

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с.Окунёво»**

РАССМОТРЕНО
на методическом
совете школы
протокол № ____
от ____ 201_ года

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УР

Н.В.Замякина
____ 201_ года

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы

Н.П.Кукушкина
____ 201_ года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
на 2016-2017 УЧЕБНЫЙ ГОД
ДЛЯ 6 КЛАССА**

(Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология.
Технология ведения дома: 6 класс:
Учебник для учащихся общеобразовательных организаций.
М.:Вента-Граф, 2013.
Технология: программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко,
Н.В. Синица.- М.: Вента-Граф, 2015.)

Составитель: учитель технологии
высшей квалификационной категории
Афонина Галина Александровна,
педстаж 29 лет,
высшая квалификационная категория

2016 г

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД

Метапредметные результаты изучения курса

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагает сформированность следующих умений:

- Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.
- Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы
- Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов и их маркировка. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда.

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- Определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- Выполнять художественную отделку швейных изделий;
- Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- Определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Электротехника»

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии. Выпускник получит возможность научиться:
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет)
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

Раздел «Технология проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- Осуществлять презентацию экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Сельскохозяйственный труд»

Выпускник научится:

- разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта.

Выпускник получит возможность научиться:

- способам обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы; выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.

Содержание тематического плана

Тема 1. СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД. РАСТЕНИЕВОДСТВО. ОСЕННИЕ РАБОТЫ. (6 часов)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (1 час)

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практическая работа № 1 (1 час). Уборка урожая овощных культур

Выращивание плодовых и ягодных культур (1 час)

Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики.

Практическая работа № 2 (1 час). Уборка урожая овощных культур

Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве (1 час)

Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники.

Практическая работа №3 (1 час). Уборка урожая овощных культур

Тема 2. КУЛИНАРИЯ (8 часов)

Физиология питания (1 час)

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практическая работа №4. Блюда из молока, круп и макаронных изделий

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Рыба и морепродукты. (1 час)

Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы

Практическая работа №5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (1 час)

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «В». Причины увеличения веса и объема при варке.

Практическая работа: №6. Приготовление обеда в походных условиях. (1 час)

Обеспечение сохранности продуктов. 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 № 7. Заготовка продуктов. (1 час)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Практическая работа №8. Сервировка стола к ужину. (1 час)

Практическая работа №9. Этикет. Правила приглашения гостей. (1 час)

Правила дарения и принятия цветов и подарков.

Тема 3. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. (34 часа)

Элементы материаловедения (2 часа)

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.

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

Элементы машиноведения (2 часа)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практическая работа №10. Выполнение запошивочного и двойного шва.

Назначение и конструкция, их условные графические обозначения и технология выполнения

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (интегрир. с черчением и ИКТ) (4 часа)

Практическая работа №11. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4

Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия.

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, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Практическая работа №12. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 (интегрир. с черчением и ИКТ)

Практическая работа №13. Построение основы чертежа юбки в натуральную величину.

Моделирование поясных швейных изделий (интегрир. с черчением и ИКТ)

Способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Технология изготовления поясных швейных изделий (10 час).

Практическая работа № 14. Раскрой юбки.

Подготовка деталей кроя к пошиву.

Практическая работа №15. Подготовка юбки к первой примерке.

Практическая работа №16. Проведение первой примерки.

Уточнение баланса изделия после первой примерки.

Практическая работа № 17. Обработка вытачек, боковых срезов.

Практическая работа №18, 19 Обработка застежки «Молния».(2 часа)

Практическая работа № 20 Обработка пояса

Практическая работа № 21. Соединение пояса с юбкой.

Практическая работа №22. Обработка нижнего среза юбки.

Практическая работа №23. Окончательная отделка изделия.

Рукоделие. Художественные ремесла. Лоскутное шитье (18 часов)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута (1 час)

Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Симметрия и асимметрия в композиции. (1 час)

Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практическая работа №24, 25.(2 часа) Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье.

Изготовление изделий в технике лоскутного шитья (14 часов)

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практическая работа №26, 27. (2 часа) Цвет. Цветовые сочетания. Шаблоны. Раскрой лоскутков.

Практическая работа №28, 29. (2 часа) Изготовление изделия в технике «квадрат»

Практическая работа №30, 31. (2 часа) Изготовление изделия в технике «треугольник».

Практическая работа №32, 33. (2 часа) Изготовление изделия в технике «полоска».

Практическая работа №34, 35. (2 часа) Изготовление изделия в технике «Колодец»

Практическая работа №36, 37. (4 часа) Изготовление изделия в технике «Уголки»

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (1 час)

Уход за одеждой и обувью

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Тема 5. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (1 час)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 6. Исследовательская и созидательная деятельность. ИКТ(8 часов)

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

Практическая работа № 38. Выбор темы проекта и обоснование его выбора. ИКТ.

Практическая работа № 39. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений. ИКТ.

Практическая работа № 40. Составление технологической последовательности выполнения проекта. ИКТ.

Практическая работа № 41. Технологический этап выполнения творческого проекта. ИКТ.

Практическая работа № 42. Составление конструкционной карты изделия. ИКТ.

Практическая работа № 43. Заключительный этап выполнения проекта. Выполнение рекламного проспекта изделия. ИКТ.

Практическая работа №44. Оценка проделанной работы и защита проекта. ИКТ.

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуар из крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

Тема 7. СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД. ВЕСЕННИЕ РАБОТЫ (6 часов)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (2 часа)

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте.

Практическая работа №45. Планирование весенних работ на учебно-опытном участке.

Технология выращивания двулетних овощных культур на семена (2 часа)

Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

Практическая работа №46. Разработка плана размещения овощных культур , составление схем севооборотов

Выращивание плодовых и ягодных культур (2 часа)

Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Вредители и болезни ягодных кустарников и земляники. Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения. Правила безопасного труда при работе с удобрениями и средствами защиты растений. Охрана окружающей среды от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений. Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой

Практическая работа № 47. Обработка почвы вокруг кустарников, пригибание и прикалывание стеблей кустарников для получения отводков

Повторение (2 часа)**Календарно-тематический план**

Наименование разделов и тем	Количество часов	В том числе:			
		Практических работ	Лабораторных работ	Проектных работ	ИКТ
Кулинария	8	6			
Физиология питания	1				
Технология приготовления пищи Блюда национальной кухни	5	4			
Сервировка стола	1	1			
Заготовка продуктов	1	1			
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	34	28			
Рукоделие. Художественные ре-	18	16			
Элементы материаловедения	2		1		
Элементы машиноведения	2	1			
Конструирование (<i>интеграция с черчением</i>) и моделирование	4	3			2
Технология изготовления швей-	10	10			
Технологии ведения дома	1				
Уход за одеждой и обувью	1				1
Электротехнические работы	1				
Технологии творческой и опытнической деятельности (<i>интегрируется с ИКТ</i>)	8				7
Сельскохозяйственный труд	12	6			
Повторение	2				
Итого:	68	40	1	8	10

	1 четверть 18 ч	2 четверть 14 ч	3 четверть 20 ч	4 четверть 16 ч	Год 68 ч
Количество теории	9	2	4	5	20
Количество часов практики	9	12	16	11	48
из них:					
Количество проектных работ				8	8
Количество практических работ	9	12	16	3	40

Календарно-тематическое планирование

№ урока, дата	Тема урока, тип урока	Кол-во часов	Основное содержание урока	Формы организации учебно-познавательной деятельности обучающихся	Планируемые результаты (Личностные, метапредметные, предметные)
Сельскохозяйственный труд (Растениеводство). Осенние работы – 6 ч					
1 02.09	Выращивание овощных культур	2	Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики.	Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка	Л.- Формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к труду; экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам П.- знать Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта. Научиться способам обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы; выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней. М.- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи и осуществлять контроль в процессе достижения результата;
2 02.09	Практическая работа: Уборка овощных культур				
3 09.09 4 09.09	Выращивание плодовых и ягодных культур Практическая работа: Уборка овощных культур				
5 16.09 6 16.09	Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Практическая работа: Уборка овощных культур	2	Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.	Подготовка участка под плантацию земляники, осенние посадки розеток земляники. Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины,	
КУЛИНАРИЯ		8			

7 23.09	Физиология питания.	1	Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.	Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах. Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов	Л.- экологическое сознание, знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий П.- Знать: значение минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. – домашних животных, молоко которых человек употребляет в пищу; – способы определения качества первичной обработки молока (П); – технологию приготовления блюд из молока (П) Уметь: рассчитывать количество и состав продуктов - применять свойства молочных продуктов на практике М.- организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; • владение речью;
8 23.09	Практическая работа: Блюда из молока, круп и макаронных изделий	1			
9 30.09	Рыба и морепродукты.	1	Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «В». Причины увеличения веса и объема при варке.	Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий	Л.- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности; мотивация учебной деятельности; П.- Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов и их маркировка. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда.
10 30.09	Практическая работа: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1			
11 07.10	Практическая работа: Приготовление обеда в походных условиях. <i>Интеграция – энергосбережение</i>	1	Обеспечение сохранности продуктов. 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.	Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.	Л.- развитие готовности к самостоятельным действиям П.- Знать: – правила противопожарной безопасности; – способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в

					походе М.- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; -умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество - самоорганизация учебной деятельности
12 07.12	Практическая работа: Заготовка продуктов. <i>Интеграция – энергосбережение</i>	1	Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.	Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.	Л. - овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; П. - Иметь представление о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов. Знать: – условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов; – правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой М.- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; умение организовывать учебное сотрудничество
13 14.10 14 14.10	Практическая работа: Сервировка стола к ужину. Практическая работа: Этикет. Правила приглашения гостей. Правила дарения и принятия цветов и подарков	2	Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.	Расположение приборов на столе. Сервировка стола в зависимости от меню. Правила приглашения гостей. Правила дарения и принятия цветов и подарков.	П. - Знать: – особенности сервировки стола к ужину, набор посуды; правила приема гостей, Уметь составлять меню на ужин М.- умение использовать речевые средства планирования и регуляции своей деятельности
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 34 часа					
15 21.10 16 21.10	Элементы материаловедения Практическая работа: Дефекты ткани.	2	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	Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений	П. - Знать: свойства натуральных волокон животного происхождения, Уметь определить лицевую и изнаночную стороны ткани М.- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблю-

			тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.	Сравнивать характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей	дение, построение цепи рассуждений), целеполагание, умение соотносить свои действия с планируемыми результатами
17 28.10	Элементы машиноведения. <i>Интеграция – энергосбережение</i>	2	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Назначение и конструкция, их условные графические обозначения и технология выполнения	Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Выполнение ручных и машинных швов	П.- Уметь объяснить назначение, принципы действия регуляторов универсальной швейной машины (длина стежка прижимной лапки, натяжение верхней и нижней нитей); М.- умение самостоятельно определять цели своего обучения и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, организовывать учебное сотрудничество
18 28.10	Практическая работа: Выполнение запошивочного и двойного шва.				
			2 четверть – 14 часов		
19 11.11	Конструирование поясных швейных изделий (интегрир. с черчением и ИКТ)	1	Измерение параметров фигуры. 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, клин-евой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах	Снятие мерок и запись результатов измерений Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4	П.- Знать: условные обозначения чертежа юбки; нормы по прибавке к меркам; читать чертежи; Уметь строить чертеж юбки или модели конической юбки М.- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных задач, организовывать учебное сотрудничество
20 11.11	Практическая работа: Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4	1			
21 18.11	Практическая работа: Построение основы чертежа юбки в натуральную величину.	1	Построение основы чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам	Построение основы чертежа юбки в	
22 18.11	Практическая работа. Моделирование поясных	1	Способы моделирования конических, клин-евых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивиду-	Построение основы чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки	П.- иметь моделировании, горизонтальных разрезах, расширении или сужении клина от линии бедер, расширении клина от линии талии и т. д.;

	швейных изделий (интегрир. с черчением и ИКТ)		альный стиль в одежде	в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.	– производить расчет количества ткани; – подготавливать выкройки к раскрою; М.- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных задач, организовывать учебное сотрудничество
	Технология изготовления поясных швейных изделий - 10 час				
23 25.11 24 25.11	Практическая работа: Раскрой юбки. Подготовка деталей кроя к пошиву. Практическая работа: Подготовка юбки к первой примерке.	1 1	Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Технология соединения деталей в швейных изделиях.	Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	П.- Знать приемы прокладывания копировальных строчек, сметывания боковых срезов, сметывания срезов застежки в левом боковом шве. Уметь: – осуществлять подготовку ткани к раскрою, экономную раскладку лекал; проводить примерку. М.- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией
25 02.12	Практическая работа: Проведение первой примерки.	1	Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Уточнение баланса изделия после первой примерки.	Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	П.- Соблюдать правила сметывания. Знать способы обработки срезов боковых швов, обметывания на спецмашине петельным швом и зигзагообразной строчкой, выравнивания низа изделия, подгонки по фигуре. Соблюдать правила сметывания, стачивания и влажно-тепловой обработки вытачек, боковых срезов М.- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; умение организовывать учебное сотрудничество
26 02.12	Практическая работа: Обработка вытачек, боковых срезов.	1	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.	П.- Обрабатывать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приемами труда. Соблюдать технологическую последовательность при

					обработке деталей края.
27 09.12 28 09.12	Практическая работа: Обработка застежки «Молния».	2	Виды застежек; способы обработки застежки «молния» Выполнение ручных и машинных швов.	Втачивание «молнии»	П.- Знать виды застежек; – способы обработки застежки «молния». Уметь производить контроль качества. М.- Обрабатывать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества изделия, анализировать ошибки
29 16.12 30 16.12	Практическая работа: Обработка пояса Практическая работа: Соединение пояса с юбкой.	2	Способы обработки верхнего среза юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.	Изучать технологию обработки пояса и соединение пояса с изделием	П.- Уметь выполнять обработку притачного пояса с прокладкой, приметывание и притачивание пояса, вешалок, настрачивание верхней части пояса на юбку М.- Обрабатывать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества изделия, анализировать ошибки
31 23.12 32 23.12	Практическая работа: Обработка нижнего среза юбки. Практическая работа: Окончательная отделка изделия.		Способы обработки нижнего среза юбки. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия	Обрабатывать нижний срез юбки. Выполнять влажно-тепловую обработку готового изделия.	П.- Знать способы и последовательность обработки нижнего среза юбки. Уметь: – производить уточнение длины юбки и нижнего среза юбки (П); М. - Осуществлять самоконтроль и оценку качества изделия
			<i>3 четверть – 20 часов</i>		
	Рукоделие. Художественные	18			
33 13.01	Лоскутное шитье.	1	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе.	П.- Иметь представление о технике пэчворка (лоскутного шитья. Уметь выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты Л.- воспитание российской гражданской идентичности: прошлое и настоящее

					народов России. Осознание основ культурного наследия.
34 13.01	Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент.	1	Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.	Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе.	П.- Иметь представление Об орнаменте, симметрии и композиции. Уметь составлять геометрический орнамент. Л.- развитие эстетического осознания через освоение художественного наследия народов России, творческой деятельности эстетического характера
35 20.01 36 20.01	Практическая работа: Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье.	2	Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити.	Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе.	П.- Знать правила сборки полотна. Уметь соединять подкладки с основной. Л.- развитие эстетического осознания через освоение художественного наследия народов России, творческой деятельности эстетического характера
	Изготовление изделий в технике лоскутного шитья- 14 ч (проект «Прихватка в технике лоскутного шитья»)				

37-38 27.01	Практическая работа: Цвет. Цветовые сочетания. Шаблоны. Раскрой лоскутков.	2	Технология соединения деталей в технике «квадрат»	Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.	Л. Формирование основ экологической культуры, воспитание российской гражданской идентичности: прошлое и настоящее народов России. Осознание основ культурного наследия.
39-40 03.02	Практическая работа: Изготовление изделия в технике «квадрат»	2	«треугольник»,	Экскурсия в музей.	
41-42 10.02	Практическая работа: Изготовление изделия в технике «треугольник».	2	«полоска»,	Выполнение изделий в технике лоскутного шитья	М- умение самостоятельно определять цели своего обучения, планировать пути достижения целей, , развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности, умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, , владение основами самоконтроля, самооценки
43-44 17.02	Практическая работа: Изготовление изделия в технике «полоска».	2	«колодец»,		
45-46 24.02	Практическая работа: Изготовление изделия в технике «Колодец»	2	«уголки»		
47-48 03.03	Практическая работа: Изготовление изделия в технике «Уголки»	2	Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения проекта.		
49-50 10.03	Практическая работа: Оформление творческого проекта	2			
	ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА - 1 ч				
51 17.03	Уход за одеждой и обувью Интеграция – энергосбережение	1	Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.	Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.	П.- Знать об эксплуатационных свойствах подкладочной ткани, ремонте подкладки; – способы подшивания низа подкладки, – приемы сохранения формы обуви, удаления пятен. Уметь производить чистку кожаной обуви М.- формирование основ экономической культуры
	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ – 1 ч				
52 31.03	Электромонтажные работы Интеграция -	1	Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых	Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и от-	П.- Знать правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током; – профессии, связанные с электричеством.

	энергосбережение		электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.	ветвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	Л.- формирование ответственного отношения к осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений
	4 четверть -16 часов				
	ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ. ИКТ. 8 ч				
53 31.03	Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта. ИКТ.	1	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	Знакомиться с примерами творческих проектов .	Л.- Формирование коммуникативной компетенции в общении
54 31.03	Практическая работа: выбор темы проекта и обоснование его выбора. ИКТ.	1	Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.	Определять цель и задачи проектной деятельности. Проанализировать и разработать первоначальные идеи, отвечающие критериям выбора изделия.	М- умение самостоятельно определять цели своего обучения, планировать пути достижения целей, ,
55 07.04	Практическая работа: Выбор оборудования, инструментов и приспособлений. ИКТ.	1	Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.	Подобрать альтернативные изделия, выбрать подходящее. Подобрать инструменты и материалы соответствующие выбранному изделию	развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности, умение оценивать правильность выполнения учебной задачи,
56 07.04	Практическая работа: Составление технологической последовательности выполнения проекта. ИКТ.	1		Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.	владение основами самоконтроля, самооценки.
57 14.04	Практическая работа: Технологический этап выполнения творческого проекта. ИКТ.	1		Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	Формирование эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера
58 14.04	Практическая работа: Составление конструкции	1		Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения изделия. Обосновать расчет денежных затрат. Создать рекламу.	

59 21.04	онной карты изделия. ИКТ. Практическая работа: Заключительный этап выполнения проекта. Выполнение рекламного проспекта изделия. ИКТ.	1		Провести экспертную оценку и самооценку. Защитить творческий проект Проанализировать ошибки	
60 21.04	Практическая работа: Оценка проделанной работы и защита проекта. ИКТ.	1			
	Сельскохозяйственный труд. <i>Весенние работы 6 ч</i>				
61 28.04	Понятие о севообороте.	2	Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой	Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов	Л.- Формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к труду;
62 28.04	Практическая работа: Планирование весенних работ на учебно-опытном участке				экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни,
63-64 05.05	Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Практическая работа: Разработка плана размещения овощных культур	2	Способы размножения многолетних растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.	подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки овощей	здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях,
65-66 12.05	Выращивание плодовых и ягодных культур Практическая работа: Обра-	2	Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Вредители и болезни ягодных кустарников и земляники. Основные виды минеральных удобрений, пра-	Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, под-	бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам М- умение самостоятельно определять цели своего обучения, планировать пути достижения целей, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности, умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, владение основами самоконтроля, само-

	ботка почвы вокруг кустарников, пригибание и прикалывание стеблей кустарников для получения отводков		вила их внесения. Правила безопасного труда при работе с удобрениями и средствами защиты растений. Охрана окружающей среды от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений.	готовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.	оценки.
67-68 19.05	Повторение по теме «Кулинария»	2			