




ПОСПЕЛИХИНСКИЙ РАЙОН АЛТАЙСКОГО КРАЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОСПЕЛИХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4»

Рассмотрено Руководитель РМО  Т.Н. Калиничева Протокол № 1 от « 29 » августа 2018г.	Согласовано Заместитель директора по УВР  Л.В. Шубная «28» августа 2018г.	Утверждено Директор школы Н.Н. Савина Приказ № 169 от «28» августа 2018г. 
--	---	--

**Рабочая программа
по технологии
для учащихся 6 класса
на 2018-2019 учебный год
Уровень обучения - основное общее образование**

Программа разработана на основе авторской программы по технологии О.А. Кожиной (Программы «Технология. Обслуживающий труд» для 5—8 классов общеобразовательных учреждений-М.: Дрофа, 2015). Уровень базовый

Составитель:
Чекалина Ольга Николаевна,
учитель технологии высшей
квалификационной категории

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол №1
от «29 » августа 2018г.

Введение

Данная рабочая программа ориентирована на учащихся классов в том числе на детей, обучающихся по адаптированной образовательной программе для детей с ЗПР и детей с ограниченными возможностями здоровья. Реализуется на основе следующих нормативно-правовых документов:

- Закон РФ от 10.10.1992г. №3266-1 «Об образовании» (в ред. Федерального закона от 01.04.2012г. №25-ФЗ);
- Приказ Минобрнауки об утверждении Федерального государственного стандарта основного общего образования 1897 от 17.12.10г.
- Федеральный государственный стандарт 1897 от 17.12.10г.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России). Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования. От 31 марта 2014 года приказ №253.
- Приказ Минобрнауки России от 08.06.2015 № 576 «О внесении изменений в Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253»
- Приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 N 535 "О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. N253
- Программы «Технология. Обслуживающий труд» для 5—8 классов общеобразовательных учреждений -М.: Дрофа, 2015

Программа содержит общую характеристику учебного предмета «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

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

Цели и задачи учебного предмета:

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Изучение предметной области «Технология» должно обеспечить развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач; активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий; совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность; формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса; формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Рабочая программа реализует следующие цели и задачи учебного предмета в 6 классе, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом и примерной программой основного общего образования по технологии:

- Освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- Владение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»:

В результате обучения учащиеся *овладеют*:

- Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- Навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик получит возможность *познакомиться*:

- С основными технологическими понятиями и характеристиками;
- С назначением и технологическими свойствами материалов;
- С назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- Со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выполнять по установленным нормативам следующие *трудовые операции и работы*:

- Рационально организовывать свое рабочее место;
- Находить необходимую информацию в различных источниках;
- Применять конструкторскую и технологическую документацию;
- Составлять последовательность выполнения технологической операции;
- Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами и оборудованием;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- Понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- Формирования эстетической среды обитания;
- Развития творческих способностей;
- Изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- Изготовления или ремонта изделий;
- Выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены.

Место учебного предмета в учебном плане:

Срок реализации 2018-2019 год.

Уровень обучения - основное общее образование

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план составляет 280 учебных часов. В том числе в 5, 6, 7 и 8 классах по 68 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю.

Основой курса «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Курс включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

Авторская программа рассчитана на 68 часов. Рабочая программа составлена на 68 часов.

Обоснование выбора учебно-методического комплекса для реализации рабочей программы:

Рабочая программа по технологии в 6 классе реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплексу, подготовленному авторским коллективом: О.А.Кожинной, Е.Н. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой., включенному в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях.

Используемые технологии, методы, формы работы.

Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы.

Рабочая программа по технологии в 6 классе подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование (урок творчества);
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.

Методы обучения:

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.
4. Самостоятельные, несамостоятельные.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устного контроля и самоконтроля.

2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

При изучении теоретического материала будет использоваться:

- традиционные методы обучения: объяснительно-иллюстративный, проблемный, исследовательско-творческий, репродуктивный (беседа, рассказ, лекция, применение новых знаний, самостоятельное изучение нового материала по книге, решение проблемных задач);
- дидактические принципы обучения: наглядность, системность и последовательность знаний, доступность и посильность, сознательность и активность, связь теории с практикой, обучения с жизнью, научность, прочность и т. д.;
- виды учебной деятельности учащихся: репродуктивный (деятельность по образцу), репродуктивно-поисковый, частично-поисковый, поисковый (творческий);
- виды учебной работы: чтение, пересказ, слушание, ответы на вопросы;
- формы учебной работы учащихся: фронтальная, индивидуальная, групповая;
- методы контроля знаний, умений и навыков учащихся: текущие наблюдения, устный опрос, письменный опрос, самостоятельные работы, уроки – практикумы, творческие проекты.

Результаты изучения предмета.

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

Личностные результаты

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

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности
8. Выявление потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов имеющих личную или общественно значимую потребительскую стоимость.
 11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками
 12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
 13. Оценка своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных правовых норм, эстетических ценностей под принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
 14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
 15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
 16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

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

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектирование объекта труда
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, мяса, рыбы, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности

- 13)соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены
- 14)соблюдение трудовой и технологической дисциплины
- 15)выбор и использование кодов и средств представления технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения
- 16)контроль промежуточных и конечных результатов труда
- 17)выявление допущенных ошибок и обоснование способов их исправления
- 18)документирование результатов труда и проектной деятельности
- 19)расчет себестоимости продукта труда

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

- 1)дизайнерское конструирование изделия
- 2)применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (войлок, вышивка, роспись, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры
- 3)моделирование художественного оформления объекта труда
- 4)способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей фигуры
- 5)эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды
- 6)сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности
- 7)создание художественного образа и воплощение его в материале
- 8)развитие пространственного художественного воображения
- 9) развитие композиционного решения
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы
- 12)понимание роли света в образовании формы и цвета
- 13)решение художественного образа средствами фактуры материалов
- 14)использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов модели
- 15)охранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов
- 16)применение художественного проектирования в оформлении жилого дома, школы и др.
- 17) применение методов художественного проектирования одежды
- 18)художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола
- 19)соблюдение правил этикета

В коммуникативной сфере:

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

В физической сфере:

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

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду, результатом труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Оценка устного ответа

Отметка «5» - ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

Отметка «4» - ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3» - ставится в том случае, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный.

Отметка «2» - ставится в том случае, если при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка практических работ

Отметка «5» - ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

Отметка «4» - ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

Отметка «3» - ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

Отметка «2» - ставится в том случае, если учащийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Критерии оценивания проектной деятельности.

Критерии оценивания	Баллы
1. Оценка пояснительной записки (10 баллов)	
1.1 Общее оформление	1
1.2 Актуальность. Обоснование проблемы, формулировка темы проекта	1
1.3 Сбор информации по теме проекта, анализ прототипов	0,5
1.4 Анализ возможных идей, выбор оптимальной идеи	1
1.5 Выбор технологии изготовления изделия	1
1.6 Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления	1
1.7 Разработка конструкторской документации, качество графики.	1
1.8 Описание изготовления изделия (технологическая карта)	1
1.9 Описание окончательного варианта изделия	0,5
1.10 Эстетическая оценка выбранного изделия	0,5
1.11 Экономическая и экологическая оценка выполненного (готового) изделия.	0,5
1.12 Реклама изделия	1
2. Оценка готового изделия (25 баллов)	
2.1 Оригинальность конструкции	5
2.2 Качество изделия	10
2.3 Соответствие изделия проекту	5
2.4 Практическая значимость	5
3. Оценка защиты проекта (15 баллов)	

3.1 Формулировка проблемы и темы проекта	2
3.2 Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи	1
3.3 Описание технологии изготовления изделия	3
3.4 Четкость и ясность изложения	1
3.5 Глубина знаний и эрудиция	2
3.6 Время изложения (7-8 мин)	1
3.7 Самооценка	2
3.8 Ответы на вопросы	3
ИТОГО:	50 баллов

Оценивание творческого проекта осуществляется по следующим показателям:

1. Оценка пояснительной записки (10 баллов)
2. Оценка готового изделия (25 баллов)
3. Оценка защиты проекта (15 баллов)

Отметка «5» - ставится, если учащийся набирает 47 - 50 баллов;

Отметка «4» - ставится, если учащийся набирает 44 - 46 баллов;

Отметка «3» - ставится, если учащийся набирает 40 - 43 баллов.

Отметка «2» - если учащийся набирает меньше 40 баллов;

Содержание

Раздел 1. Кулинария 20 ч.

Тема 1. Физиология питания. Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

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

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

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

Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

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

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

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

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур.

Применение заквасок для приготовления простокваша в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваша. Соблюдение технологических условий приготовления простокваша (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваша.

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

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

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

Тема 3. Блюда из круп, бобовых, и макаронных изделий. (2 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.).

Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

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

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

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

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

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшеничные.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

Тема 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Механическая обработка рыбы

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

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

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

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

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

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассированные, пражение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

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

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

Практические работы

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

Тема 5. Сервировка стола. Этикет. (2 ч)

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

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях. (2 ч)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. Заготовка продуктов. (2 ч)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых

бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

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

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

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

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

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

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

Практические работы

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

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

Тема 1. Элементы материаловедения. (2 ч)

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

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 2. Элементы машиноведения. (4 ч)

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины.

Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. (8 ч)

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

Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

Тема 4. Технология изготовления поясных швейных изделий. (14 ч)

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

Практические работы

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

7. Окончательная отделка и влажно - тепловая обработка изделия.

Тема 5. Рукоделие. Художественные ремесла. (10 ч)

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно - прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента.

Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. Свободная роспись по ткани.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Практические работы

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

Уход за одеждой и обувью. (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода

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

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

Влажная уборка дома.

Практические работы

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

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Электромонтажные работы. (2 ч)

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

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы

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

Творческие проекты (10 ч)

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

Тематический план

№	Тема, раздел	Количество часов по авторской программе	Количество часов по рабочей программе
	Раздел 1. Кулинария	16 ч	16ч
1	Физиология питания	2	2
2	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	4	4
3	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	2
4	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	2
5	Сервировка стола. Этикет	2	2
6	Приготовление обеда в походных условиях	2	2
7	Заготовка продуктов	2	2
	Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38ч.	38ч.

		раторные, экскурсии и др.)							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Раздел 1.Кулинария (16 часов)

1	Физиология питания.	Урок «открытия» новых знаний	Поиск и презентация информации и содержания в пищевых продуктах микроэлементов	Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности.	<u>Регулятивные УУД:</u> Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни; <u>Познавательные УУД:</u> Работа с дополнительной литературой. <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления и действия; Умение выделять главное из	Знать: - правила организации труда на уроках и в повседневной жизни; - правила санитарии, гигиены, правила безопасной работы с пищевыми продуктами, кухонными инструментами и приспособлениями; - минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах; - роль минеральных веществ в	Учебник, тетрадь, ноутбук, телевизор, слайд-презентация по теме урока	6.09
---	---------------------	------------------------------	--	--	--	--	---	------

2	Физиология питания.	Комбинированный урок			прочитанного;	жизнедеятельности организма человека; - значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека; - суточная потребность в солях; - методы сохранения минеральных солей в продуктах при кулинарной обработке. Уметь: - составить меню, обеспечивающего суточную потребность организма в минеральных солях		6.09	
3	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа № 1 Кипячение молока.	Урок «открытия» новых знаний Практическая работа	Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами. Кипячение и пастеризация . Приготовление молочного супа. Оценка качества кисломолочных	Согласование и координация совместной познавательной трудовой деятельности с другими участниками	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Самоконтроль процесса решения поставленной задачи. <u>Познавательные УУД:</u> Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Работа с дополнительной литературой.	Знать: - кулинарное значение молока и молочных продуктов; - виды молока и молочных продуктов; - питательная ценность; - способы определения качества молока , условия и сроки его хранения; - технология приготовления каш; - значение	Учебник, тетрадь, ноутбук, телевизор, слайд-презентация по теме урока. Кухонный инвентарь, столовая посуда, электроплита, электрочайник.	13.09	
4	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа №2.	Практическая работа						13.09	

	Приготовление молочного супа или молочной каши.		х продуктов. Приготовление творога из простокваши. Приготовление блюда из творога. Работа в группе. Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях.	процесса.	<u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на вопросы; Задавать вопросы на понимание и обобщение.	кисломолочных продуктов; - ассортимент; - условия и сроки хранения кисломолочных продуктов, требования к качеству; - технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Уметь: - определение качества молока; - кипячение - приготовление молочной каши; - приготовление блюда из творога.			
5	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа №3. Приготовление творога из простокваши.	Практическая работа						20.09	
6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа №4. Приготовление блюда из творога.	Практическая работа						20.09	
7	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа №5. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).	Урок «открытия» новых знаний	Соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Выбор оптимальных режимов работы. Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.	Соблюдение безопасных приемов познавательной трудовой деятельности и созидательного труда.	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места. <u>Познавательные УУД:</u> Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой, <u>Коммуникативные УУД</u> Умение отвечать на вопросы рассуждать описывать явления и действия;	Знать: - виды круп и макаронных изделий; - правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий; - технология приготовления блюд из бобовых; - соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров, требования к	Учебник, тетрадь, ноутбук, телевизор, слайд-презентация по теме урока. Кухонный инвентарь, столовая посуда, электроплита, электрочайник.	27.09	
8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа №6. Приготовление гарнира из макаронных изделий.	Практическая работа						27.09	

			Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий. Определение консистенции блюда. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда		Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя;	их качеству. Уметь: - Приготовление одного блюда из крупы, бобовых и макаронных изделий.			
9	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа № 7. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.	Урок «открытия» новых знаний	Определение свежести рыбы. Определение срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы. Планирование последовательности технологических операций. Оттаивание и механическая обработка рыбы в том числе чешуйчатой. Освоение	Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места. <u>Познавательные УУД:</u> Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой, <u>Коммуникативные УУД</u> Умение отвечать на вопросы рассуждать описывать явления и действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание и обобщение	Знать: - о пищевой ценности рыбы и морепродуктов; - возможности кулинарного использования рыбы разных пород; - методы определения качества рыбы; - технология и санитарные условия первичной обработки рыбы; - способы тепловой обработки рыбы; - правила варки и жаренья рыбы; - время приготовления блюд из рыбы; - способы определения готовности блюд из рыбы. Уметь: - определение свежести рыбы;	Учебник, тетрадь, ноутбук, телевизор, слайд-презентация по теме урока. Кухонный инвентарь, столовая посуда, электроплита, электрочайник.	4.10	
10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа № 8. Приготовление блюд из рыбы	Практическая работа.						4.10	

			безопасных приемов труда. Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Работа в группе.			- механическая обработка чешуйчатой рыбы; - приготовление блюда из рыбы.			
11	Сервировка стола. Этикет.	Урок «открытия» новых знаний	Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами. Работа в группе.	Определение адекватных условий способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места; <u>Познавательные УУД:</u> Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительные эксперимент; <u>Практические УУД:</u> Практическая работа; <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на вопросы	Знать: - правила сервировки стола. Уметь: - сервировать стол.	Учебник, тетрадь, ноутбук, телевизор, слайд-презентация по теме урока. Кухонный инвентарь, столовая посуда	11.10	
12	Сервировка стола. Этикет. Практическая работа №9. Приготовление блюд для праздничного стола.	Практическая работа						11.10	
13	Приготовление обеда в походных условиях.	Урок «открытия» новых знаний	Расчет количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов приготовления пищи в походных условиях. Обсуждение	Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места; <u>Коммуникативные УУД:</u> Понимать и воспринимать на слух учебную информацию; Слушать собеседника, вступать в диалог.	Знать: обеспечение сохранности продуктов; соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях; первая помощь при пищевых отравлениях; способы обеззараживания воды; способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях.	Учебник, тетрадь, ноутбук, телевизор, слайд-презентация по теме урока. Кухонный инвентарь, столовая посуда, электроплита, электрочайник.	18.10	
14	Приготовление обеда в походных условиях. Практическая работа №10. Расчет количества и состава продуктов для похода.	Практическая работа						18.10	

		работ а	мер противопожарн ой безопасности и бережного отношения к природе.		Уметь формулировать свою позицию по данной проблеме	Уметь: расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода; составление перечня кухонного и столового инвентаря, посуды для приготовления пищи в походных условиях с указанием их назначения; составление примерного меню обеда в походных условиях.			
15	Заготовка продуктов.	Урок «откр ытия» новых знани й	Выбор способов хранения пищевых продуктов. Обеспечивающ их минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности.	Готовност ь к рационал ьному ведению домашнег о хозяйства	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности. <u>Познавательные УУД:</u> Ознакомление с инструментами и материалами для консервирования; Систематизация знаний в данной области; Работа со справочной литературой <u>Коммуникативные УУД</u> Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя;	Знать: процессы, происходящие при солении и квашении; консервирующая роль молочной кислоты; сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овоцах; технология квашения капусты; - время ферментации (брожения) до готовности; условия и сроки хранения квашеной капусты; особенности засолки огурцов и томатов разной степени зрелости. Уметь: определение доброкачественности	Учебник, тетрадь, ноутбук, телевизор, слайд- презентация по теме урока. Кухонный инвентарь	25.10	
16	Заготовка продуктов. Практическая работа №11. Засолка огурцов или томатов.	Практ ическ ая работ а						25.10	

					Задавать вопросы на понимание и обобщение;	овощей; заготовка продуктов.			
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38часов)									
2.Элементы материаловедения 2ч.									
17	Элементы материаловедения. Практическая работа №12. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.	Урок «открытия» новых знаний	Исследование свойств тканей из натуральных волокон.- Поиск и презентация информации о новых свойствах тканей. Распознавание видов тканей. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Работа в группе. Оформление результатов исследований.	Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности	<u>Регулятивные УУД:</u> Целеполагание Анализ ситуации и моделирование Планирование Рефлексия, волевая регуляция, Оценка и самооценка. <u>Познавательные УУД:</u> Сопоставление Рассуждение Классификация Объяснять процессы Анализ Выбор способов решения задачи. Поиск информации. <u>Коммуникативные УУД:</u> Диалог, монолог Организация учебного сотрудничества	Знать: классификация текстильных волокон; свойства натуральных волокон животного происхождения; понятие о раппорте переплетения; дефекты тканей; сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Уметь: распознавание в тканях, льна, шелка, шерсти; определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.	Образцы ткани, цветная бумага двух цветов, ножницы.	8.11	
18	Элементы материаловедения. Практическая работа №13.Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.							8.11	
Элементы машиноведения 4ч.									
19	Элементы машиноведения.	Урок «открытия» новых знаний	Поиск и презентации об истории развития швейных машин. Анализ конструкции	Развитие трудолюбия и ответственности за качество	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели Выбор способов деятельности Организация рабочего места Внесение дополнения и	Знать: тенденции развития техники и технологий швейного производства; назначение, устройства и принцип действия швейной машины;	Плакат с изображением швейной машины. Швейная машина. Нитки, ткань	15.11.	

			бытовой швейной машины, выявление в ней механизмов преобразования движения. Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки. Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани. Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины. Выполнение	своей деятельности	корректировки Выполнение правил гигиены умственного и физического труда <u>Познавательные УУД:</u> Сравнение Анализ Систематизация Мыслительные эксперименты Практическая работа Усвоение информации с помощью компьютера Работа со справочной литературой Работа с дополнительной литературой <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на вопросы рассуждать описывать явления и действия Умение выделять главное из прочитанного Слушать и слышать собеседника, учителя Задавать вопросы	регулировка качества машинной строчки; приемы безопасной работы на швейной машине; уход за швейной машиной, чистка и смазка, неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уметь: регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани; чистка и смазка швейной машины; замена иглы в швейной машине.			
20	Элементы машиноведения. Практическая работа №14. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.	Практическая работа						15.11	
21	Элементы машиноведения. Практическая работа №15. Замена иглы в швейной машине.	Практическая работа						22.11	
22	Элементы машиноведения. Практическая работа №16. Чистка и смазка швейной машины	Практическая работа						22.11	

			безопасных приемов труда.						
Конструирование и моделирование поясных швейных изделий 8ч.									
23	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий.	Урок «открытия» новых	Анализ особенностей фигуры человека. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Работа в группе. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных	Проявление и технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели Выбор способов деятельности Организация рабочего места Внесение дополнения и корректировки Выполнение правил гигиены труда <u>Познавательные УУД:</u> Сравнение. Анализ Систематизация Мыслительные эксперименты Усвоение информации с помощью компьютера Работа со справочной литературой Работа с дополнительной литературой <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на	Знать: эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью; ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок; конструкции юбок; мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиневой, прямой юбок; правила снятия мерок; прибавки к меркам на свободу облегания; способы моделирования юбок; понятие о зрительных иллюзиях. Уметь: снятие мерок и запись результатов измерений	Учебник, тетрадь, сантиметровая лента, линейка 1:4, линейка.	29.11	
24	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. Практическая работа № 17. Снятие мерок и запись результатов измерений.	знаний						29.11	
25	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. Практическая работа №18. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.	Практическая работа						6.12	

26	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. Практическая работа №19. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.	Практическая работа	изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок.		вопросы, рассуждать описывать явления и действия Умение выделять главное из прочитанного Слушать и слышать собеседника, учителя Задавать вопросы на понимание и обобщение	в рабочую тетрадь; поиск и зарисовка моделей юбок различных конструкций; построение основы юбки а масштабе 1:4; выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры; моделирование юбок разных фасонов; подготовка выкройки юбки к раскрою; моделирование юбки, выбранного фасона; расчет количества ткани, необходимого для изготовления изделия выбранного фасона, подбор отделки, фурнитуры.		6.12	
27	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий.	Практическая работа	Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизных зарисовок					13.12	
28	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. Практическая работа №20. Моделирование юбки выбранного фасона.		Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия.					13.12	
29	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий.	Комбинированный урок	Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека.					20.12	
30	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. Практическая работа №21. Подготовка выкройки юбки.	Практическая работа						20.12	

Технология изготовления поясных швейных изделий 14ч.

31	Технология изготовления поясных швейных изделий. Практическая работа № 22. Раскладка выкройки и раскрой ткани.	Урок «открытия» новых знаний Практическая работа	- Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов..Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательно сти выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов.	Самооценка своих умственных и физических возможностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели Выбор способов деятельности Организация рабочего места Внесение дополнения и корректировки Выполнение правил гигиены труда <u>Познавательные УУД:</u> Сравнение Анализ Систематизация Мыслительные эксперимент Практическая работа Усвоение информации с помощью компьютера Работа со справочной литературой Работа с дополнительной литературой <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на вопросы, рассуждать описывая явления и действия Умение выделять главное из прочитанного Слушать и слышать собеседника, учителя Задавать вопросы на понимание и обобщение	Знать о последовательности и приемах раскроя швейного изделия, технологии обработки накладного кармана; технологии пошива пояса, технологии обработки нижнего и боковых срезов юбки, правилах безопасной работы на швейной машине; технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. Уметь: составлять план изготовления швейного изделия; выполнять подготовку ткани к раскрою, подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани. Выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям; обработать и пришить к юбке	Ткань, ножницы, игла, нитки, швейная машина, выкройка.	27.12	
32	Технология изготовления поясных швейных изделий	Комбинированный урок						27.12	
33	Технология изготовления поясных швейных изделий. Практическая работа №23. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	Практическая работа						10.01	
34	Технология изготовления поясных швейных изделий	Комбинированный урок						10.01	
35	Технология изготовления поясных швейных изделий	Комбинированный урок						17.01	
36	Технология изготовления поясных швейных изделий. Практическая работа №24. Обработка деталей кроя.	Практическая работа						17.01	
37	Технология изготовления поясных швейных изделий	комбинированный						24.01	

38	Технология изготовления поясных швейных изделий. Практическая работа №25. Скальвание и сметывание деталей кроя.	урок Практическая работа	<p>Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p>			<p>накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям, обрабатывать верхний срез юбки притачным поясом; обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы юбки.</p>		24.01	
39	Технология изготовления поясных швейных изделий	Комбинированный урок						31.01	
40	Технология изготовления поясных швейных изделий. Практическая работа №26. Проведение примерки, исправление дефектов.	Практическая работа						31.01	
41	Технология изготовления поясных швейных изделий	Комбинированный урок						7.02	
42	Технология изготовления поясных швейных изделий. Практическая работа №27. Стачивание деталей изделия.	Практическая работа						7.02	
43	Технология изготовления поясных швейных изделий	Комбинированный урок						14.02	
44	Технология изготовления поясных швейных изделий. Практическая работа №28. Окончательная отделка и влажно - тепловая обработка изделия	Практическая работа						14.02	

Рукоделие. Художественные ремесла 10ч.

45	Художественные ремесла.	Урок «открытия» новых знаний	Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья.	Осознание необходимости общественной пользы труда как условия безопасности эффективной социализации	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места <u>Выполнение правил гигиены умственного труда.</u> <u>Познавательные УУД:</u> Поиск и систематизация информации; Практическая работа; Работа с дополнительной литературой Мыслительный эксперимент; Усвоение информации с помощью компьютера Работа со справочной литературой и образцами вышивки <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на вопросы, описывать, производимые действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание и обобщение.	Знать: краткие сведения из истории создания изделий из лоскута; возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды; технология соединения деталей между собой и с подкладкой; художественные особенности свободной росписи тканей; приемы выполнения свободной росписи. Уметь: составление геометрических орнаментов; разработка эскиза швейного изделия в технике лоскутного шитья; изготовление шаблонов из картона; изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья; зарисовка природных мотивов с природы и их	Ткань, игла, нитки, образцы ткани. Учебник, тетрадь, ноутбук, телевизор, слайд-презентация по теме урока	21.02	
46	Художественные ремесла. Практическая работа № 29. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.	Практические работы	Составление орнаментов для лоскутного шитья. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготовление изделий в технике лоскутного шитья. Работа в группе.					21.02	
47	Художественные ремесла.	Комбинированный урок	Построение статичной, динамичной, симметричной и ассиметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с природы и их стилизация. Организация рабочего места.					28.02	
48	Художественные ремесла. Практическая работа №30. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.	Практические работы						28.02	
49	Художественные ремесла.	Комбинированный урок						7.03	
50	Художественные ремесла. Практическая работа №31. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и ассиметричной композиций	Практические работы						7.03	
51	Художественные ремесла.	Комбинированный урок						14.03	
52	Художественные ремесла. Практическая работа №32. Зарисовка природных мотивов с природы и их стилизация	Практические работы						14.03	

53	Художественные ремесла.	работы	Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике росписи по ткани. Организация выставки, обсуждение лучших работ. Работа в группе.			стилизация; создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.		21.03	
54	Художественные ремесла. Практическая работа №33. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани	Комбинированный урок Практические работы							21.03

Технология ведения дома 2 часа.

55	Уход за одеждой и обувью. Практическая работа №34. Выполнение ремонта накладной заплатой.	Урок «открытия» новых знаний	Ремонт одежды накладной заплатой. Удаление пятен с одежды.	Выраженные желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели Выбор способов деятельности Организация рабочего места Выполнение правил гигиены труда <u>Познавательные УУД:</u> Сравнение Анализ Систематизация Практическая работа Работа с дополнительной литературой <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на вопросы Задавать вопросы на понимание и обобщение	Знать: современные средства ухода за одеждой, обувью; способы удаления пятен с одежды; способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами; чистка кожаной обуви; пасты, эмульсии и кремы для ухода за обувью; технологии и средства для длительного хранения обуви. Уметь: ремонт одежды накладной заплатой; удаление пятен с одежды.	Учебник, тетрадь, ноутбук, телевизор, слайд-презентация по теме урока	4.04	
56	Уход за одеждой и обувью. Практическая работа №35. Удаление пятен с одежды.	Практическая работа						4.04	

Электротехника 2 часа.

57	Бытовые электроприборы. Практическая работа № 36. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.	Урок «открытия» новых знаний Практическая работа	Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.	Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели Выбор способов деятельности Организация рабочего места Внесение дополнения и корректировки Выполнение правил гигиены труда <u>Познавательные УУД:</u> Систематизация Практическая работа Работа с дополнительной литературой <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение выделять главное из прочитанного Задавать вопросы на понимание и обобщение	Знать: организация рабочего места при выполнении электротехнических работ; инструменты и приспособления для выполнения электромонтажных работ; правила электробезопасности; правила эксплуатации бытовых электроприборов; - пути экономии электроэнергии в быту. Уметь: изучение инструкций по эксплуатации бытовых электроприборов; определение и расчет стоимости потребляемой электроэнергии в быту.	Учебник, тетрадь, ноутбук, телевизор, слайд-презентация по теме урока	11.04	
58	Бытовые электроприборы. Практическая работа №37. Выполнение механического оконцевания, соединения и от ветвления проводов. Подключение проводов к	Практическая работа						11.04	

	патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Творческие проекты 10 ч.

59-60	Творческие проекты	Практическая работа	Подбор и презентация проекта	Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели Выбор способов деятельности Внесение дополнения и корректировки Выполнение правил гигиены труда <u>Познавательные УУД:</u> Сравнение Систематизация Практическая работа Усвоение информации с помощью компьютера Работа с дополнительной литературой <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение выделять главное из прочитанного Слушать и слышать собеседника, учителя	Знать: изученные ранее техники выполнения. Уметь: самостоятельно применить на практике полученные знания.	Ткань, ножницы, игла, нитки, швейная машина	18.04	
61-62								18.04	
63-64								25.04	
65-66								25.04	
67-68								16.05	
								16.05	
								23.05	
	23.05								
	30.05								
	30.05								

Лист внесения изменений

п/п	Содержание учебного материала	Кол-во часов	Число	№ приказа
