

МБОУ «Школа №24»
Советского района г. Нижнего Новгорода

Рассмотрено на заседании
методического совета МБОУ «Школа №24»

УТВЕРЖДАЮ



МБОУ «Школа №24»

Е.В. Моисеева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии для 6 класса
на 2017 – 2018 учебный год

Составитель

учитель Казакова Т.С.

2017 год
Нижний Новгород

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по Технологии («Обслуживающий труд»), на базовом уровне для шестых классов (девочки) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования РФ от 17.12.2010г. № 1879, Основной образовательной программы гимназии, в соответствии с Федеральным перечнем учебников, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 № 253 и изменениями, внесенными в Федеральный перечень приказом Министерства образования и науки РФ от 07.06.2015г. № 576,

Рабочая программа ориентирована на использование учебника О.А. Кожиной, Е.А.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой. «Технология». «Технологии ведения дома»: 6 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2012./

Содержание рабочей программы построено с учетом возрастных, психофизических особенностей, образовательных запросов, возможностей и потребностей учащихся данного класса и целей общетехнической подготовки. С учетом уровневой специфики данного класса выстроена и система учебных занятий (уроков), спроектированы ожидаемые результаты обучения (планируемые результаты) и произведен выбор практических занятий, отвечающий интересам и психофизическим возможностям учащихся.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

В школе предмет «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит обучающимся приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит им интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Цели обучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение безопасными приемами труда, 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;
- 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.

Задачи обучения:

- 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;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

СОДЕРЖАНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

- ценность труда и творчества- включает планирование и организацию трудового процесса, как репродуктивного, так и творческого; выбор инструментов и оборудования, организацию рабочего места, обеспечение безопасности труда, технологической и трудовой дисциплины, контроль качества продукции, необходимые для выполнения социальных функций труженика; знания, умения и готовность использовать графические, в том числе чертежные средства для обеспечения технологического процесса; знания, умения и готовность использовать принципы эргономики, эстетики, дизайна и художественной обработки материалов для обеспечения конкурентоспособности продукции;
- ценность информационной культуры - знания, умения и готовность использовать принципы сбора, хранения, обработки и использования информации из различных источников для реализации трудовой деятельности;
- ценность культуры предпринимательства и потребительства - знания, умения и готовность анализировать потребности людей (рынка), организовывать и управлять небольшим человеческим коллективом для обеспечения этих потребностей, рекламировать свою продукцию; знания, умения и готовность продуманно вести себя на рынке товаров и услуг, выполняя социальные функции потребителя
- ценность человеческих отношений - знания, умения и готовность осуществлять бесконфликтное (доброжелательное) взаимодействия с людьми как на производстве, так и в семье, на улице, в транспорте;
- ценность природы, экологической культуры включает в себя экологические знания, понимание, что природа является источником жизни и красоты, богатство нравственно-эстетических чувств и переживаний, порожденных общением с природой и ответственность за ее сохранение, способность соизмерять любой вид деятельности с сохранением окружающей среды и здоровья человека, глубокую заинтересованность в природоохранной деятельности, грамотное ее осуществление;
- ценность семьи, культуры дома - знания и умения украшения дома, создание семейного уюта, здорового образа жизни и продуманного ведения домашнего хозяйства, выполняя социальные функции семьянина;
- ценность культуры проектной и исследовательской деятельности - знания, умения и готовность самостоятельного определения потребностей и возможностей деятельности при выполнении проекта, получения, анализа и использования полезной для выполнения проекта информации, выдвижения спектра идей выполнения проекта, выбора оптимальной идеи, исследования этой идеи,

планирования, организации и выполнения работы по реализации проекта, включая приобретение дополнительных знаний и умений, оценки проекта и его презентации.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ:

Согласно федеральному базисному учебному плану для образовательных учреждений РФ на ступени основного общего образования, авторской программе, основной образовательной программе основного общего образования МОУ гимназия №41, на изучение предмета «Технология» (технологии ведения дома) в 6 классе отводится 2 ч в неделю, итого 70ч за учебный год.

ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»:

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательных интересов 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-практической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о 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 технологий, 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 универсальных учебных действий (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, учитывать 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 предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
- читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

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 показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:
 - понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
 - развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
 - получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
 - организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
 - создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
 - изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
 - контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
 - выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
 - оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
 - построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

Физиология питания (2ч)

Основные теоретические сведения

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, иода 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.

Практические работы

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.

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, важенки (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 простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима

сбраживания, 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 блюда из творога.

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, пшеничной, 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.

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, пассерование, пряжение, 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 лезона.

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. Разделка соленой рыбы.
5. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Сервировка стола к обеду. Этикет (2ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практическая работа

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

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.

Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

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

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

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

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

Практическая работа

1. Определение качества овощной продукции органолептическим методом.
2. Квашение капусты с клюквой.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (38ч)

Элементы материаловедения (2ч)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Выполнение простейших переплетений.

Элементы машиноведения (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

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

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)

Основные теоретические сведения

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4
3. и в натуральную величину по своим меркам.
4. Моделирование швейного изделия.

Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)

Основные теоретические сведения

применение складок в швейных изделиях. правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. 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. Выравнивание низа изделия. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практическая работа

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.
8. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Рукоделие. художественные ремесла (10 ч)

Лоскутное шитье.

Основные теоретические сведения

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

Основные теоретические сведения

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.

Практическая работа

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.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2 ч)

Уход за одеждой и обувью (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Практическая работа

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 ч)

Бытовые электроприборы (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности

эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Практическая работа

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 (10ч)

Проект «Наряд для семейного обеда» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».

Резервное время: (2 часа).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

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

Ученик 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 «Технология ведения дома»

Ученик научится:

- Выбирать и использовать современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.
- Удалять пятна с одежды.
- Ремонтировать и отделывать одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Ученик получит возможность научиться

- Самостоятельно производить выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.
- Делать влажную уборку дома с применением современных и безопасных моющих средств.

Раздел «Электротехнические работы»

Ученик научится:

- читать схемы электрических цепей определять составляющие их элементы;
- соблюдать правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов; правила оказания первой помощи при поражении электрическим током

Ученик получит возможность научиться

- Чертить простейшие схемы осветительных приборов, электрических цепей.
- Производить их ремонт
- Собирать простейшие электрические цепи;
- оказывать первую помощь при поражении электрическим током.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Ученик научится:

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

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы 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 «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

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

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

№

Вид средства обучения

наименование средства обучения / учебного пособия

п/п

1 Печатные пособия

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова,

С. Э. Маркуцкая).

2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).

3. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая, Е. Н. Кудакова, Н. Б. Рыкова).

1. Голуб Г.Б., Чуракова О.В. Метод проектов как технология формирования ключевых компетентностей учащихся. Самара: Профи, 2003.
2. Гузеев В. В. Познавательная самостоятельность учащихся и развитие образовательной технологии. М.: НИИ школьных технологий, 2004.
3. Концепция федеральных государственных образовательных стандартов общего образования / Под ред. А.М. Кондакова, А.А. Кузнецова. М.: Просвещение, 2008.
4. Метод проектов в технологическом образовании / Под ред. В.А. Кальней. М.: Педагогическая академия, 2010.
5. Мищенко Е.А. Технология: метод проектов. М.: НЦСиМО, 2003.
6. Нагель О.И. О критериях оценки проектной деятельности учащихся // Школа и производство. 2007. № 6. С. 12—20.
7. Поливанова К.Н. Проектная деятельность школьников: пособие для учителя. М.: Просвещение, 2008.
8. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5—9 классы. М.: Просвещение, 2010.
9. Селевко Г.К. Педагогические технологии на основе активизации, интенсификации и эффективного управления УВП. М.: НИИ школьных технологий, 2005.
10. Сергеев И. С. Как организовать проектную деятельность учащихся: практическое пособие для работников общеобразовательных учреждений. М.: АРКТИ, 2003.
11. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / Под ред. А.Г. Асмолова. М.: Просвещение. 2013.
12. Фундаментальное ядро содержания общего образования / Под ред. В.В. Козлова, А.М. Кондакова. М.: Просвещение, 2009.
13. Шамова Т.И., Давыденко Т.М. Управление образовательным процессом в адаптивной школе. М.: Центр «Педагогический поиск», 2001.
14. Сайт «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: [Электронный документ].

- Режим доступа: <http://window.edu.ru>
15. Сайт «Каталог единой коллекции цифровых образовательных ресурсов»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>
 16. Сайт «Каталог электронных образовательных ресурсов Федерального центра»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>
 17. Сайт «Образовательные ресурсы сети Интернет»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://katalog.iot.ru>
 18. Сайт «Сеть творческих учителей»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://www.it-n.ru>
 19. Сайт «Федеральный государственный образовательный стандарт»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://standart.edu.ru>

Стенды и плакаты по т/б, таблицы:

Правила по технике безопасности при работе на кухне

Санитарно-гигиенические правила

Приемы работы ножом и приспособлениями

Сервировка стола

Правила пользования столовыми приборами

Техника безопасности при работе ручными инструментами

Швейная машина типа ПМЗ

Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами

Раскрой швейных изделий (раскладка)

Машинные швы

Обработка швейных изделий

Карточки контроля знаний

Инструкционные (технологические) карты

Памятки:

Карточки – задания

Демонстрационные карточки:

2 Цифровые и электронные Компьютерные презентации по изучаемым темам (на сайтах образовательных ресурсов)
образовательные ресурсы

Диски с программой «Технология» тематическое планирование,

Технология «Организация работы по предмету»

- <http://center.fio.ru/som>
- <http://www.eor-np>
- <http://www.eor.it.ru>
- <http://www.openclass.ru/user>
- <http://www.it-n.ru>
- <http://eidos.ru>
- <http://www.botic.ru>
- <http://www.cnso.ru/tehn>
- <http://files.school-collection.edu.ru>
- <http://trud.rkc-74.ru>
- <http://tehnologia.59442>
- <http://www.domovodstvo.fatal.ru>
- <http://tehnologiya.narod.ru>

- <http://new.teacher.fio.ru>

	Набор ручных инструментов и приспособлений
3 Учебно-практическое и лабораторное оборудование	учебно- Виды швов, вышивок, орнаментов Комплект оборудования и приспособлений для кухни. Аптечка первой мед. Помощи
4 Натуральные объекты	Макеты, шаблоны: Шаблоны для изготовления лоскутных изделий Шаблон фартука, плечевого изделия для моделирования Образцы ручных и машинных швов
5 Демонстрационные пособия	Образцы поузловой обработки Образцы готовых изделий
6 Натуральный фонд	Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Стол демонстрационный Машины швейные

Гладильные доски, утюг

Манекен учебный

Стенды с выставкой ученических работ

Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц

Шкафы книжные

Компьютер

Принтер

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся

Оценка практических работ

- Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам — бережное, экономное.
- Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.
- Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.
- Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

- Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.
- Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

- Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.
- Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделий (работы)

- Отметка «5» ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.
- Отметка «4» ставится, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.
- Отметка «3» ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.
- Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может
- привести к возможности использования изделия.

Норма времени (выработки)

- Отметка «5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.
- Отметка «4» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.
- Отметка «3» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.
- Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

Календарно-тематическое планирование.

6 класс « Технология ведения дома»

№ № уро ка	Темы уроков	Характеристика основных видов деятельности ученика	Предметные результаты	Метапредметн ые результаты	Личностные результаты	Домашне е задание	Дата	Скоррект и рованны е сроки прохожде ния
Кулинария (16ч)								
Физиология питания (2ч)								
1	Вводный инструктаж по ТБ Минеральные веще-ства и их значение для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их со-держание в продуктах Практическая работа ???????? ? ????? ? ????? ??????, ????????? ????? ???????? ????? ? ??????? ?- ??????	Определять с помощью различных источников информации содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания	Знания: – о значении минеральных веществ для здоровья человека; – суточной потребности в них. Умения: рассчитывать количество и состав продуктов	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативны е: диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы	Формирование мотивации и самомотивации предмета, познавательного интереса, проектной деятельности			
2	Минеральные веще-ства и их значение для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их со-держание в продуктах Практическая работа ???????? ? ????? ? ????? ??????, ????????? ????? ???????? ????? ? ??????? ?- ??????							
Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4ч)								
3	Блюда из молока и молочных продуктов.	Называть: виды молока и молочных продуктов. Их	Знания: – о значении и	Познавательные: сопоставление,	Формирование мотивации и			

	Кисло-молочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления Практическая работа : Таблица :виды к.мол. продуктов ,условия и сроки хранения.	значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисло-молочные продукты и особенности их приготовления.	ценности для человека молока и продуктов из него; – условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока	рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, умение слушать и выступать. Организация учебного сотрудничества	самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
4	Блюда из молока и молочных продуктов. Кисло-молочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления Практическая работа : Таблица :виды к.мол. продуктов ,условия и сроки хранения.							
5	Инструктаж по ТБ Приготовление блюд из молочных продуктов Практическая работа : Приготовление салатов с применением творога или сыра	Уметь готовить: Приготовление салатов с применением творога или сыра	Знания: о свойствах молочных продуктов. Умения: применять эти знания на практике	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, умение слушать и выступать. Организация учебного	Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности,			
6	Приготовление блюд из молочных продуктов Практическая работа : Приготовление салатов с применением творога или сыра							

				сотрудничества				
7	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа ????????? ???? ? ???? ????.	Определять: Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Знать: Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке	Знания: – виды круп, бобовых и макаронных изделий; – правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий Умения: приготовление вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи. Поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативна я: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда,			
8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа ????????? ???? ? ???? ????.							
9	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»	Применять: Актуализацию жизненного опыта учащихся, знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР.	Знания: о видах рыбы и рыбных продуктов, признаках доброкачественности рыбы, санитарных требованиях при обработке рыбы, технологии первичной и тепловой кулинарной	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда			
10	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной	Рассказывать: о пищевой ценности рыбы, технологиях разделки рыбы, приготовлений блюд из						

	и тепловой кулинарной обработки рыбы Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»	рыбы. Познакомиться с нерыбными продуктами моря, технологией приготовления блюд.	обработки рыбы. Умения: определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы	регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества				
11	Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа: Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	Формулировать цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Вести беседу с использованием материала учебника и ЭОР о правилах этикета, сервировки стола к обеду. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия	Знания: о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. Умения: сервировать стол к обеду	Познавательные: анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда			
12	Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа: Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»							
Приготовление обеда в походных условиях(2ч)								
13	Инструктаж по ТБ Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности Практическая работа: Расчет количества и стоимости продуктов	Знать как обеспечивать сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Рассчитывать количество и стоимость продуктов	Знания: – правила противопожарной безопасности; – способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе	Познавательные: анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: планирование технологического процесса и процесса труда	развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей оценивание своей			
14	Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной							

	безопасности Практическая работа: Расчет количества и стоимости продуктов			Коммуникативны e: установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы.	способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;			
15	Заготовка продуктов Практическая работа : (квашение капусты)	Воспроизводить: процессы квашения и соления продуктов. Знать: консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок	Иметь представление о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов. Знания: – условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов; – правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Регулятивные: планирование технологического процесса и процесса труда; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач Коммуникативны	* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;	*		
16	Заготовка продуктов Практическая работа : (квашение капусты)							

				<i>е</i> : установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы.				
17	Текстильные материалы из натуральных и химических волокон и их свойства, Практическая работа: Выполнение простейших переплетений.	Беседа с использованием материалов учебника о текстильных материалах из натуральных и химических волокон, способах получения тканей из натуральных и химических волокон	Знания: о свойствах текстильных материалов из химических волокон, видах нетканых материалов. Умения: определять состав тканей по их свойствам	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления			
18	Текстильные материалы из натуральных и химических волокон и их свойства, Практическая работа: Выполнение простейших переплетений.	Выполнение практических работ по изучению свойств тканей. Контроль усвоения знаний Определенное домашнего задания. Рефлексия.						
19	История швейной машины. Назначение и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Практическая работа: подготовить швейную машину к работе,	Рассказывать используя материал учебника о швейной игле, приспособлениях к швейной машине, Называть правила безопасных приемов работы на швейной машине.	Знания: об устройстве швейной иглы, о технологии выполнения обтачных швов. Умения: подготовить швейную	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация			

20	История швейной машины. Назначение и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Практическая работа: подготовить швейную машину к работе,		машину к работе, выполнять образцы швов регулировать качество машинных швов для различных видов ткани.	Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям			
21	Инструктаж по ТБ Практическая работа «Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)»	Самостоятельно выполнять практическую работу «Выполнение образцов машинных швов».	Знания: об устройстве швейной иглы, о технологии выполнения обтачных швов.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям			
22	Практическая работа «Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)»	Осуществлять уход за швейной машиной; чистка и смазка..	Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов	Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям			
23	Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок.Конструкции юбок Практическая	.Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировать цели урока, определять тематику новых	Знания: Эксплуатационные, гигиенические и эстетические	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование,			

	работа: .Выполнение эскиза проектного изделия.	знаний. изучения нового материала. Рассказывать используя материалы учебника, ЭОР об истории костюма. Мотивация на выполнение проекта «Наряд для семейного обеда».	требования к легкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания	процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления			
24	Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок.Конструкции юбок Практическая работа : .Выполнение эскиза проектного изделия.	Составлять план выполнения проекта. Выполнять эскиз проектного изделия. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Умения: составлять план выполнения проекта, выбирать ткань для выполнения изделия					
25	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия»	формулировать цели урока, определять план изучения нового материала называть правила снятия мерок для построения чертежа плечевого швейного изделия. Выполнять практическую работу в парах «Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия».	Знания: о правилах снятия мерок для построения чертежа плечевого швейного изделия, правилах измерения и об условных обозначениях.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
26	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия»	Осуществлять Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Умения: снимать мерки, записывать их	Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества				

27	Построение чертежа основы поясного изделия Практическая работа : Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину	Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировать цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.	Знания: Иметь представление: – об условных графических изображениях деталей и изделий; о последовательно сти построения чертежа основы юбки	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
28	Построение чертежа основы поясного изделия Практическая работа : Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину	Беседа с использованием материалов учебника Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Выполнять последовательность построения чертежа основы юбки	Умения: выполнять чертеж швейного изделия в масштабе 1: 4	Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативны е: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества				
29	Оформление выкройки.Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Практическая работа : Моделирование юбки выбранного фасона	Формулировать цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о правилах построения чертежа в натуральную величину. Самостоятельная работа. Выполнять практической работы	Знания: об общих правилах построения чертежа швейного изделия. Умения: выполнять чертеж швейного изделия, подготовить выкройки к раскрою	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, реализация творческого			
30	Оформление выкройки.Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Практическая работа : Моделирование юбки выбранного фасона	Беседа с использованием материалов учебника о правилах построения чертежа в натуральную величину. Самостоятельная работа. Выполнять практической работы «Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину»		Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативны е: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества				

		ральную величину».		е: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	потенциала			
31	Подготовка ткани к раскрою. Практическая работа : Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани	Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску.	Знать правила раскладки деталей на ткани. Умения: экономно расходовать ткань	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своего труда			
32	Подготовка ткани к раскрою. Практическая работа : Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани							
33	Практическая работа : Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знания: о технологии прокладывания контурных и контрольных линий и точек Умения: применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технологического и			
34	Практическая работа : Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя							

				рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	экономического мышления			
35	Обработка деталей кроя. Практическая работа : Скалывание и сметывание деталей кроя	Обработка деталей Выполнение практической работы «Обработка швейного изделия», контроль и самоконтроль по представленным критериям.	Знания: о технологии обработки и последовательности обработки Умения: сметывать детали кроя	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность			
36	Обработка деталей кроя. Практическая работа : Скалывание и сметывание деталей кроя	Обработка деталей Выполнение практической работы «Обработка швейного изделия», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знания: о технологии обработки и последовательности обработки Умения: сметывать детали кроя	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность			
37	Инструктаж по ТБ. Обработка боковых срезов швейного изделия. Практическая работа: «Обработка боковых срезов швейного изделия», Проведение примерки, исправление дефектов.	Обработка боковых срезов швейного изделия. Выполнение практической работы «Обработка боковых срезов швейного изделия», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знания: о технологии обработки боковых срезов швейного изделия. Умения: обрабатывать боковых срезов швейного изделия.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-			
38	Инструктаж по ТБ. Обработка боковых срезов швейного изделия. Практическая работа:	Обработка боковых срезов швейного изделия. Выполнение практической работы «Обработка боковых срезов швейного изделия», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знания: о технологии обработки боковых срезов швейного изделия. Умения: обрабатывать боковых срезов швейного изделия.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-			

	«Обработка боковых срезов швейного изделия», Проведение примерки, исправление дефектов.			планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	технологического и экономического мышления			
39	«Обработка нижнего среза швейного изделия», Практическая работа «Обработка нижнего среза швейного изделия»,	«Обработка нижнего среза швейного изделия», контроль и самоконтроль по предложенным критериям.	Знания: о технологии обработки нижнего среза швейного изделия. Умения: обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний срез швейного изделия	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления			
40	«Обработка нижнего среза швейного изделия», Практическая работа «Обработка нижнего среза швейного изделия»,							
41	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия». Контроль и оценка качества изделия	. Формулирование проблемы, исследование, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы.	Знания: последовательности окончательной отделки швейного изделия, о правилах подготовки доклада по защите проекта. Умения:	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление техни-			
42	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей Практическая							

	работа «Подготовка к примерке и примерка изделия». Контроль и оценка качества изделия	Знакомство с последовательностью окончательной отделки швейного изделия. Выполнение отделки с самоконтролем по представленным критериям. Выполнение письменной работы по защите проекта в тетради (заполнение паспорта проекта). Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	выполнять отделку швейного изделия, оформлять паспорт проекта	моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	ко-технологического и экономического мышления			
43	Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.	Знакомство с основными правилами подготовки изделия к примерке, способами устранения дефектов. Выполнение практической работы «Подготовка к примерке и примерка изделия.	Знания: о последовательности подготовки изделия к примерке, способах выявления и устранения дефектов. Умения: выполнять примерку изделия, выявлять и устранять дефекты	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления			
44	Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.							
45	Геометрический орнамент и композиция. Практическая работа Выполнение эскиза в лоскутной	История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции.	Знания: о технике пэчворка (лоскутного	- познавательные: осознавать важность освоения универсальных	проявлять самостоятельность и личную ответственность за			

	технике	Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	шитья), орнаменте, симметрии и композиции. Умения: выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты	умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; - коммуникативные : овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; - регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности	свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей			
46	Геометрический орнамент и композиция. Практическая работа Выполнение эскиза в лоскутной технике							
47	Изготовление шаблонов элементов орнамента. Практическая работа Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы	Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка	Знания: о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей Умения: – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативны	проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.			
48	Изготовление шаблонов элементов орнамента. Практическая работа Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы							

				<i>e:</i> диалог, организация учебного сотрудничества				
49	Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье Практическая работа. Сборка полотна изделия	Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия	Знания: правила сборки полотна. Умения: – конструировать и моделировать; – выполнять намеченные работы	- познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; - коммуникативные : овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; - регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью;	следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность			
50	Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье Практическая работа. Сборка полотна изделия							
51	Соединение лоскутной основы с подкладкой Практическая работа. Соединение основы с подкладкой	Особенности соединения лоскутной основы с подкладкой	Знания: правила соединения подкладки с основной. Умения: выполнять эти правила	-познавательные: осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. коммуникативные : овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; регулятивные: понимать причины				
52	Соединение лоскутной основы с подкладкой Практическая работа. Соединение основы с подкладкой							

				успеха/неуспеха учебной деятельности				
53	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) Практическая работа. Защита проекта	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	Знания оценивать выполненную работу и защищать ее	- познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; - коммуникативные : уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью;				
54	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) Практическая работа. Защита проекта							
55	Уход за одеждой и обувью. Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки Инструктаж по ТБ. Практическая работа. Выполнение ремонта накладной заплатой	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей Способы ремонта одежды.	● Знания: обозначение символов на одежде из волокон животного происхождения, характеристики основных функциональных зон жилых помещений; средства оформления интерьера;	-познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; осмысливать технологию выполнения изделия; коммуникативные : овладеть способами	проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.			
56	Уход за одеждой и обувью. Современные средства ухода и защиты одежды и обуви.							

	Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки Инструктаж по ТБ. Практическая работа. ???????? ???? ???? ???? ???? ?		<ul style="list-style-type: none"> Умения : подбирать средства по уходу за одеждой; выполнять различные изделия для украшения интерьера помещения; 	позитивного взаимодействия со сверстниками. регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью;				
57-58	Бытовые электроприборы. Инструктаж по ТБ. Практическая работа ???????? ???? ???? ???? ???? ? ???????? ? ???? ???? ???? ? ???????? ???? ? ???? ? ???????? ???? ???? ???? ? ?????	Получить общие понятия об электрическом токе, что такое Электрические цепи и их элементы. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Профессии, связанные с электричеством Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством	Знания: – правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов в оказания первой помощи при поражении током; – профессии, связанные с электричеством	- познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением работ;. коммуникативные : овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; регулятивные: понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности	выражение желания учиться и трудится на производстве			
58	Бытовые электроприборы. Инструктаж по ТБ. Практическая работа ???????? ???? ???? ???? ???? ? ???????? ? ???? ???? ???? ? ???????? ???? ? ???? ? ???????? ???? ???? ???? ? ?????							
59	Выбор и обоснование проекта. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Практическая работа	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения	Знания: самостоятельность выбора проектного изделия; Умения: применять полученные знания и умения на практике и в повседневной жизни.–	познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных	Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности			

	разработка эскиза изделия, подбор материалов.	. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)		с выполнением работ; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью;	обучающихся к саморазвитию и самообразованию, овладение элементами организации умственного и физического труда			
60	Выбор и обоснование проекта. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Практическая работа разработка эскиза изделия, подбор материалов.							
61	Практическая работа. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	Организация рабочего места. Выбор оптимальной технологии изготовления проекта. Составление плана работы. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление	Умения: – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	- познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением работ; коммуникативные : овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; регулятивные: понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности	Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий			
62	Практическая работа. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта							

		е последовательности выполнения . Поиск сведений в литературе						
63	Практическая работа: «Изготовление проектируемого изделия».	Конструирование базовой модели.	Знания: – конструировать и моделировать; – выполнять намеченные работы	- познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений; - коммуникативные : овладеть способами позитивного взаимодействия	поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой			
64	Практическая работа: «Изготовление проектируемого изделия».	Моделирование, изготовление изделия	Умения: конструировать базовой модели. Моделировать изготавливаемое изделие	- регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью;				
65	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) Практическая работа Оформление документации проектного изделия.	Оформление документации проектного изделия. Объяснение , консультация, работа над проектом.	Знания приемы, навыки защиты творческого проекта Умения: подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	-Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативны	Планирование образовательной и профессиональной карьеры			
66	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) Практическая работа Оформление							

	документации проектного изделия.			<i>е:</i> диалог, организация учебного сотрудничества				
67	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) Практическая работа Защита проекта. Выставка. Защита проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	Знания Испытания проектных изделий. Умения: подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Познавательные: перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы Регулятивные: определять и формулировать цель выполнения заданий под руководством учителя; учиться высказывать свое предположение (версию) на основе работы с иллюстрацией учебника Коммуникативные: организация учебного сотрудничества	проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.			
68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) Практическая работа Защита проекта. Выставка. Защита проекта	Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект Защита творческого проекта в свободной форме.						
69	РЕЗЕРВ							
70	РЕЗЕРВ							
ИТОГО					70 часов			