

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
МКУ УО ГО Богданович
муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Коменская средняя общеобразовательная школа

Утверждено:

Директор
МКОУ Коменской
СОШ

Л.Д. Желнина
«23» августа 2016 г.

Согласовано:

зам. дир по УВР
И.О.Г. Новожилова
«23» августа 2016 г.

Рассмотрено:

на заседании ШМО
протокол № 1
от «22» августа 2016 г.

Рабочая программа
по предмету
«Технология»
(девочки)
для 5-6 класса
на 2016-2017 учебный год

Составитель:

Шмидт Татьяна Николаевна, учитель первой
квалификационной категории

с.Коменки, 2016

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования.

Рабочая программа реализована в предметной линии учебников «Технология» для 5-8 классов, которые подготовлены авторским коллективом (Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.-М. : Вентана-Граф, 2015. - 192 с.)

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательных отношений получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета. Конкретизирует содержание предметных тем, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

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

Предмет изучается по двум направлениям:

- Технологии ведения дома
- Сельскохозяйственный труд

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

Основной **целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является:

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

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения**:

□ приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

□ воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

□ овладение способами деятельности:

□ умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

Все разделы рабочей программы содержат основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ, школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Рабочей программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой проектной деятельности с начала учебного года.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся, необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда – изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования «в соответствии с имеющимися возможностями», который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в их программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Для более глубокого освоения предмета «Технология», следует организовать для учащихся летнюю технологическую практику. В период практики, учащиеся под руководством учителя проводят работы на пришкольном участке.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Место предмета в базисном учебном плане:

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание представляет обещающуюся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 245 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе в 5-7 классах – 70 часов из расчета 2 часа в неделю; в 8 классах – 35 часов из расчета 1 час в неделю.

Отличительной особенностью рабочей программы является то, что в рабочую программу включен раздел «Основы аграрной технологии» в связи с необходимостью проводить сельскохозяйственные работы на пришкольном участке и в связи с проживанием учащихся в сельской местности. Поэтому уменьшено количество часов на раздел «Кулинария» - 4 часа, «Создание изделий из текстильных материалов» - 8 часов и раздел «Художественные ремесла» - 4 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

- разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
- **Выпускник получит возможность научиться:**
 - выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
 - модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
 - технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
 - оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;

- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы — надсистемы — подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;

- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

3.СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.

Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии.

Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.

Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонализированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.

Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии

Технологии в сфере быта.

Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.

Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.

Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. *Робототехника и среда конструирования.* Виды движения. Кинематические схемы

Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.

Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.

Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме. *Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.*

Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного учреждения).

Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).

Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве».

Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).

Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)¹.

¹ Для освоения техник обработки материалов, необходимых для реализации проектного замысла, проводятся мастер-классы как форма внеурочной деятельности, посещаемая обучающимися по выбору.

Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.

Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам			
	5 кл.	6 кл.		

про
жи
ван
ия
обу
ча
ющ
ихс
я.
Ор
ган
иза
ция
тра
нсп
орт

а людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.

Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. *Стратегии профессиональной карьеры*. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

4.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)	2	4		
Раздел «Электротехника» (2 ч)	2	-		
Раздел «Кулинария» (24 ч)	12	12		
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (40 ч)	20	20		
Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)	8	8		
Раздел «Семейная экономика»	0	0		
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»	0	0		
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)	10	10		
Раздел «Основы аграрной технологии»(32)	16	16		
	70	70		

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

Темы лабораторно-практических работ:

Планирование школьного кабинета кулинарии.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление фартука для уроков кулинарии.

Приготовление воскресного завтрака для всей семьи

Раздел « Оформление интерьера»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема лабораторно-практической работы

Планировка кухни.

Раздел « Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Темы лабораторно – практических работ.

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

Тема 2. Элементы машиноведения.

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

Темы лабораторно – практических работ:

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Технология выполнения машинных швов, их условное графическое обозначения.

Тема 3. Конструирование швейных изделий.

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Темы лабораторно-практических работ:

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 4. Моделирование швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие.

Темы лабораторно-практических работ:

Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; обработка карманов, поясов, бретелей; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработка низа швейного изделия ручными и машинными способами; сборка изделия; стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия; приемы влажно-тепловой обработки ткани из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.

Темы лабораторно-практических работ:

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел « Художественные ремесла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

Тема 2. Лоскутное шитье.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Темы лабораторно-практических работ:

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 3. Вышивание.

Краткие исторические сведения о вышивании. Инструменты и материалы для вышивания. Подготовка к работе. Технология выполнения простейших вышивальных швов: «вперед иголку»; «назад иголку»; стебельчатый шов; тамбурный шов; шов козлик; петельный шов.

Способы закрепления рабочей нити.

Темы лабораторно-практических работ:

Выполнение разных видов вышивальных швов.

Вышивание изделий: салфетки, фартук, прихватки

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Темы лабораторно-практических работ:

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.

Темы лабораторно-практических работ:

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 4. Бутерброды и горячие напитки.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и

приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приёмы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Темы практических работ:

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 6. Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 7. Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ:

Оформление стола к завтраку.

6 класс

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

Темы лабораторно-практических работ:

«Растение в интерьере жилого дома»

«Приготовление воскресного обеда»

«Наряд для семейного обеда»

«Вяжем аксессуары крючком и спицами»

Раздел «Оформление интерьера»

Тема 1. Интерьер жилого дома

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. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

Тема лабораторно-практической работы

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. 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

Темы лабораторно-практических работ

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса

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

Темы лабораторно-практических работ

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы

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

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Темы лабораторно-практических работ

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Тема лабораторно-практической работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

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.

Тема лабораторно-практической работы

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

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.

Тема лабораторно-практической работы

Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

Тема 4. Раскрой плечевой одежды

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. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом.

Темы лабораторно-практических работ

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Тема 5. Швейная машина

Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Темы лабораторно-практических работ

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

Тема 6. Технология изготовления швейных изделий.

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 застёжкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Технология обработки застёжки. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Темы лабораторно-практических работ

Примерка изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Обработка горловины и застёжки проектного изделия. Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. 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.

Тема лабораторно-практической работы

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

Тема 2. Вязание полотна. Вязание по кругу

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Тема лабораторно-практической работы

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 3. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель

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.

Тема лабораторно-практической работы

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Тема 4. Вязание цветных узоров.

Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Тема лабораторно-практической работы

Разработка схемы жаккардового узора.

5.ПРИЛОЖЕНИЕ

5.1.КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Направление «Технологии ведения дома» (70ч)

№ п/п	Тема урока и тип урока (форма, вид деятельности)	Кол-во часов	Основные элементы содержания	Планируемые результаты обучения (в соответствии с ФГОС)			Дата	
				Предметные	УУД	Личностные		
1-2	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие. Изучение нового материала. Урок-беседа	2	Правила ТБ в кабинете обслуживающего труда. Организация труда и оборудование рабочего места. Введение в курс технологии. Технология как способ создания рукотворного мира. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством.	Знать: - правила поведения на рабочем месте; - правила ТБ; - суть понятия «технология»; - цели технологии Иметь представление о санитарно-гигиенических требованиях, рациональном размещении инструментов	П: работа с информацией, выполнение логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания. Р: Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка. К: уметь задавать вопросы, отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления	Развитие познавательных интересов, учебных мотивов при изучении предмета «Технология»		
Раздел «Эстетика пришкольного участка» (6ч)								
3-4	Особенности осенней обработки почвы. Правила личной гигиены, техника безопасности во время работы.	2		знать: - правила безопасного труда; - осеннюю обработку почвы; уметь: - работать сельхоз инструментами.				
5-6	Значение сельскохозяйственного труда в жизни людей.	2		знать: - профессии связанные с сельскохозяйственным трудом уметь:				
7-8	Уборка урожая, особенности хранения овощей. Особенности сбора семян цветочно-декоративных растений.	2		Знать: - правила сбора и хранения семян однолетних растений; - правила сбора урожая и хранения; уметь: - делать бумажные кульки для сбора семян; - собирать семена и хранение семян.				
9-10	Особенности ухода за культурами с учётом их биологических особенностей.	2		знать: - особенности ухода за культурами с учётом их биологических особенностей;				

				уметь:				
Раздел «Оформление интерьера» (2ч)								
11-12	Интерьер кухни, оборудование Комбинированный. Практическая работа	2	История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование. Деление кухни на зоны. Варианты планировки кухни. Практическая работа «Планировка кухни»	Иметь представление: – о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой; –об оборудовании и его влиянии на человека Уметь: - выполнять планировку кухни-столовой; - выполнять эскизы интерьера кухни-столовой	П: осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы Р: различать способ и результат действия; вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок, адекватно воспринимать оценку учителя. К: Понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду		
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (2 ч)								
13-14	Коллективный проект «Планирование школьного кабинета кулинарии» Комбинированный	2	Составление последовательности выполнения проекта, распределение обязанностей в группе, изготовление проекта, защита проекта	Уметь: -осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления проекта; -выполнять намеченные работы; подготавливать пояснительную записку; -пользоваться необходимой литературой; -оценивать и защищать выполненную работу	П: Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя. Р: Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, рациональное использование информации для проектирования и создания объектов труда. К: Овладение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности		
Раздел «Кулинария» (14 ч)								
15-16	Санитария и гигиена. Физиология питания Комбинированный	2	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах.	Знать правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне Иметь представление о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека	П: Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их	Самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства; Формирование		

			Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах	Уметь: -составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни; -оказывать первую помощь при пищевых отравлениях	применения Р: Соблюдение норм и правил безопасного труда, правил санитарии и гигиены.	основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам		
17-18	Бутерброды и горячие напитки Комбинированный Практическая работа	2	Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления. Требования к качеству готовых напитков. Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков»	Иметь представление о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях Уметь: -выполнять эскизы художественного оформления бутербродов; -приготавливать и оформлять бутерброды	П: Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение норм и правил безопасного труда, санитарии и гигиены. Р: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. К: Уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности	Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности на основе развития познавательных интересов. Воспитывать в себе уважение к своему и чужому труду, аккуратность, внимательность, любознательность, культуру труда, экологическую культуру.		
19-20	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Комбинированный Практическая работа	2	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Практическая работа «Приготовление блюда из макаронных изделий»	Знать: -виды круп, бобовых и макаронных изделий; -правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий Уметь: -выполнять механическую кулинарную обработку крупы; - готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий	П: Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности. Р: Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям К: Уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности		
21-22	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов Комбинированный Практическая работа	2	Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при	Иметь представление о правилах первичной обработки всех видов овощей, пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд Уметь:	П: Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической	Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в		

			обработке. Практическая работа «Приготовление салата из сырых овощей»	-определять доброкачественность овощей по внешнему виду; -выполнять первичную обработку овощей и нарезку овощей; -готовить салат из сырых овощей	культурой. Р: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя. К: Действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми	различных сферах		
23-24	Тепловая кулинарная обработка овощей Комбинированный Практическая работа	2	Значение и виды тепловой обработки продуктов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд	Знать виды тепловой обработки овощей Уметь: -выполнять безопасные приёмы тепловой обработки овощей; -готовить гарниры и блюда из вареных овощей	П: Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой. Р: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности, принимать и сохранять учебную задачу. К: Действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми	Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах		
25-26	Блюда из яиц Комбинированный Практическая работа	2	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.	Знать технологию приготовления блюд из яиц Уметь: - определять свежесть яиц; -выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам	П: Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий. Р: : Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности, принимать и сохранять учебную задачу. К: Действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей		
27-28	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Комбинированный Практическая работа	2	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков, столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.	Иметь представление о правилах подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета Уметь: -составлять меню; -подбирать столовую посуду и	П: Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики элементов научной организации труда, стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных	Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и		

			Практическая работа «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	приборы; -выполнять сервировку стола к завтраку	средств. Р: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности К: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы.	самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труд		
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)								
29-30	Запуск проекта «Фартук для работы на кухне». Натуральные волокна. Производство ткани Комбинированный. Лабораторная работа	2	Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Лабораторная работа «Определение направления долевой нити в ткани»	Иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядении и ткачестве Уметь: -определять лицевую и изнаночную стороны ткани; -определять направление долевой нити в ткани; -оформлять результаты исследований	П: Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения. Р: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности. Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям	Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах		
31-32	Текстильные материалы и их свойства. Комбинированный Лабораторная работа	2	Физические, эргономические, эстетические, технологические свойства материалов. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Лабораторная работа «Изучение свойств тканей»	Иметь представление о свойствах тканей из растительных волокон Уметь: -исследовать свойства тканей из натуральных волокон; -распознавать виды тканей	П: Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; Р: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности. Оценивание правильности выполнения учебной задачи; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок	Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда		

33-34	Виды рабочей одежды и требования к ней. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок Комбинированный	2	Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме. Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения	Иметь представление о рабочей одежде и требованиях к ней Знать правила снятия мерок Уметь их использовать	П: Виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач. К: Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности.	Умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива		
35-36	Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Построение чертежа выкройки фартука Комбинированный Практическая работа	2	Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Последовательность построения чертежа выкройки фартука. Практическая работа «Построение чертежа выкройки фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину»	Иметь представление о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе Уметь: - строить чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам;	П: Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе конструирования изделия К: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ)	Развитие познавательных интересов в области моды и дизайна одежды		
37	Моделирование фартука Комбинированный	2	Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды	Иметь представление о видах отделки швейных изделий, способах моделирования. Уметь: - вносить модельные изменения в выкройку; - выбирать вид художественной отделки; - выполнять подготовку выкройки к раскрою	П: Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия. Р: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками К: Формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;	Развитие познавательных интересов в области моды и дизайна одежды		
38	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука Комбинированный Практическая работа	2	Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	Иметь представление о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки Знать правила ТБ Уметь: - находить лицевую сторону ткани;	П: Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности. Р: Оценивание правильности выполнения учебной задачи, диагностика результатов	Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. Развитие		

				- выполнять раскладку выкроек на различных тканях; - выполнять раскрой изделий	познавательного-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок. К: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками	познавательных интересов, учебных мотивов при подготовке ткани к раскрою и выкраиванию деталей швейного изделия.		
39-40	Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов Комбинированный Практическая работа	2	Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Понятия: <i>шов, строчка, стежок, длина стежка.</i> Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ»	Знать область применения прямых стежков Уметь: - выполнять прямые стежки; - переносить линии выкройки на детали кроя	П: : Формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда Соблюдение норм и правил безопасности познавательного-трудовой деятельности и созидательного труда. Р: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		
41-42	Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Комбинированный Лабораторная работа	2	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Устройство бытовой швейной машины. Организация рабочего места. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Лабораторная работа «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»	Иметь представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов Знать правила ТБ Уметь: - организовать рабочее место; -готовить швейную машину к работе	П: Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней Соблюдение норм и правил безопасности познавательного-трудовой деятельности и созидательного труда. Р: Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности		
43-44	Краевые и соединительные швы. Влажно-тепловая обработка ткани Комбинированный Практическая работа	2	Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения соединительных и краевых швов. Влажно-тепловая обработка ткани.	Знать виды машинных швов Уметь -читать графические схемы швов и выполнять их; -выполнять образцы машинных швов; -выполнять основные операции	П: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда.	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		

			Правила выполнения влажно-тепловых работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ»	влажно-тепловой обработки	Р: Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. К: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы			
45-46	Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника и нижней части фартука. Комбинированный Практическая работа	2	Последовательность изготовления швейного изделия. Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона. Практическая работа «Обработка нагрудника и нижней части фартука»	Иметь представление о способах обработки нагрудника и нижней части фартука. Уметь выполнять обработку боковых и нижних срезов фартука	П: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда Р: Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. К: Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		
47-48	Обработка накладных карманов, бретелей и пояса Практическая работа	2	Методы обработки накладных карманов, бретелей и пояса. Практическая работа «Обработка мелких деталей фартука»	Иметь представление о методах обработки карманов, бретелей и пояса. Уметь выполнять обработку карманов, бретелей и пояса	П: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, соблюдение норм и правил безопасного труда Р: Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. К: Обосновывать выбор метода обработки для данного изделия	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		
49-50	Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Практическая работа	2	Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия	Знать: – последовательность сборки фартука; – правила ТБ утюжильных работ; – критерии оценки качества изделия Уметь: -стачивать детали и выполнять отделочные работы; - выбирать режим и выполнять ВТО изделия; - осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия	П: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений. Р: Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. К: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)								
51	Исследовательская и созидательная деятельность Творческий проект «Фартук для работы на кухне» Практическая работа	4	Определение и формулировка проблемы. Краткая формулировка задачи проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация	Знать назначение изделия, свойства ткани для выбора проектируемого изделия Уметь: - формулировать задачу проекта; - подбирать ткань для изделия; -изготавливать изделие; -оформлять проект; - защищать проект	П: Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование, проектирование последовательности операций. Р: Документирование результатов труда и проектной деятельности. К: Рациональное использование учебной, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности		
Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)								
52	Декоративно-прикладное искусство Экскурсия в краеведческий музей	2	Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах	Знать виды декоративно-прикладного искусства Уметь: -находить информацию для изучения видов народных промыслов своего региона; -зарисовывать наиболее интересные образцы рукоделия	П: Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии К: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений	Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства.		
53-54	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства Комбинированный Практическая работа	2	Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Понятие о ритмической или пластической композиции, её тональное решение. Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Приемы стилизации реальных форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Практическая работа «Создание композиции»	Иметь представление о статичной, динамичной, симметричной и ассиметричной композициях Уметь: -зарисовывать природные мотивы и осуществлять их стилизацию; -выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.; -создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам	П: Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества. Р: Оценивание правильности собственных возможностей, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям К: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы	Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства.		

55-56	Вышивка как вид ДПИ и её применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы Комбинированный Практическая работа	2	Краткие сведения из истории вышивания. Материалы и инструменты. Перевод рисунка на ткань. Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Практическая работа «Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку».	Знать: – материалы и инструменты для вышивания; – свойства цвета и элементы построения вышивки Уметь: -соблюдать правила ТБ при работе с ручными инструментами; – закреплять нити разными способами; – выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку»	П: Находить информацию о видах простейших швов и применение их в украшении изделий. Планирование технологического процесса; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии. Р: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя.	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду		
57-58	Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Свободная вышивка по рисованному контуру Практическая работа	2	Правила заправки ткани в пальцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов. Свободная вышивка по рисованному контуру	Уметь: -закреплять ткань в пальцы; -выполнять стебельчатый и тамбурный швы; -выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку	П: : Планирование технологического процесса; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии. Р: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя.	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду		
59-60	Запуск проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Лоскутное шитьё Комбинированный	2	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента.	Иметь представление о различных видах техники лоскутного шитья Уметь: -выполнять эскизы; -подбирать материалы и инструменты; -составлять орнаменты для лоскутного шитья; -изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги	П: обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений; Р: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя. К: адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду		
61	Технология изготовления лоскутного изделия	2	Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления	Знать: - о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей;	П: Самостоятельное создание способов решения проблем. Р: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат	Оказание взаимной помощи в процессе сотрудничества; умение		

	Комбинированный Практическая работа		шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой нити и рисунка Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия. Практическая работа «Изготовление образцов лоскутных изделий»	-правила сборки полотна Уметь: -подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава; -изготавливать изделие в технике лоскутного шитья	действия; адекватно воспринимать оценку учителя. К: обеспечивать бесконфликтную совместную работу в группе	сформулировать собственное мнение и позицию		
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)								
62	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» Практическая работа	4	Определение и формулировка проблемы. Краткая формулировка задачи проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация	Знать назначение изделия, свойства ткани для выбора проектируемого изделия Уметь: - формулировать задачу проекта; - подбирать ткань для изделия; -изготавливать изделие; -оформлять проект; - защищать проект	П: Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование. Р: Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда. К: Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации. Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации	Установление обучающимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом. Провести самоанализ выполненной работы. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, бережного отношения к имуществу		
Раздел «Эстетика пришкольного участка» (8ч)								
63-64	Весенняя обработка почвы							
65-66	Клумбы. Рбатки.							
67-68	Клумбы. Рбатки							
69-70	Высадка цветочной рассады							

6 класс

№п.п.				Планируемые результаты (в соответствии с ФГОС)
-------	--	--	--	--

	Дата проведения	Тема и тип урока	Решаемые проблемы	Понятия	Предметные результаты	УУД	Личностные результаты
РАЗДЕЛЫ Основы аграрной технологии 16 часов «Осенние работы» 8 часов, «Весенние работы» 8 часов							
1 2		Основы аграрной технологии. Техника безопасности при выполнении с/х работ. Урок-исследование 2 ч.	Ознакомить с двумя основными видами материального производства: сельским хозяйством и промышленностью, закрепить знания по основным понятиям растениеводства и животноводства. Ознакомить с правилами безопасного труда при работе с сельскохозяйственным инвентарём.	Растениеводство: полев одство, овощеводство плодородство, луговоед-во, лесоводст-во, цветоводство; аграрные технологии. Тяпка, лопата, грабли, секатор, ведро, веник, совок.	Знакомство с новыми понятиями, встречающимися в растениеводстве, животноводстве, аграрных технологиях. Ознакомление и усвоение правил поведения и безопасного труда при работе с сельскохозяйственными орудиями труда.	1.Познавательные: структурирова ние знания, развитие внимание, образности, речи, умения наблюдать, делать выводы. 2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации. 3.Коммуникативные: понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственного, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии; учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи, уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.	Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной познавательности, культуры труда, экологической культуры. Развитие уверенности в себе, уважение к чужому труду, оценке своих поступков
3 4		Овощеводство, краткая характеристика культур. Уборка картофеля. Урок-исследование Урок-практикум 2 ч.	Познакомить с многообразием сельскохозяйственн ых растений.	Культурные растения; зерновые, зернобобовые, плодовые, овощные, кормовые культуры; однолетние, двулетние, многолетние растения; семенники.	Учить работать с информацией, расширять знания о культурных растениях, закреплять знания о том, какие растения называют однолетни-ми,двулет-ними, многолетними; для чего выращи-вают зерно-бобо-вые, плодовые и ягодные, овощные и кормовые растения.	1.Познавательные: структурирова ние знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания . 2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу, адекватно воспринимать оценку учителя. 3.Коммуникативные: уметь формулировать собственное мнение и позицию; уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.	Развитие познавательных интересов, границ собственного знания и «незнания», формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной познавательности
5 6		Уборка растительных остатков.	Уборка растительных	.растительные остатки, компостная куча	Познакомить с понятием компост.	1.Познавательные: ориентировка на разнообразие способов	Самоопределение (внутренняя позиция школьника,

		Урок-практикум. (2 ч)	остатков, как сорных так и культурных растений		Сложить все растительные остатки в компостную кучу	выращивания овощных культур, умение осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков сортов овощей. 2.Регулятивные: планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане, различать способ и результат действия, адекватно воспринимать оценку учителя. 3.Коммуникативные: понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственно, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии, строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи.	самоуважение, самооценка). Развитие границ собственного знания и «незнания», оценки своих поступков.
7 8		Осенняя обработка почвы.. Урок-исследование. Урок-практикум. (2 часа)	Расширять знания о сельском хозяйстве. В частности учащиеся должны знать, что почва в растениеводстве – это среда для возделывания растений, от качества почвы зависит урожай.	Плодородие; типы почв: подзолистые, дерново-подзолистые, дерновые, серые лесные, чернозёмы, каштановые, глинистые, суглинистые, песчаные, супесчаные; структурные, бесструктурные почвы; перегной (гумус).	Запомнить, что от качества почвы зависит урожай. Знать основные типы почв.	1.Познавательные: осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием познавательной литературы, умение осуществлять сравнение, устанавливать причинно-следственные связи. 2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. 3.Коммуникативные: уметь в коммуникации строить понятные для партнера высказывания, учитывающие, что он знает и видит, а что нет; уметь задавать вопросы.	Развитие «Я-концепции» и самооценки личности (формирование самоидентификации, адекватной позитивной самооценки, самоуважения и самопринятия).
9 10		Технология ухода за цветочными культурами. Урок-исследование Урок-практикум	Цветочные культуры выращивают, используя рассадный и безрассадный	Рассада, рассадный и безрассадный способы посадки, широкорядный и рядовой способы посева, однолетние зеленые культуры,	Научить учащихся рассадному и безрассадному способу выращивания цветочных культур.	1.Познавательные: структурирование знания, развитие внимание, образности, речи, умения наблюдать, делать выводы. 2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу,	Осознание необходимости самосовершенствования при выполнении сельскохозяйственных работ.

		2 ч.	способы посадки и посева.	предшествующие культуры, чистый пар, открытый грунт, мульчирование.		планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации. 3. Коммуникативные: понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии; учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи, уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.	
11 12		Весенняя обработка почвы. Урок-исследование Урок-практикум	Удобрения – это органические и неорганические вещества, которые содержат элементы питания растений. Их применяют для повышения урожайности сельскохозяйственных культур и улучшения качества продукции. Внесение удобрений в почву весной.	Органические удобрения (навоз, навозная жижа, птичий помет, компост, торф, зеленые удобрения), минеральные удобрения (азотные, калийные, фосфорные, микроудобрения), подкормка.	Дать понятия о том, зачем нужны удобрения, каковы нормы приготовления и внесения растворов удобрений. Помнить о правилах безопасной работы с минеральными удобрениями	1.Познавательные: Структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания. 2.Регулятивные: Принимать и сохранять учебную задачу, адекватно воспринимать оценку учителя 3.Коммуникативные: Понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственного, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии, строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи.	Стремление к приобретению новых знаний при изучении норм внесения удобрений под овощные культуры
13 14		Клумбы. Рабатки. Урок-исследование Урок-практикум 2 ч.	Для украшения пришкольного участка разбиваются клумбы и рабатки. Выполняются предварительно эскизы и затем все переносится на пришкольный участок	Клумба, рабатка	Учащиеся должны знать понятия клумба и рабатка. Выполнить эскиз клумбы и рабатки	1.Познавательные: Осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием познавательной литературы, умение осуществлять сравнение, устанавливать причинно-следственные связи. 2.Регулятивные: Принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие	Осознание необходимости самосовершенствования

						в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации. 3.Коммуникативные: Уметь в коммуникации строить понятные для партнера высказывания, учитывающие, что он знает и видит, а что нет; уметь задавать вопросы.	
15 16		Высадка цветочной рассады Урок-практикум 2 ч	В подготовленные клумбы и рабатки необходимо пересадить выращенную рассаду цветочных культур	Пересадка	Усвоить правила пересадки растений	1.Познавательные: умение осуществлять сравнение, устанавливатьпричинно-следственные связи. 2.Регулятивные: Принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации. 3.Коммуникативные: Уметь в коммуникации строить понятные для партнера высказывания, учитывающие, что он знает и видит, а что нет; уметь задавать вопросы.	Осознание необходимости самосовершенствования
РАЗДЕЛЫ «Технологии домашнего хозяйства»							
«Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 час)							
Темы: «Вводный урок» (1 ч), «Интерьер жилого дома»(1 ч), «Комнатные растения в интерьере» (2 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (3 ч)							
17		Вводный урок 1 час	Цели и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Правила безопасности труда при работе в кабинете технологии.	«технология», ТБ	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология». Знакомиться с правилами безопасного труда	1.Познавательные: структурирование знания, развитие внимание, образности, речи, умения наблюдать, делать выводы. 2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации. 3.Коммуникативные: понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственного	Осознание необходимости самосовершенствования
18		Интерьер жилого дома <i>Урок-исследование</i> <i>1 час</i>	Городской и сельский дом, квартира должны быть удобными для каждого члена семьи. В жилище	Интерьер; эргономические требования, санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру;	Познакомить с различными действиями по планировке кухни-столовой, учитывая требования к интерьеру и дизайну, чтобы во	1.Познавательные: осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы; осознанное и произвольное построение речевого	Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; Самооценка готовности к предпринимательской

			всегда должен поддерживаться микроклимат: чистота, комфорт, хорошее освещение. Интерьер дома должен быть красивым, уютным. Для этого нужно правильно разделить пространство на отдельные зоны, имеющие каждое своё назначение. Не последнюю роль в этом играет выбор цветового решения, использование современных материалов в отделке кухни, декоративное оформление кухни. Всё это решаемые проблемы, а с помощью компьютера по программному обеспечению можно научиться создавать различные модели кухонь. Эта программа позволяет исключить многие ошибки ещё на этапе проектирования.	планировка кухни, рабочая зона, обеденная зона, линейная, угловая, параллельная и П-образная планировка кухни; стили кухни: деревенский, классический, модерн, минимализм.	время приготовления пищи затрачивалось как можно меньше времени и сил.	высказывания в устной и письменной форме. 2.Регулятивные:различать способ и результат действия; вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок, адекватно воспринимать оценку учителя. 3.Коммуникативные:понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии; учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве.	деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства
19 20		Комнатные растения в интерьере Урок-исследование. Урок-практикум. (2 часа)	Цветы- элемент убранства квартиры, поддающийся правилам фитодизайна. Их прелесть и красота воспринимаются во взаимосвязи с интерьером. Существуют определенные	Фитодизайн, композиция	Выполнять пересадку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями.	1.Познавательные:осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы; использование знаково-символических средств, в том числе моделей и схем для решения задач. 2.Регулятивные:принимать и	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

			приемы размещения комнатных растений		Знакомиться с профессией фито-дизайнер.	сохранять учебную задачу, уметь оценивать правильность выполнения действия на уровне адекватной ретроспективной оценки. 3. Коммуникативные: уметь задавать вопросы, адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи.	
21 22		Творческий проект «Интерьер жилого дома». Урок-исследование. Урок-практикум. (2 часа)	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта	Интерьер . этапы творческого проекта	Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома»	1.Познавательные: Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследования. 2.Регулятивные: Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительно, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда. 3. Коммуникативные: Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта.	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
РАЗДЕЛЫ «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» 12 часов							
Темы: «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2 ч), Блюда из мяса (2 ч), Блюда из птицы (2 ч), Заправочные супы(2 ч), «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч), «Исследовательская и проектная деятельность» (2ч)							
23		Блюда из рыбы. Урок-исследование	Пищевая ценность рыбы. Содержание в	Пищевая ценность, срок годности,	Определять свежесть рыбы	1.Познавательные: Уяснение социальных и экологических	Самооценка готовности к предпринимательской

		1 час	ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности и рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству готовых блюд.	доброкачественность рыбы, консервы, сроки хранения, оттаивание, вымачивание, отваривание, припускание, жарка, тушение, запекание.	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. Разделять соленую рыбу. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы.	последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения 2.Регулятивные: Комбинирование известных алгоритмов технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической проблемы 3.Коммуникативные: Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.	деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства; Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам
24		Блюда из нерыбных продуктов моря Урок-исследование. (1 ч)	Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых	Морепродукты: кальмары, креветки, мидии, морская капуста, морские водоросли.	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Сервировать стол идегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов.	1.Познавательные: Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; 2.Регулятивные: Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ. 3.Коммуникативные: уметь	Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства; Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам

			блюд.			договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов.	
25		Технология первичной и тепловой обработки мяса. Урок-исследование. (1ч.)	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности и мяса. Органолептические методы определения доброкачественности и 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.	Говядина, свинина, баранина, субпродукты, мясные консервы, оттаивание.	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. Знакомство с профессией	1.Познавательные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены. 2.Регулятивные: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. 3.Коммуникативные: направленно е продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах.	Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности на основе: развития познавательных интересов, воспитывать в себе уважение к своему и чужому труду, аккуратность, внимательность, любознательность, культуру труда, экологическую культуру.
26		Приготовление блюд из мяса Урок-исследование. (1ч)	Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача готовых блюд к столу. Гарниры к мясным блюдам.	Отваривать, припускать, жарить, запекать, рубленое мясо, гарниры.	Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.	1.Познавательные: Самостоятельное создание способов решения проблем, осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества. 2.Регулятивные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены. 3.Коммуникативные: Оценивание своей способности к труду в	Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности на основе: развития познавательных интересов, воспитывать в себе уважение к своему и чужому труду, аккуратность, внимательность, любознательность, культуру труда, экологическую культуру.

						конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда.	
27 28		Блюда из птицы. Урок-исследование. Урок-практикум (2 ч)	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.	Домашняя птица, разделка туши, тепловая обработка.	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Производить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы.	1.Познавательные: Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. 2.Регулятивные Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены. . 3.Коммуникативные: Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности
29 30		Заправочные супы. Урок-исследование. Урок-практикум (2 ч)	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	Бульон, классификация супов.	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы труда при работе с горячей	1.Познавательные: Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой. 2.Регулятивные: Формирование и развитие экологического мышления умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. 3.Коммуникативные:	Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах

			крупями и мучными изделиями. оценка готового блюда. оформление готового супа и подача к столу.		жидкостью. Осваивать приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами группы. Находить и представлять информацию о различных супах.	Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми.	
31 32		Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Урок-исследование. Урок-практикум. (2ч)	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.	Сервировка стола, этикет.	Подбирать столовое белье для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления.	1.Познавательные: Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики элементов научной организации труда, Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ. 2.Регулятивные: Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики элементов научной организации труда; Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; 3.Коммуникативные: Установлен ие рабочих отношений в группе для выполнения практической	Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда

						работы. Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;	
33 34		Творческий проект по разделу «Кулинария». Урок-практикум. (2ч)	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.	Этапы проекта	Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»	1.Познавательные: Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; 2.Регулятивные: Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг; 3.Коммуникативные: Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительно, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информацией;	проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности
РАЗДЕЛЫ «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» 20 часа							
Темы: «Свойства текстильных материалов» (1 ч), «Конструирование швейных изделий (3 ч), «Моделирование швейных изделий» (2 ч), «Швейная машина» (2 ч), «Технология изготовления швейных изделий» (6), «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч)							
35		Виды и свойства	Запуск третьего	Химические волокна,	Составлять коллекции	1.Познавательные: Уяснение	Самооценка умственных и

		текстильных материалов из химических волокон. Урок-исследование. (1ч)	творческого проекта. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.	нетканые материалы, клеевые материалы.	тканей и нетканых 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 их применение в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.	социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; 2.Регулятивные: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; 3.Коммуникативные: Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;	физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах
36 37 38		Конструирование плечевой одежды с цельнокроенным коротким рукавом. Урок-исследование. Урок-практикум. (3 ч)	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроенным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроенным рукавом.	Чертёж, выкройка, снятие мерок, конструктивные линии фигуры, обхват груди, обхват талии, обхват бёдер, длина изделия; моделирование выкройки.	Научиться пользоваться инструментами и приспособлениями для изготовления выкроек и раскроя ткани, определять размеры швейного изделия, производить правильное снятие мерок по конструктивным линиям фигуры. Изготавливать выкройки.	1.Познавательные: Виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса; 2.Регулятивные: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей	умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива

						познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива; 3. Коммуникативные: Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;	
39 40		Моделирование плечевой одежды Урок-исследование Урок-практикум 2 ч	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки, горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.	Моделирование. подкройная обтачка, подборт.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования формы выреза горловины. Изучать приемы моделирования плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Изучать приемы моделирования отрезной плечевой одежды. 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	1. Познавательные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, воспринимать оценку учителя. 2. Регулятивные: вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно 3. Коммуникативные: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы. безопасности, правил санитарии и гигиены;	
41 42		Раскрой швейного изделия. Урок-исследование. Урок-практикум. (2ч)	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки.	Закройщик, подготовка ткани к раскрою (декатирование, выравнивание срезов, устранение перекоса, срезание кромок, выявление дефектов). Обмеловка, раскрой ткани, детали кроя,	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы.	1. Познавательные: Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности; 2. Регулятивные: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация	Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности Развитие познавательных интересов, учебных мотивов при подготовке ткани к раскрою и выкраиванию деталей швейного изделия.

			Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.	припуски на швы.		совместной познавательно- трудовой деятельности с другими её участниками; 3. Коммуникативные: Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно- трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;	
43 44		Швейные ручные работы. Урок-исследование. Урок-практикум. (2ч)	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы с утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - приметывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев – выметывание.	Дублирование, приметывание, выметывание	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков, приметывания; выметывания	1.Познавательные: Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; 2.Регулятивные: Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда 3. Коммуникативные: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться
45 46		Дефекты машинной строчки. Машинные швы. Урок-исследование. Урок-практикум. (2ч)	Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки,	Игла, машинное масло,притачивание, соединительный шов	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Подготавливать швейную машину к работе. Изготавливать образцы машинных работ: притачивания и	1.Познавательные: Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; 2.Регулятивные: Осознание роли техники и технологий для	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности

			связанные с неправильным натяжением ниток. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной-притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием – обтачивание. Обработка припусков на швы перед вывертыванием. Классификация машинных швов: соединительные		обтачивания. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.	прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; 3. Коммуникативные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;	
47		Обработка мелких деталей. Урок-исследование. Урок-практикум. (1ч)	Обработка мелких деталей швейного изделия- мягкого пояса, бретелей обтачным швом	Пояс, бретели	Обрабатывать мелкие детали проектного изделия (мягкий пояс, бретели и др.) обычным швом	1.Познавательные: Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; 2.Регулятивные: Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; 3. Коммуникативные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;	Осознание необходимости самосовершенствования при изучении стежков и швов.

48		Подготовка и проведение примерки Урок-практикум 1 час	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроенным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	Примерка. дефекты	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.	1.Познавательные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной воспринимать оценку учителя. 2.Регулятивные: вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; 3.Коммуникативные: Установлен ие рабочих отношений в группе для выполнения практической работы. безопасности, правил санитарии и гигиены;	
49 50		Технология изготовления плечевого изделия. Урок-исследование. Урок-практикум. (2 ч)	Любое швейное изделие изготавливают в одинаковой последовательности: 1. раскрой; 2. подготовка детали кроя к обработке; 3. обработка срезов, деталей узлов швейного изделия и их сборка по индивидуальному плану; 4. окончательная сборка и обработка изделия.	Технология пошива. Портной.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приемами труда. Знакомиться с профессией закройщик.	1.Познавательные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной воспринимать оценку учителя. 2.Регулятивные: вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; 3.Коммуникативные: Установлен ие рабочих отношений в группе для выполнения практической работы.безопасности, правил санитарии и гигиены;	Стремление к приобретению новых знаний при изучении технологии пошива швейных изделий.
51 52 53 54 55 56		Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» Урок-исследование Урок-практикум. (6 ч)	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление	Этапы выполненияпроекта	Определить проблемную ситуацию, цель проекта, провести исследование идеи, предложить несколько вариантов и выбрать лучший, произвести расчёт материалов и денежных затрат,	1.Познавательные: Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;	Установление связи между учеником и выбором будущей профессии (технолога по оформлению стола).

			проекта.		провести самооценку и оценку своего проекта, указать источники информации, использованные при выполнении проекта.	2.Регулятивные:Документирован ие результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг; 3.Коммуникативные:Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительно, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информацией.	
РАЗДЕЛЫ «Художественные ремёсла», «Технологии творческой и опытнической деятельности» 10 часов							
Темы: «Вязание крючком» (4), «Вязание спицами 4 «Исследовательская и созидательная деятельность» (4)							
57 58 59 60		Основные виды петель при вязании крючком Урок-исследование Урок-практикум (4ч)	Запуск четвертого творческого проекта. 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	Крючок, петля, накид	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы полотна крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.	1.Познавательные:Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности; Выявление потребностей, проектирования и создания объектов, имеющих потребительную стоимость; 2.Регулятивные:Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой	Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства.

			ниток. Организация рабочего места при вязании. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия			деятельности в решении общих задач коллектива; 3. Коммуникативные: обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений; Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии.	
62 63		Вязание по кругу. Урок-исследование. Урок-практикум (2 ч)	Вязание по кругу: основное кольцо. Способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских фигур: круга, квадрата. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	Основное кольцо	Выполнять образцы плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания.	1.Познавательные: Оценивание правильности собственных возможностей, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; 2.Регулятивные: Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ; 3. Коммуникативные: удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникаций, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникаций партнёра. интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями.	Формирование усидчивости, целеустремленности, аккуратности при изучении основ композиций для создания предметов декоративно-прикладного творчества.
63 64		Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Урок-исследование. Урок-практикум. (2ч)	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями.	Спицы, петли, закрытие петель	Подбирать спицы и нитки для вязания. вязать спицами образцы узоров из лицевых и изнаночных петель. находить и представлять информацию о	1.Познавательные: Оценивание правильности собственных возможностей, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или	Проявление познавательной активной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности, развитие творческой деятельности эстетического характера.

			Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.		народных художественных промыслах, связанных с вязанием на спицах.	разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; 2.Регулятивные: Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ; 3.Коммуникативные: удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникаций, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникаций партнёра. интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями.	
65 66		Вязание цветных узоров Урок-исследование Урок-практикум (2ч)	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия художник в области декоративно-прикладного искусства	Ахроматические и хроматические цвета; тёплые и холодные цвета; гармонические цветовые композиции; графический редактор.	Создавать схемы для вязания с помощью компьютера. Вязать спицами образцы цветных узоров. Находить и представлять информацию о северном цветном узорном вязании. Знакомиться с профессией художник в области декоративно-прикладного творчества	1.Познавательные: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. 2.Регулятивные: Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; 3.Коммуникативные: Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности. Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы	Выработка навыков сотрудничества при работе в группах.
67 68 69 70		Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» Урок-практикум. (4 ч)	Продemonстрировать свои знания и умения, способности в выполнении творческого проекта по изготовлению лоскутного изделия.		Определить проблемную ситуацию, цель проекта, провести исследование идеи, предложить несколько вариантов и выбрать лучший, произвести расчёт материалов и денежных затрат, провести самооценку и оценку своего проекта, указать источники информации,	1.Познавательные: Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; 2.Регулятивные: Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;	Установление обучающимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом. Умение организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасного ведения работ. Провести самоанализ выполненной работы. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, бережного отношения к имуществу.

					использованные при выполнении проекта.	примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг; 3. Коммуникативные: Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительно, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информацией.	
ИТО ГО:	70 час.						

5.2.ЛИСТ ФИКСИРОВАНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

[illegible]

