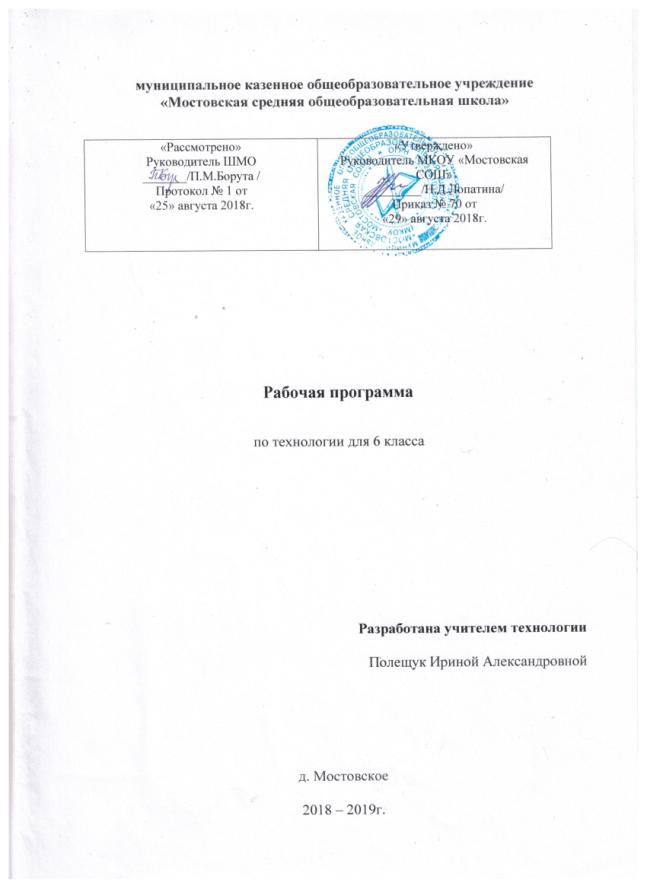
****

**1.Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного предмета технология для 6 класса составлена на основе:

* Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г.
* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации: «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» №1897от 17.12.2010 г.
* Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол №1/15 от 08.04.2015 г.)
* Программы для общеобразовательных учреждений по технологии.
* Положения о рабочей программе ОУ.
* Устава МКОУ «Мостовская СОШ», утвержденного Постановлением Администрации Большемуртинского района № 825 от 12.11.2015 г.
* Календарного учебного графика на 2018-2019 уч. год МКОУ «Мостовская СОШ», утвержденного приказом № 70 от 29.08.2018г.
* Учебного плана на 2018-2019 уч. год МКОУ «Мостовская СОШ», утвержденного приказом № 70 от 29.08.2018г.

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

Достижение поставленных целей при разработке и реализации образовательной организацией основной образовательной программы основного общего образования предусматривает решение следующих основных **задач:**

* приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* овладение способами деятельностей;
* умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
* способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
* умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
* освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

**Обоснование использования часов резерва и изменения, внесённых в рабочую программу**

Часы резерва планируется использовать на проектную деятельность.

**Место учебного предмета в учебном плане**

В соответствии с учебным планом образовательного учреждения рабочая программа рассчитана на 70 часов (2 часа в неделю)

**В организации учебного предмета предусмотрен контроль за уровнем качества знаний, учащихся в следующих формах:**

-промежуточный контроль

-индивидуальные карточки

-диктант

-анализ схем, таблиц

-понятийные диктанты

-тематические тесты по изученному блоку, проект

-итоговый контроль

- творческие проекты

**УЧЕБНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ:**

1.Технология.5-9 классы: проект - М.: Просвещение, 2010г. - (Стандарты второго поколения)

2.Программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В. Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха», 2015 г. ФГОС.

3. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др. – М.: Вентана - Граф, 2014. - 208 с.:ил.

4.Рабочая тетрадь по технологии 6 класс Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др. – М.: Вентана - Граф, 2018.

5 . Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.

6. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2004.-143с.

**2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «технология»**

**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:**

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

**МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:**

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

**ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:**

**Направление «Технологии ведения дома»**

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник 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.
* *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:*

* изготовлять 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.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные на­правления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится:*

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

пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных 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 труд.

**содержание**

**УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «технология»**

Раздел «**Вводный инструктаж на рабочем месте**» (1ч)

Тема. Вводное занятие

Правила ТБ в кабинете обслуживающего труда. Организация труда и оборудование рабочего места. Введение в курс технологии. Технология как способ создания рукотворного мира. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством.

Раздел «Интерьер жилого дома» (3 часа)

Тема. Планировка жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жи­лой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирова­ние пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комна­ты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформ­ление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор совре­менных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовле­ние макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искус­стве оформления интерьера, создания композиций с использо­ванием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приё­мы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный са­дик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюби­вые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно - листные, декоративно - цветущие комнатные, декоративно - цветущие горшечные, кактусы и сук­куленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, рас­тения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнат­ными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на суб­стратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комна­те, холлах школы.

Раздел «Кулинария» (14часов)

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыб­ных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углево­дов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, про­дуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хра­нения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Выма­чивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных про­дуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству гото­вых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Сани­тарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвен­тарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества тер­мической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйст­венной птицы и их кулинарное употребление. Способы определе­ния качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе пита­ния. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление го­тового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Со­ставление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 часа)

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных хими­ческих волокон. Способы их получения. Виды и свойства искус­ственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изу­чение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. По­нятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Опреде­ление размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовле­ния плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одеж­ды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горло­вины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по кос­тюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

*Т*еоретические сведения. Устройство машинной иглы. Не­поладки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполад­ки в работе швейной машины, связанные с неправильным на­тяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора на­тяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пу­говицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плече­вого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последова­тельность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы­кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из про­кладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соедине­ния детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помо­щью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соеди­нение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ни­точное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётыва­ние.

Основные машинные операции: присоединение мелкой де­тали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка при­пусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стач­ной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких дета­лей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, брете­лей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после при­мерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цель­нокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с за­стежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёж­ки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юб­кой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструк­тор.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки про­ектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» (8часов)

Тема. Вязание крючком

*Т*еоретические сведения. Краткие сведения из истории ста­ринного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вяза­нии. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сбор­ка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обо­значения, применяемые при вязании крючком. Вязание полот­на: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязы­вания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лице­вых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 часов)

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома».

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 аксессуары крючком или спицами», «Любимая вяза­ная игрушка» и др.

**УЧЕБно-тематический план**

**ТЕХНОЛОГИЯ, 6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы рабочей программы** | **Кол-во часов** | **Темы разделов рабочей программы** | **Кол-во часов** | **Контрольные мероприятия** |
| Вводный инструктаж на рабочем месте | 1 | Знакомство с разделами учебниками. | 1 | Инструктаж по ТБ. |
| Интерьер жилого дома | 3 | Интерьер жилого дома | 3 | Входная диагностика. Практическая работа. |
| Кулинария | 14 | Технология обработки рыбы. | 4 | Понятийный диктант. Тестирование. Практические работы. |
|  |  | Технология обработки рыбы. | 6 | Практические работы. |
|  |  | Технология приготовления первых блюд. | 4 | Практические работы. Тестирование. |
| Создание изделий из текстильных материалов | 24 |  |  | Понятийный диктант. Тестирование. Практические работы. |
| Художественные ремёсла | 8 | Материалы и инструменты для вязания. | 1 | Понятийный диктант. Тестирование. Практические работы. |
|  |  | Основные виды петель при вязании крючком. | 7 |  |
| Технологии творческой и опытнической деятельности | 20 | Исследовательская и созидательная деятельность | 3 | Понятийный диктант. Тестирование. Практические работы. Творческие проекты. |
|  |  | Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома» | 3 |
|  |  | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | 4 |
|  |  | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» | 5 |
|  |  | Творческий проект: «Вяжем аксессуары крючком и спицами» | 3 |
| Всего | 68 |  | 68 |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**по учебному предмету «технология» в 6 классе**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Раздел/ | тема урока | |  | Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий) | Дата | |
|  |  |
| план | факт |
| Раздел «**Вводный инструктаж на рабочем месте**» (1ч) | | | | | |  |  |
| 1 | Вводный инструктаж по ТБ. Планировка жилого дома. | | Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Иметь представление о содержании курса и правилах выполнения проекта. Уметь делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Оформлять компоненты интерьера. Создавать в пространстве композиционный центр. | | |  |  |
| 2 | Интерьер жилого дома  **Практическая работа №1 «Выполнение электронной презентации».** | |  |  |
| 3 | Комнатные растения  в интерьере квартиры. | | Создавать интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.  Разделять кухню на зоны для приготовления пищи и зону столовой.  Использовать в интерьере декоративные растения (Декоративно -лиственные, декоративно -цветущие комнатные, декоративно -цветущие горшечные растения; кактусы и суккуленты; лианы и ампельные растения) | | |  |  |
| 4 | Технология выращивания комнатных растений  **Практическая работа №2 “Пересадка комнатных растений”** | |  |  |
| **Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)** | | | | | | | |
| 5 | Исследовательская и созидательная деятельность | | Уметь выбирать посильную и необходимую работу; аргументированно защищать свой выбор; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения; пользоваться необходимой литературой; подбирать все необходимое для выполнения идеи; конструировать и моделировать; выполнять намеченные работы; уметь оценивать выполненную работу и защищать ее | | |  |  |
| 6 | Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома» | |  |  |
| 7 | Этапы выполнения проекта: поисковый технологический, заключительный. | |  |  |
| 8 | Презентация проекта. | |  |  |
| **Раздел «Кулинария» (14 ч)** | | | | | | | |
| 9 | Технология первичной обработки рыбы. **Лабораторная работа №1 “Определение свежести рыбы”** | | Знать о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии; признаки свежести рыбы; технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы. Уметь готовить блюда из рыбы, определение качества термической обработки рыбных блюд, готовить блюда из морепродуктов. | | |  |  |
| 10 | Технология приготовления блюд из рыбы  **Практическая работа №3 “Приготовление блюд из рыбы”** | |  |  |
| 11 | Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них. **Лабораторная работа №2 “Определение качества термической обработки рыбных блюд”** | |  |  |
| 12 | **Практическая работа №4 “Приготовление блюда из морепродуктов”.** | |  |  |
| 13 | Технология первичной обработки мяса  **Лабораторная работа №3 “Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов”** | | Знать способы тепловой кулинарной обработки мяса; безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами и приспособлениями. Уметь определять качество мяса органолептическими методами; подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса; планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд; выполнять механическую кулинарную обработку мяса; проводить оценку качества термической обработки мясных блюд; сервировать стол и дегустировать готовые блюда; находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. | | |  |  |
| 14 | Технология приготовления блюд из мяса. | |  |  |
| 15 | **Практическая работа №5 “Приготовление блюда из мяса”** | |  |  |
| 16 | **Лабораторная работа №4 “Определение качества мясных блюд”** | |  |  |
| 17 | Технология приготовления блюд из птицы. | | Уметь определять качество птицы органолептическими методами, планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы, готовить блюда из птицы, проводить дегустацию блюд из птицы. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы. Знать безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами и приспособлениями. | | |  |  |
| 18 | **Практическая работа №6 “Приготовление блюда из птицы”**  **Блюда из птицы.** | |  |  |
| 19 | Технология приготовления первых блюд. | | Уметь определять качество продуктов для приготовления супа; готовить бульон; готовить и оформлять заправочный суп; выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов; читать технологическую документацию; осуществлять органолептическую оценку готовых блюд; овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы); находить и представлять информацию о различных супах. Знать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью | | |  |  |
| 20 | **Практическая работа №7 “Приготовление заправочного супа”** | |  |  |
| 21 | Сервировка стола к обеду. Этикет. | | Знать элементы этикета. Уметь составлять меню обеда, выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола | | |  |  |
| 22 | **Практическая работа №8 “Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду”.** | |  |  |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)** | | | | | | | |
| 23 | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | | Уметь выбирать посильную и необходимую работу, аргументированно защищать свой выбор; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения; пользоваться необходимой литературой; выполнять намеченные работы; уметь оценивать выполненную работу и защищать ее | | |  |  |
| 24 | Этапы выполнения проекта: поисковый. | |  |  |
| 25 | Этапы выполнения проекта: технологический. | |  |  |
| 26 | Презентация проекта | |  |  |
| 27 | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства | | Уметь составлять коллекции тканей  и нетканых материалов из химических волокон;  исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон; подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий; находить и представлять информацию о современных  материалах из химических волокон; оформлять результаты исследований. | | |  |  |
| 28 | **Лабораторная работа №5 “Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон”** | |  |  |
| 29 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом | | Уметь снимать мерки с фигуры человека  и записывать результаты измерений; рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий; строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом; находить и представлять информацию об истории швейных изделий | | |  |  |
| 30 | Определение размеров фигуры человека | |  |  |
| 31 | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | |  |  |
| 32 | **Практическая работа №9 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»** | |  |  |
| 33 | Моделирование плечевой одежды | | Уметь выполнять эскиз проектного изделия; моделировать проектное швейное изделие; изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек  и т. д.; готовить выкройку проектного изделия к раскрою  Знать приёмы моделирования формы выреза горловины; приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах; приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. | | |  |  |
| 34 | **Практическая работа №10 “Моделирование и подготовка выкроек к раскрою”** | |  |  |
| 35 | Раскрой плечевой одежды  **Практическая работа №11 “Раскрой швейного изделия”** | | Уметь выполнять экономную раскладку выкроек на ткани;  обмеловку с учётом припусков на швы; выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки; дублировать детали кроя клеевой прокладкой. | | |  |  |
| 36 | Технология дублирования деталей  **Практическая работа №12 “Дублирование деталей клеевой прокладкой”** | |  |  |
| 37 | Ручные работы | | Уметь выполнять перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; выполнять «примётывание», «вымётывание»  Знать правила ТБ | | |  |  |
| 38 | **Практическая работа №13 “Изготовление образцов ручных швов”** | |  |  |
| 39 | Работа на швейной машине. | | Знать устройство машинной иглы; устройство регулятора натяжения верхней нитки; безопасные приёмы работы на швейной машине  Уметь выполнять замену машинной иглы; определять вид дефекта строчки по её виду; подготавливать швейную машину к работе; выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки | | |  |  |
| 40 | **Практическая работа №14 “Устранение дефектов машинной строчки”** | |  |  |
| 41 | Приспособления к швейной машине  **Практическая работа №15 “Применение приспособлений к швейной машине»** | | Уметь изготовлять образцы машинных швов; проводить влажно-тепловую обработку на образцах; применять приспособления к швейной машине.  . | | |  |  |
| 42 | Виды машинных операций. **Практическая работа №16 “Изготовление образцов машинных работ”** | |  |  |
| 43 | Технология обработки мелких деталей  **Практическая работа №17 “Обработки мелких деталей”** | | Уметь обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом; выполнять подготовку проектного изделия к примерке; проводить примерку проектного изделия; устранять дефекты после примерки. | | |  |  |
| 44 | Подготовка и проведение примерки изделия. **Практическая работа №18 “Примерка изделия”** | |  |  |
| 45 | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. | | Уметь обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и анализировать ошибки;  Знать правила ТБ. | | |  |  |
| 46 | **Практическая работа №19 “Обработки среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов** | |  |  |
| 47 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой. | | Знать правила ТБ и ВТО.  Уметь правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину и застежки. | | |  |  |
| 48 | **Практическая работа № 20 “Обработка горловины и застежки проектного изделия”** | |  |  |
| 49. | Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой  **Практическая работа №21 “Обработка боковых срезов и отрезного изделия”** | | Уметь выполнять обработку швов, обработку нижнего среза изделия осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки | | |  |  |
| 50 | Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. **Практическая работа № 22 “Обработки нижнего среза изделия,**  **окончательная отделка изделия.** | |  |  |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)** | | | | | | | |
| 51 | Исследовательская и созидательная деятельность | | Уметь выбирать посильную и необходимую работу; аргументированно защищать свой выбор; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения; пользоваться необходимой литературой; конструировать и моделировать; выполнять намеченные работы; уметь оценивать выполненную работу и защищать ее | | |  |  |
| 52 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» | |  |  |
| 53 | Этапы выполнения проекта: поисковый | |  |  |
| 54 | Этапы выполнения проекта: технологический | |  |  |
| 55 | Этапы выполнения проекта: заключительный | |  |  |
| 56 | Презентация проекта | |  |  |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)** | | | | | | | |
| 57 | Материалы и инструменты для вязания. | | Знать материалы и инструменты для вязания  Уметь подбирать крючок и нитки для вязания; зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия; находить и представлять информацию об истории вязания | | |  |  |
| 58 | Основные виды петель при вязании крючком. | |  |  |
| 59 | Вязание полотна  **Практическая работа №23 “Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами”** | | Уметь читать схемы; вязать образцы крючком. Выполнять плотное вязания по кругу. | | |  |  |
| 60 | Вязание по кругу  **Практическая работа №24 “Выполнение плотного вязания по кругу”** | |  |  |
| 61 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель | | Уметь подбирать спицы и нитки для вязания;  вязать образцы спицами; находить и представлять информацию о народных художественных промыслах | | |  |  |
| 62 | **Практическая работа №25 “Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями”** | |  |  |
| 63 | Вязание цветных узоров | | Уметь вязать образцы цветных узоров; создавать схемы для вязания с помощью ПК. | | |  |  |
| 64 | **Практическая работа №26 “Разработка схемы жакардового узора”** | |  |  |
| 65 | Исследовательская и созидательная деятельность. | | Уметь выбирать посильную и необходимую работу; аргументированно защищать свой выбор; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения; пользоваться необходимой литературой; выполнять намеченные работы; уметь оценивать выполненную работу и защищать ее. | | |  |  |
| 66 | Творческий проект: «Вяжем аксессуары крючком и спицами» | |  |  |
| 67 | Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный. | |  |  |
| 68 | Презентация проекта | |  |  |

**Пояснительная записка к корректировке тематического планирования.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Дата** | **Причина корректировки**  **(дата, приказ)** | **Способы корректировки** |
| 1 | 07-09-18 | Приказ №\_\_от\_\_ | Сокращены часы, отведённые на повторение, в связи с ------ |
| 2 |  | Приказ №\_\_от\_\_ |  |
| 3 |  | Приказ №\_\_от\_\_ |  |
| 4 |  | Приказ №\_\_от\_\_ |  |
| 5 |  | Приказ №\_\_от\_\_ |  |
| 6 |  | Приказ №\_\_от\_\_ |  |
| 7 |  | Приказ №\_\_от\_\_ |  |
| 8 |  | Приказ №\_\_от\_\_ |  |
| 9 |  | Приказ №\_\_от\_\_ |  |
| 10 |  | Приказ №\_\_от\_\_ |  |
| 11 |  | Приказ №\_\_от\_\_ |  |
| 12 |  | Приказ №\_\_от\_\_ |  |

Учитель: Полещук И.А./\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /