грунт. Борьба с вредителями и болезнями. Определение всхожести семян. Подготовка семян, луковиц, клубней к посеву и посадке. Способы защиты растений от вредителей и болезней безвредными для здоровья средствами. Сроки посева семян на рассаду. Сроки посева семян и посадки рассады в открытый грунт. Правила ухода за культурными растениями.

Практические работы. Определение всхожести семян. Подготовка семян, луковиц, клубней к посеву и посадке. Посев семян и посадка рассады. Уход за рассадой. Пикировка. Сроки посадки рассады в открытый грунт. Уход за рассадой после высадки в открытый грунт. Борьба с вредителями и болезнями. Прополка сорняков, рыхление, полив, подкормка, защита растений от вредителей и болезней безвредными для здоровья средствами.

Раздел 2. Кулинария (6 ч.) В виду отсутствия оборудования и отдельного помещения, практические работы не проводятся. Весь материал рассматривается теоретически.

Тема 1. СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ И УЖИНУ. ПРАВИЛА ЭТИКЕТА. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (1 ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Овсяная каша.
3. Рисовая каша с маслом.
4. Гарнир из макаронных изделий к мясу.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (1ч)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень)).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.

4. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

1. Молочная лапша.

2. Манная каша.

3. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».

4. Сырники со сметаной.

5. Запеканка творожная.

6. Макароны, запеченные с творогом.

7. Ленивые вареники.

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ. РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ (1ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.

Определение свежести рыбы органолептическим методом.
Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
Разделка соленой рыбы.
Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

Суп рыбный.
Вареные раки (креветки).
Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
Салат из крабов или кальмаров.
5. Сельдь под шубой.

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (1 ч.)

Основные теоретические сведения

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

1. Засолка огурцов или томатов.
2. Квашение капусты.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (23 ч)

1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

2. Замена иглы в швейной машине.

3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (6 ч)

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (13 ч)

Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел 4. Рукоделие. Художественные ремёсла (7 ч)

Основные теоретические сведения

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Аппликация из фетра. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности аппликации: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для аппликации. Подбор тканей, лоскута, лент, тесьмы. Приемы выполнения аппликации. Изделия из фетра в технике аппликация.

Практические работы

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Изготовление швейного изделия в технике аппликация из фетра.

Раздел 5. Технология ведения дома (1 ч)

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (1 ч.)

Основные теоретические сведения

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Практические работы

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 6. Электротехнические работы (1 ч)

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Практические работы

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Раздел 6. Творческие проекты (9 ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
4. Изготовление изделия в технике аппликация из фетра.

В Учебный план основного общего образования составляет 68 учебных часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ с определением основных видов учебной деятельности обучающихся 6 класса

- Типы уроков:**
- урок изучение нового материала –УИНМ,
 - урок совершенствования знаний, умений и навыков -УСЗУН
 - урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков –УОСЗУН,
 - бинарный урок -БУ
 - урок контроля умений и навыков –УКУН.

№ п/п	Всего часов	Наименование разделов, тем и практических работ	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Планируемые результаты			Дата проведения		
				Предметные	Метапредметные УУД	Личностные УУД	План	Факт	
1	10	Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур (осенние работы) 10 ч.							
1.1.- 1.2.		Понятие об урожае. Правила уборки и учет урожая. Признаки созревания и сроки уборки различных культур. (Введение в курс технологии) УИНМ (Повторный инструктаж (правила техники безопасности при работе с сельскохозяйственными орудиями труда на пришкольном участке. Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда.).	Изучение правил ТБ. Освоение применения приемов ТБ на практике Выбирать культуры, планировать их размещение на участке. Выполнять основные технологические приёмы	Познакомиться с правилами поведения и техники безопасности при работе в кабинете, с программой курса «Технология» в 6 классе; соблюдать правила ТБ и санитарно-гигиенические требования Формирование сельскохозяйственной грамотности. Профессиональное	Р. умеет организовать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации К.: задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности.	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи Соблюдать технику безопасности. Уметь: выполнять осенние работы	06.09 06.09		
1.3.- 1.4.		Однолетние, двулетние, многолетние культуры. Хранение посевного и					13.09 13.09		

		<p>посадочного материала. Значение подзимних посевов и посадок. Практическая работа Подзимние посевы (моркови, петрушки) и посадка (чеснок). Закладка компоста.</p>	<p>выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Оценивать выполненную работу и анализировать допущенные ошибки.</p>	<p>самоопределение. Анализировать и планировать предстоящую работу на учебно-опытном участке весенний и осенний период.</p>	<p>Регулятивные - умеют контролировать свои действия по точному и оперативному ориентированию в учебнике; -принимать учебную задачу; -планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места с установкой на функциональность, удобство и безопасность в размещении и применении необходимых на уроке технологий принадлежностей и материалов.</p>	<p>овощных и цветочно-декоративных растений. Знать: условия, необходимые для выращивания культурных растений</p>		
1.5.- 1.6.		<p>Уборка и учет урожая овощных культур (моркови, свеклы, картофеля, капусты). Сбор семян, отбор семенников. <i>Практическая работа</i> Уборка и учет урожая овощных культур (моркови, свеклы, картофеля, капусты). Закладка продукции и семенников на хранение. Сбор семян</p>	<p>Осваивают применение приемов ТБ на практике.</p>				20.09 20.09	
1.7.- 1.8.		<p>Уборка и учет урожая овощных культур (моркови, свеклы, картофеля, капусты). Сбор семян, отбор семенников <i>Практическая работа</i> Уборка и учет урожая овощных культур (моркови, свеклы, картофеля, капусты). Закладка продукции и семенников на</p>			<p>Познавательные - умеют строить осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о материалах и инструментах, правилах</p>		27.09 27.09	

		хранение. Сбор семян.					
1.9.- 1.10		Уборка и учет урожая овощных культур (моркови, свеклы, картофеля, капусты). Сбор семян, отбор семенников <i>Практическая работа</i> Уборка и учет урожая овощных культур (моркови, свеклы, картофеля, капусты). Закладка продукции и семенников на хранение. Сбор семян			работы с инструментами; - осуществляют поиск информации из различных источников, расширяющей и дополняющей представление о понятиях «технология», «творческий проект». Коммуникативные - умеют слушать учителя и одноклассников, инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, отвечать на вопросы, делать выводы. оценивание своей способности и готовности к труду - ответственно относятся к учебе, имеют мотивацию к учебной деятельности.	03.10 03.10	
2	6	Клиная. Технология приготовления пищи 6 ч.					

2.1.-	<p>Сервировка стола к обеду и ужину. Правила этикета. Физиология питания. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. УКУН Практическая работа (<i>Понятие о микроорганизмах их полезное и вредное влияние на продукты. Составление меню на обед и ужин. Эстетическое оформление готовых блюд и правила поведения за столом.</i>)</p>	<p>Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов Соблюдение правил поведения за столом. Выполнение сервировки стола</p>	<p>Уметь: -составлять меню обеда и ужина - выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p>	<p>Р.целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.</p>	<p>Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p>	10.10
2.2.	<p>Блюда из круп, бобовых макаронных изделий. Приготовление каши гречневой к ужину. УИНМ Практическая работа (<i>Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, рисовой, овсяной и др.)</i> <i>Время тепловой обработки и способы определения готовности.</i></p>	<p>Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Приготовление гречневой каши. Работа в группе Приготовление гарнира из макаронных</p>	<p>Изучать способы механической обработки круп; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюда из крупы, бобовых Знать: о видах макаронных изделий, технологии их приготовления.</p>	<p>П.:сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами, развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, усвоение новых способов умственной деятельности</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной</p>	10.10

	<p><i>Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий.)</i></p> <p>Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу УИНМ</p> <p>Правила ТБ при кулинарных работах.</p>	<p>изделий.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий. Работа в группе.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями.</p>	<p>Уметь: читать маркировку, штриховые коды на упаковках.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюда из макарон</p>	<p>через разные виды получения информации; слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.</p>	<p>организации умственного и физического труда</p>		
2.3.-	<p>Значение молока и молочных продуктов в питании человека.</p> <p>Оказание первой помощи при отравлениях. УИНМ</p> <p>Практическая работа <i>(Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при отравлениях. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины). Изделие: Ленивые вареники. (Рецепт)</i></p>	<p>Соблюдение правил ТБ на кухне и оказание первой помощи.</p> <p>Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление блюда из творога. Работа в группе. Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях.</p> <p>Работа в группе.</p> <p>Освоение безопасных приемов труда. Выбор и</p>	<p>Знать:</p> <p>Происхождение молока и молочных продуктов.</p> <p>Уметь:</p> <p>использовать полученные знания при решении практических задач и составлять операционные карты работ.</p> <p>Соблюдать трудовую и технологическую дисциплину.</p>	<p>К.формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</p> <p>Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства</p>	17.10	
2.4.	<p>Рыба. Блюда из рыбы и морепродуктов. Рыбные</p>						

	<p>консервы. Рецепт приготовления салата с крабовыми палочками, с морской капустой. БУ</p> <p>Проверочная работа по теме: «Определение свежести рыбы»</p> <p><i>(Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс - методы определения качества рыбы.)</i></p>	<p>приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Работа в группе. Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы. Планирование последовательности и технологических операций.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии; – признаки свежести рыбы; – технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы 		<p>Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p>	17.10	
2.5.- 2.6.	<p>Сервировка стола. Приготовление обеда в походных условиях. Заготовка продуктов. УИНМ</p> <p>Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов(консервирование,</p>	<p>Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой</p>	<p>Знать: соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; правила заготов</p>	<p>Р.: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место</p> <p>П.: организация рабочего места с учетом требований эргономики и</p>	<p>Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности, Готовность к</p>	24.10 24.10	

		маринование, сушка, соление, квашение).	ценности. Работа в группе.	ки продуктов: квашение, соление, сушка. Уметь: заготавливать продукты (квашение, засолка, сушка)	научной организации труда, составление технологической карты К.: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах	рациональному ведению домашнего хозяйства.		
3	23	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 23 ч.						
	2	Элементы материаловедения 2 ч.						
3.1.- 3.2.		Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть). УИНМ УКУН Практическая работа по теме: «Саржевые и атласные переплетения в тканях» Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте	Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений.	Иметь представление : – о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения; – процессе их переработки в нити и ткани. Уметь: – отличать ткани из шерстяных и шёлковых волокон; – определять их	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют оценку технологических свойств сырья,	Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	07.11 07.11	

		переплетения. Зависимость свойств тканей от вида переплетения. Дефекты тканей. Свойства тканей (механические, физические, технологические, эксплуатационные)	Работа в группе. Оформление результатов исследований	лицевую сторону и дефекты ткани; – отличать саржевое и атласное переплетения; – определять их лицевую сторону и дефекты ткани.	материалов и областей их применения; К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.				
	2	<i>Элементы машиноведения 2 ч.</i>							
3.3.- 3.4.		История швейной машины Устройство машинной иглы. Повторный инструктаж «Правила ТБ при работе на швейной машине». УИНМ УКУН Лабораторная работа по теме: «Машинная игла» Действия регуляторов универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Устройство машинной	Поиск информации об истории развития швейных машин. Анализ конструкции бытовой швейной машины, выявление в ней механизмов преобразования движения. Определение	Знать: -устройство машинной иглы; -устройство регулятора натяжения верхней нитки; -безопасные приёмы работы на швейной машине Уметь: -выполнять замену машинной иглы; –определять вид дефекта строчки по её виду; -подготавливать	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность П. развитие и углубление потребностей и	Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	14.11 14.11		

		<p>иглы. Установка иглы в швейную машину.</p> <p>Уход за швейной машиной. УИНМ УКУН Лабораторная работа по теме: «Уход за швейной машиной» Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Техническая характеристика и устройство бытовой швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.</p>	<p>регулирования в швейной машине длины стежка, ширины зигзага. Замена иглы в швейной машине. Изучение правил ТБ.</p> <p>Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.</p> <p>Чистка и смазка швейной машины. Выбор смазочных материалов, выполнение безопасных приемов труда.</p>	<p>швейную машину к работе; -выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки</p> <p>Знать: устройство швейной машины, машинной иглы Уметь: выбирать смазочные материалы, чистить и смазывать швейную машину, подбирать толщину иглы и нитей в зависимости от вида ткани</p>	<p>мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.</p> <p>К.формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</p>			
	6	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий 6 часов						
3.5.- 3.6.		<p>История появления юбки. Стиль в одежде. Снятие мерок и запись результатов. Снятие мерок и запись результатов УИНМ</p>	<p>Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись</p>	<p>Знать: – требования, предъявляемые к легкому женскому платью; – ткани и виды отделок для юбок;</p>	<p>Р. умеет организовать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность</p>	<p>Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению,</p>	21.11 21.11	

	<p>Практичес-кая работа Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Юбки в национальном костюме. История появления юбки. Стил в одежде. Понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде.</p>	<p>результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 4.</p>	<p>– правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания</p>	<p>П.развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. К.формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</p>	<p>применение на практике и последующее повторение нового материала.</p>		
3.7.- 3.8.	<p>Построение и оформление чертежа поясного изделия УИНМ Практическая работа Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные к низу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки.</p>	<p>Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 1 в натуральную величину по своим меркам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с</p>	<p>Иметь представление: – об условных графических изображениях деталей и изделий; – о последовательности построения чертежа основы юбки</p>	<p>Р.: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка П.: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы,</p>	<p>Формирование мотива ции и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея</p>	28.11 28.11	

			учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.		прогнозировать К.: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	тельности, проявление технико-технологического и экономического мышления		
3.9.- 3.10.	Моделирование поясных изделий Практическая работа УИНМ Способы моделирования конических и клиньевых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями и др.).	Выполнение эскизных зарисовок юбки. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование юбки. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.	Иметь представление о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры. Знать способы моделирования и правила подготовки выкройки. Уметь ими пользоваться.	Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. К. формирование умений выразить свою точку зрения	Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике,	05.12 05.12		
	13	Технология изготовления поясных швейных изделий 13 часов						
3.11.	Конструкция машинных швов, технологическая	Выполнение образцов	Знать назначение, конструкцию и	Р. умеет организовывать своё	Осмысление темы			

- 3.12		<p>последовательность выполнения швов. УИНМ</p> <p>Практическая работа</p> <p>Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины, шва от свойств материала, от модели изделия.</p>	<p>машинных стежков, строчек и швов.</p> <p>Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов.</p>	<p>технологии выполнения машинных швов.</p> <p>Уметь их выполнять</p>	<p>рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, само-контроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность</p> <p>П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.</p> <p>К. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности</p>	<p>нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p>	12.12 12.12	
3.13. - 3.14.		<p>Раскрой поясного изделия. (2 ч.) УИНМ</p> <p>Практическая работа</p> <p>Раскладка выкройки на</p>	<p>Определение способа подготовки данного вида ткани к</p>	<p>Знать технологический этап, этапы, правила подготовки</p>	<p>Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в</p>	<p>Закрепление нового материала и основных вопросов,</p>	19.12 19.12	

		<p>ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани.</p>	<p>раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани.</p>	<p>выкройки; правила раскладки деталей на ткани. Уметь подобрать ткань, инструменты, приспособления, оборудование; экономно расходовать ткань.</p>	<p>учебно-познавательную деятельность П. владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; К. оценка и самооценка учебной деятельности</p>	<p>подлежащих усвоению, применение их на практике.</p>		
3.15. - 3.16.	<p>Изготовление швейного изделия. Копировальные стежки (силки). УИНМ</p> <p>Практическая работа Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (вытачек)</p> <p>Подготовка к первой примерке. УИНМ</p>	<p>Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение</p>	<p>Знать и уметь применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек Знать правила сметывания, проведения примерки изделия.. Уметь: - сметывать детали кроя; - готовить юбку к примерке;</p>	<p>Р.: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность; умеет организовывать своё рабочее место и работу. П.: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения</p>	<p>Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. Формирование мотивации и самостоятельности учебной деятельности, развитие готовнос</p>	26.12 26.12		

	<p>Практичес-кая работа</p> <p>Сборка изделия (скальвание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре).</p>	<p>примерки, исправление дефектов.</p>	<p>- выполнять примерку, исправлять дефекты.</p>	<p>делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; К.: диалог, организация учебного сотрудничества оценка и самооценка учебной деятельности</p>	<p>ти к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>		
3.17. - 3.18.	<p>Виды застежек швейных изделий, их технологические особенности</p> <p>УИНМ Практичес-кая работа</p> <p>Варианты обработки застежки тесьмой-молнией.</p> <p>Практичес-кая работа Обработка застежки тесьмой-молнией</p>	<p>Стачивание деталей.</p> <p>Выполнение обработки застежки тесьмой-молнией.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Завершение обработки застежки тесьмой-молнией.</p>	<p>Знать правила обработки застежки, технические условия.</p> <p>Уметь обрабатывать застежку.</p> <p>Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни, для изготовления изделий из текстильных материалов с использованием швейной машины, оборудова</p>	<p>Р.: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью планировать учебную деятельность; выполнять задание в соответствии с поставленной целью</p> <p>П.: осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ</p> <p>К.: уметь объяснять ошибки при</p>	<p>Осознавать свои эмоции, черты, целостность мира и многообразия взглядов</p> <p>Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельность</p>	16.01	16.01

				ния и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий.	выполнении практической работы	и		
3.19. - 3.20.	<p>Технологии обработки верхнего среза поясных изделий УИНМ</p> <p>Практичес-кая работа</p> <p>Обработка пояса. Соединение пояса с юбкой</p>	<p>Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p>	<p>Знать и уметь применять способы обработки верхнего среза юбки.</p>	<p>Р.: уметь организовывать свое рабочее место в соответствии с поставленной задачей, под руководством учителя; определять цель и пути реализации при выполнении задания; развивать практические навыки и умения при решении проблем, связанных с технологией.</p> <p>П.: самостоятельно находить пути – решения при возникновении проблем творческого характера;</p> <p>К.: принимать решения и осуществлять их, точно выражать свои мысли;</p>	<p>Научиться анализу, сравнению, обобщению, действиям смыслообразования; формировать желание выполнить УД;</p>	23.01 23.01		
3.21.	<p>Изготовление швейного изделия УИНМ</p> <p>Практичес-кая работа</p> <p>Стачивание машинными швами и окончательная</p>	<p>Выравнивание низа изделия, варианты обработки нижнего среза поясного</p>	<p>Знать и уметь применять способы обработки нижнего среза юбки, выполнять окончательную отделку.</p>	<p>Р.: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са-</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыс-</p>	30.01		

3.22		отделка изделия.	изделия.	Знать:	моценка. Определять	лообразова			
3.23.		<p>Окончательная обработка швейного изделия УИНМ</p> <p>Практичес-кая работа</p> <p>Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий.</p> <p>Окончательная обработка швейного изделия.</p> <p>Контроль качества готового изделия.</p>	<p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p>	<p>- правила обработки петли, пришивания пуговицы;</p> <p>– особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей;</p> <p>– правила ТБ при ВТО.</p> <p>Уметь</p> <p>обрабатывать петлю, пришивать пуговицу.</p>	<p>цель и пути реализации задания; развивать практические навыки и умения при решении проблем, связанных с технологией.</p> <p>П.: самостоятельно находить пути – решения при возникновении проблем творческого характера; сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.</p> <p>К.: участвовать в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях, принимать решения и осуществлять их (диалог, монолог, организация учебного сотрудничества)</p>	<p>ние, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям. Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>	30.01	06.02	
5	7	<i>Руководиле. Художественные ремесла. 7 часов</i>							

5.1.		<p>Лоскутное шитье, как один из видов художественных ремесел. УИНМ</p> <p>Практичес-кая работа</p> <p><i>Лоскутное шитье.</i> Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.</p>	<p>Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов для лоскутного шитья.</p>	<p>Иметь представление о технике пэчворка (лоскутного шитья), простейшем орнаменте. Уметь выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты.</p>	<p>Р.:- поиск и выделение необходимой информации; - умение осознанно строить речевое высказывание устно и письменно. П.: - систематизирование и расширение представлений детей о новых приёмах ручных и машинных работ; - соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, К.:- допускать существование различных точек зрения; - адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач.</p>	<p>Умение излагать свои мысли, способность к рассуждению, приводить примеры, делать вывод</p>	06.02	
5.2.- 5.3.		<p>Материалы для лоскутной пластики. УИНМ Практическая работа</p> <p>Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.</p>	<p>Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор</p>	<p>Иметь представление об орнаменте, симметрии и композиции. Знать о</p>	<p>Р.: прогнозировать деятельность на уроке, самоорганизация учебной деятельности; саморегуляция. П.: выбор наиболее</p>	<p>Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей</p>	13.02 13.02	

		Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Апликация, как вид лоскутной пластики. УИНМ Практическая работа Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.	лоскутов ткани, соответствующ их по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.	необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей. Знать правила сборки полотна. Уметь пользоваться этими знаниями в жизни	эффективных способов решения учебных задач; развитие композиционного мышления, осознание ответственности за качество результатов труда; К.: формулирование, высказывание и обоснование своих мыслей, построение рабочих отношений к коллективе, принимать решения	деятельности. Развитие готовности к самостоятельным действиям		
5.4.- 5.5.		Апликация. Использование отходов производства. УИНМ УСЗУН Практическая работа Новая жизнь старым вещам. Использование лоскута.	Изготовление изделия в технике аппликации.	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	Р.: самоорганизация учебной деятельности, планирование последовательных действий; П.: соблюдение трудовой и технологической дисциплины, развитие конструктивного мышления; К.: диалог, организация учебного сотрудничества	Воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	20.02 20.02	
5.6.- 5.7.		Оформление работы УИНМ	Обсуждение наиболее удачных работ.	Знать правила обработки края изделия. Уметь ими	Р.: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование,	Формирование мотивации и самооценки	27.02 27.02	

		<p>УКУН</p> <p>Практическая работа Окончательная отделка изделия. Оформление работы.</p>		<p>пользоваться.</p>	<p>рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>П.: сопоставление, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий.</p> <p>К.: диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>чения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>		
6	1	<i>Технология ведения дома 1ч</i>						

6.1.		<p>Уход за одеждой и обувью.</p> <p>УИНМ Практичес-кая работа Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными заплатами, аппликацией. Чистка кожаной обуви. Влажная уборка дома.</p>	<p>Ремонт одежды накладной заплатой. Удаление пятен с одежды</p>	<p>Знать правила ремонта одежды, ухода за одеждой и обувью. Уметь ремонтировать одежду, удалять пятна, чистить обувь</p>	<p>Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, П. владение методами чтения технологической и инструктивной информации; К. оценка и самооценка учебной деятельности</p>	<p>Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.</p>	06.03		
7	1	Электротехника 1ч							
7.1.		<p>Бытовые электроприборы.</p> <p>УИНМ Лабораторная работа Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии электроэнергии в быту. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>	<p>Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов.</p>	<p>Знать правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника; виды и организацию освещения в различных зонах жилого помещения, ПТБ при использовании осветительных приборов Уметь выбирать освещение квартиры и пользоваться осветительными и</p>	<p>Р.: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место П.: соблюдение правил техники безопасности (что можно делать и что опасно делать) при выполнении работ, осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы К.: уметь объяснять ошибки при</p>	<p>Проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.</p>	06.03		

				бытовыми приборами.	выполнении практической работы			
8	9	Творческие проектные работы 9 ч.						
8.1.		<p>Понятие о творческом проекте по технологии</p> <p>Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. УИИМ</p> <p>Практическая работа</p> <p>Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.</p> <p>Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов)</p>	<p>Выбор сильной и необходимой работы;</p> <p>Аргументированная защита своего выбора;</p> <p>Разработка и выполнение эскизов и подбор материалов для выполнения изделия</p>	<p>Уметь:</p> <p>– выбирать сильную и необходимую работу;</p> <p>– аргументированно защищать свой выбор;</p> <p>– делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.</p>	<p>П.: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением работ; осмысливать технологию изготовления изделия, соблюдать нормы и правила безопасности, познавательности и созидательного труда.</p> <p>Р.: самостоятельная организация и выполнение различных работ по созданию технических изделий.</p> <p>К.: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками</p>	<p>Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; самооценка своих умственных и физических способностей для труда.</p>	13.03	
8.2.		<p>Выбор оборудования, инструментов и приспособлений,</p> <p>составление технологической последовательности выполнения проекта</p>	<p>Изучение и использование необходимой литературы;</p> <p>Подбор всего необходимого</p>	<p>Уметь:</p> <p>– пользоваться необходимой литературой;</p> <p>– подбирать все необходимое для выполнения идеи</p> <p>– выполнять</p>	<p>Р.: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>П.: сопоставление,</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации и выполнения проекта, смыслообразования; развитие готовности к само-</p>	13.03	

		<p>УИНМ</p> <p>УОСЗУН</p> <p>Практичес-кая работа</p> <p>Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе</p>	<p>для воплощения идеи</p>	<p>намеченные работы.</p>	<p>анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать.</p> <p>К.: диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>стоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности; воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>		
8.3.-		<p>Изготовление проектной работы.</p> <p>УИНМ</p>	<p>Конструирование и моделирование, выполнение намеченных работ</p>	<p>Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы.</p>	<p>Мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы.</p>	<p>Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации</p>	20.03	
8.4.- 8.5		<p>Практичес-кая работа</p> <p>Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия</p>	<p>Конструирование и моделирование, выполнение намеченных работ</p>	<p>Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы.</p>	<p>Мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы.</p>	<p>Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации</p>	20.03 03.04	
8.6.-		<p>Оформление отчета о проделанной работе</p>	<p>Оформление пояснительной</p>	<p>Знать требования к оформлению</p>	<p>Отражение в письменной форме</p>	<p>Проявление технико-</p>	03.04	

8.7		<p>УИНМ</p> <p>Практичес-кая работа Завершение изготовления изделия, оформление работы</p>	<p>записки и презентации</p>	<p>творческого проекта и уметь применять их на практике</p>	<p>результатов своей деятельности.</p>	<p>технологического и экономического мышления при организации своей деятельности</p>	10.04	
8.8.- 8.9.		<p>Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) Защита проекта Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия</p>	<p>Оценка выполненной работы и защита ее</p>	<p>Знать требования к защите творческих проектов. Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее.</p>	<p>Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.</p>	<p>Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения</p>	10.04 17.04	

						текущих и перспективных потребностей		
1	12	Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур (весенние работы) 12 ч.						
1.11-1.12		Виды защищенного грунта: теплицы, парники, рассадники, туннельные пленочные укрытия. Выращивание растений в теплицах зимой. Зелень, овощи в комнате. Повторный инструктаж (безопасность труда при работе сельскохозяйственными орудиями труда на пришкольном участке). Посадка лука	Выбирать культуры, планировать их размещение на участке. Выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения.	Формирование сельскохозяйственной грамотности. Профессиональное самоопределение. Анализировать и планировать предстоящую работу на учебно-опытном участке весной и осенний период.	Регулятивные: умеют контролировать свои действия по точному и оперативному ориентированию в учебнике; -принимать учебную задачу; - планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места с установкой на функциональность, удобство и безопасность в размещении и применении необходимых на уроке технологий принадлежностей и материалов. Познавательные - умеют строить осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о материалах и инструментах, правилах работы с инструментами; Коммуникативные - умеют слушать учителя и одноклассников,	Соблюдать технику безопасности. Уметь: выполнять осенние работы овощных и цветочно-декоративных растений. Знать: условия, необходимые для выращивания культурных растений	17.04 24.04	
1.13.-1.14		Уход за рассадой. Пикировка. Сроки посадки 41 рассады в открытый грунт. Уход за рассадой после высадки в открытый грунт. Борьба с вредителями и болезнями.					24.04 08.05	
1.15.-1.16.		Посев семян овощных и цветочно-декоративных культур в открытый грунт (посев моркови, петрушки, астры, циннии). Высадка рассады помидоров, перца в теплицу.					08.05 15.05	
1.17.-1.18.		Посев семян овощных и цветочно-декоративных культур в открытый грунт (посев моркови, петрушки,	Оценивать выполненную работу и анализировать				15.05 22.05	

		астры, циннии). Посадка георгинов. Посев семян овощных культур в теплицу(огурцы).	допущенные ошибки. Осваивают применение приемов ТБ на практике.		инициативно сотрудничать, отвечать на вопросы, делать выводы. оценивание своей способности и готовности к труду - ответственно относятся к учебе, имеют мотивацию к учебной деятельности.				
1.19. - 1.20.		Высадка рассады цветочно-декоративных растений в открытый грунт. Посадка георгинов.					22.05 29.05		
1.21.		Уход за посевами и посадками					29.05		
ВСЕГО							68ч.	+2чРезервного времени70ч.	

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Закон «Об образовании» Российской Федерации.
2. Федеральный государственный стандарт общего образования.
3. Программа воспитания и социализации обучающихся.
- 4.Примерные программы внеурочной деятельности. Начальное и основное образование / [В.А.Горский, А.А.Тимофеев, Д.В.Смирнов и др.] - М.: Просвещение, 2010.
- 5.Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования / Министерство образования и науки Рос. Федерации. – М.: Просвещение, 2011.

6. Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5-8 классов образовательных учреждений (автор О.А. Кожина) – М.: Дрофа, 2014.
7. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая). – М.: Дрофа, 2014.
8. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая). – М.: Дрофа, 2014.
9. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс: рабочая тетрадь к учебнику О.А. Кожиной, Е.Н. Кудачовой, С.Э. Маркуцкой/ О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова. М.: «Дрофа», 2014
10. Книги по вышивке, кулинарии и др.
11. Проектные работы учащихся.

Перечень дополнительной литературы для учителя:

1. Боброва Л.В: Технология. 5 -9 классы (девочки): уроки с использованием ИКТ, внеклассные мероприятия.- Волгоград: Учитель, 2009.-220 с.
2. Давыдова М.А: Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек): 5 класс. М.: ВАКО, 2010.-208 с.
3. Жадаева А. В., Пяткова А. В: Технология. Творческие проекты: организация работы. – Волгоград: Учитель, 2012. – 88 с.
4. Киселева, Е.А: Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко / авт. – сост. Е.А. Киселева и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111 с.
5. Пономарева Н. А.: Технология. 5 -11 классы. Проектная деятельность на уроках: планирование, конспекты уроков, творческие проекты, рабочая тетрадь для учащихся / авт. – сост. А.Н. Пономарева. – Волгоград: Учитель, 2010.-107 с.
6. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5 – 9 классы: проект. – М.: Просвещение, 2010. – 96 с. – (Стандарты второго поколения).
7. Рабочая программа по технологии 5 класс по ФГОС. <http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru>
8. Рабочая программа по технологии (девочки). ФГОС. <http://yadi.sk/>

Перечень дополнительной литературы для учащегося:

1. Дунцова К. Г. Этикет за столом. М., 2009.
2. Практическая энциклопедия русской кухни. – Челябинск: Изд-во Василия Курбацких, 2005.
3. Правила этикета - Краткий справочник под ред. Л. Васильевой-Гангус. М., Дельта-МКС, 1992.
4. Журнал «Рукоделие. Модно и просто» 2013-2014.: изд. «Газетный мир»

Система диагностики и контроля:

1. Тестовые задания
2. Карточки для контроля знаний.
3. Выполнение проекта.
4. Самоконтроль по выполнению изделий.

Система промежуточной и итоговой аттестации:

На каждом уроке проверка практического задания, выполненного в течение урока, тесты, фронтальный опрос

Наглядно-дидактический материал:

- Таблицы
- Презентации
- Пособия по технологии изготовления изделий

Методический фонд

- Коллекция «Шелк»
- Коллекция «Лен и продукты его переработки»
- Коллекция «Шерсть и продукты ее переработки»
- Коллекция промышленных образцов тканей и ниток
- Таблицы
- Работы детские и педагогические

Материально-техническое обеспечение

Электронно-програмное обеспечение:

- презентации к урокам на дисках и флеш.носителях;
- DVD фильмы по технологии
- музыкальные записи

Технические средства обучения

- мультимедийный проектор
- ноутбук
- DVD плеер
- швейные машины с ручным и электрическим приводом, оверлок
- электрические утюги
- гладильные доски
- манекен
- электрические плиты
- наборы кухонной посуды и инструменты

Занятия проходят на базе кабинета кулинарии и мастерских по обработке ткани. Мастерские полностью оборудованы машинами и электроприборами согласно перечню средств обучения и учебного оборудования.

Большое внимание при работе в мастерских обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приемов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудованы соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ УЧЩИХСЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ

▪ При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

▪ При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

▪ ***При выполнении тестов, контрольных работ***

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

Критерии оценки проекта:

«5» - учащиеся самостоятельно выполнил все этапы проекта, не нуждался в помощи учителя, выполненное изделие отвечает всем требованиям проекта, имеет высокое качество, выполнены в срок.

«4» - ученику учитель оказывал незначительную помощь, выполненное изделие отвечает всем требованиям проекта, выполнены в срок.

«3» - ученику учитель оказывает значительная помощь, выполненное изделие имеет низкое качество, частично отвечает требованиям проекта, но выполненное в срок.

«2» - ученик постоянно нуждался в помощи, изделие не соответствует требованиям проекта.

Критерии защиты проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением элементов творческой проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность

рекомендуемых в программе технологических операций. При этом он должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную значимость.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегральных занятий, создание интегральных курсов или отдельных разделов.