**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – гимназия №20**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по предмету «Технология»**

Учитель **Сухова Т.О.**

Класс(ы) \_\_\_\_\_**5-6 классы**

Протокол педагогического совета № 1 от 29 августа 2014 г.

2014/ 2015учебный год

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа создана на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО), с учетом примерной основной образовательной программы по технологии (2012) и авторской программы Под редакцией О.А. Кожиной и В.М. Казакевича, Г.А. Молевой.

***Рабочая программа реализует следующие цели и задачи учебного предмета в 5 и 6 классе***, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом и примерной программой основного общего образования по технологии:

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

**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 данной программе изложено одно из основных направлений технологии «Технологии ведения дома».Обучение в каждом классе завершается обязательным выполнением проекта, в ходе которого учащиеся индивидуально или в составе бригады должны продемонстрировать определённую систему умственных и практических действий, которой они овладели в курсе обучения. Работа над проектом начинается в начале учебного года, когда определяется цель работы, а завершается к концу соответствующего учебного года. Проект может носить комплексный характер, т. е. охватывать несколько разделов программы или включать только один какой-либо раздел.

Проект формируется и уточняется на протяжении всего учебного года и включает в себя элементы деятельности по маркетингу (изучению спроса и предложения), конструированию, технологическому планированию, наладке оборудования (приспособлений или инструментов), изготовлению изделия и его реализации. В задачу проектирования входит также экономическая и экологическая оценка выполняемых работ. Результаты проектной деятельности должны поэтапно фиксироваться: сначала в виде обоснования выбора цели деятельности и её экономической, экологической и социальной целесообразности, затем в виде эскизов или чертежей, технологических карт и т. д. и, наконец, в виде изготовленных своими руками одного или нескольких изделий.

Необходимо подчеркнуть, что объекты проектирования и изготовления (объекты труда) должны быть посильны учащимся соответствующих возрастных групп. Не следует стремиться к сложным изделиям. Каждый учитель может подобрать свои объекты труда с учётом конкретных материально-технических условий, потребительского спроса, возможностей реализации изготавливаемой продукции, педагогических и санитарно-гигиенических требований.

В процессе изучения данного курса должна обеспечиваться профинформационная и профориентационная направленность обучения. С этой целью учитель знакомит учащихся с соответствующими профессиями, характером, содержанием и условиями деятельности людей, возможностями приобретения профессии.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным ***образовательным линиям:***

- культура, эргономика и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

- основы черчения, графики и дизайна;

- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

- творческая, проектно-исследовательская деятельность;

- технологическая культура производства;

- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;

- распространённые технологии современного производства.

**Место учебного предмета «Обществознание» в учебном плане гимназии**

В соответствии с учебным планом гимназии на изучение курса «Технология» на втором уровне образования отведено 245 часов (в 5,6,7 классах 2 часа и в 8 классе 1 час в неделю при 35 учебных неделях ежегодно).

**Личностные, метапредметные и предметные результаты**

При изучении технологии в основной школе ***обеспечивается*** достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты**  освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* самооценка умственных и физических способностей;
* осознание необходимости общественного полезного труда;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ.

**Метапредметные результаты** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

* определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов;
* соблюдение норм и правил культуры труда;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе: ***в познавательной сфере:***

* рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

***В трудовой сфере:***

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектирования объектов труда;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии.

***в мотивационной сфере:***

* осознание ответственности за качество результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий;

***в эстетической сфере:***

* овладение методами эстетического оформления изделий, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места.
* умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда;
* опрятное содержание одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

***в коммуникативной сфере:***

* практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
* эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

***в физиолого-психологической сфере:***

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Содержание курса**

**5 класс**

**Кулинария**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах

**Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.** Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфи­цирующих средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола. Принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления; прихватками, полотенцами, раз­делочными досками, подставками и др. Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Подача горячих напитков. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Механическая обработка овощей. Механическая обработка листовых, луковых и пряных овощей (переборка, зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка). Особенности механической обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Приготовление блюд из вареных ово­щей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассированние, бланширование). Способы варки овощей.

Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.). Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Принцип консервации путем быстрой заморозки. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Рукоделие. Художественные ремесла

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Традиции края в вышивке. Отделка изделий вышивкой. Виды орнаментов. Орнамент в круге, в полосе, в квадрате. Законы восприятия цвета. Яркость и насыщенность цвета. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Способы изменения размера рисунка. Разметка рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани. Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иголку, заправки изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе. Технология выполнения простейших ручных швов, стачных швов, свободной вышивки по рисованному контуру узора. Организация рабочего места для ручного шитья. Правильная посадка и постановка рук во время работы. Правила работы с ножницами, иглами, булавками.

История появления техники «узелковый батик». Материалы и красители. Подготовка ткани к окрашиванию. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Материалы и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Организация рабочего места, культура труда. Подбор красителя к ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Элементы материаловедения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Элементы машиноведения

Виды передач вращательного движения. Виды зубчатых передач. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Бытовая универсальная швейная машина, ее технических характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости. Выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка. Приёмы закрепления строчки обратным ходом.

**Ручные работы**

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная и др. Правила безопасной работы с колющим инструментом.

Конструирование и моделирование рабочей одежды

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения чертежей швейных изделий. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия (плечевого, поясного, воротника, рукава), правила их изме­рения и условные обозначения.

Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани. Последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления рабочей одежды

Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материалов, от модели изделия. Способы распускания швов. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработка карманов накладных, пояса и бретелей; сборка изделия; обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого» одинарного, стойки, цельнокроеного с полочками и др.). Сборка изделия (скалывание, сметывание). Художественная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Контроль качества изделия.

**Творческие проекты**

Изготовление изделия в технике узелкового батика. Изготовление подарка из текстильных материалов. Проведение праздника.

**6 класс**

**Кулинария**

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Гарниры к мясным блюдам. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

**Элементы материаловедения**

Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Краткие сведения о прядильных и ткацких машинах. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Зависимость свойств тканей от вида переплетения. Отделка тканей в условиях ткацкого производства. Дефекты тканей. Свойства тканей (механические, физиче­ские, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтети­ческих и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях.

**Элементы машиноведения**

История швейной машины. Механизмы преобразования движения. Применение кулачковых кривошипношатунных и рычажных механизмов в машинах. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий

Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Юбки в национальном костюме. История появления юбки. Стиль в одежде. Понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные к низу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Способы моделирования конических и клиньевых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расши­рение дополнительными клиньями и др.). Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона (юбки со складками, с двумя и более вытачками по талии и др.). Способы моделирования прямой юбки (сужение или расширение переднего и заднего полотнищ по линии низа, включение в конструкцию юбки различных складок, кокеток, карманов, расширение дополнительными клиньями и др.).

Технология изготовления поясных швейных изделий

Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материала, от модели изделия. Способы распускания швов. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (вытачек рельефов, складок, обметывание срезов); обработки застежки на крючки и петли; обработки застежки тесьмой-молнией; обработки застежки планкой; разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине. Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, положения декоративных линий; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигу­ре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-теп­ловой обработки. Особенности влажно-теп­ловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

**Рукоделие. Художественные ремесла**

***Лоскутное шитье***

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Орнамент в декоративно-рикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, накрахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку). Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

***Свободная роспись ткани.***

Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное 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. Свободная роспись ткани с применением масляных красок

**Вышивка бисером и блестками**.

Подбор фурнитуры по цвету, размеру, фактуре в зависимости от назначения, модели и ткани изделия. Различные способы прикрепления бисера и блесток. Сочетание бисера и блесток с другими видами вышивки, позволяющее создать разнообразную фактуру узора и всего изделия. Обработка изделия после вышивки. Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей: лен, хлопок, крепдешин, вискоза и др. Уход за изделиями с от­делкой вышивкой, блестками и бисером

**Технологии ведения дома**

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными заплатами, аппликацией. Чистка кожаной обуви. Влажная уборка дома

Электротехника

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 электроэнергии в быту.

Творческие проекты

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

**Учебно-тематический план**

**5 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема** | **Кол-во часов** |
| **Кулинария** | **20** |
| Рукоделие. Художественные ремесла | **10** |
| Элементы материаловедения | **4** |
| Элементы машиноведения | **6** |
| **Ручные работы** | **2** |
| Конструирование и моделирование рабочей одежды | **6** |
| Технология изготовления рабочей одежды | **12** |
| **Творческие проекты** | **8** |
| **Резервное время** | **2** |
| **ИТОГО** | **70 часов** |

**6 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема** | **Кол-во часов** |
| **Кулинария** | **16** |
| **Элементы материаловедения** | **2** |
| **Элементы машиноведения** | **4** |
| Конструирование и моделирование поясных швейных изделий | **8** |
| Технология изготовления поясных швейных изделий | **14** |
| **Рукоделие. Художественные ремесла** | **10** |
| Технология ведения дома | **2** |
| Электротехника | **2** |
| Творческие проекты | **10** |
| **Резервное время** | **2** |
| **ИТОГО** | **70 часов** |

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

**Список литературы**

**Для учащихся:**

Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).

Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).

Для учителя:

Баженов В.И. Материаловедение швейного производства. М.: Легкая Индустрия. 1972.

Бушелева В. В. Поговорим о воспитании. Петрозаводск, «Карелия», 1991.

Дунцова К. Г. Этикет за столом. М., 1990.

Егорова Р. И. Учись шить. М., 1989.

Ерзенкова II. В. Искусство красиво одеваться. Рига, 1992.

Ерзенкова Н.В. Шьем-перешиваем Пенза, «Ваш дом». 1992

Еременко Т. И. Иголка-волшебница. М.: 1988

История костюма. Ростов н/Д, 1993.

Каминская Н. М. История костюма. М., 1986.

Кашкарова Е.Д. Руководство по рукоделию. М., 1993.

Киреева Е. В. История костюма. М., 1976.

Козлова Т. В. Моделирование и художественное офор мление женской и детской одежды. М., 1990.

Кулинарные секреты. Л., Лениздат, 1988.

Ковалев Н.И. Русская кухня. Ленинград, «ИМА-пресс» 1991

Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Рецепты русской кухни. -М.: Мир, 1991.

Лукьянова Т. В. Перешиваем, шьем и вышиваем. М., 1993.

Лыба С. Прием гостей. Липецк, 1992.

Максимова М. Вышивка. Первые шаги. М., 1997.

Метод проектов в технологическом образовании школьников (методические рекомендации) / авт. – сост. Е.Н. Кравцова, А.И. Шкирман, - Белгород: изд-во БРИПКиППС, 2008.

Они И. Спасибо, пожалуйста, здравствуйте. Л., Лениз дат— «Человек», 1991.

Панкеев, И. А. Обычаи и традиции русского народа. - 2-е изд. -М: ОМА-пресс, 1999

Пимонова Т.И. Практическое руководство по шитью и рукоделию.

Белгород, Крестьянское дело, 1994.

Практическая энциклопедия русской кухни. – Челябинск: Изд-во Василия Курбацких, 2005.

Правила этикета - Краткий справочник под ред. Л. Васильевой-Гангус. М., Дельта-МКС, 1992.

Скопцова М.Й Технология: Учебное пособие по обслуживающему труду для учениц 5-8-х классов. – Ростов-на-Дону: изд-во «Феникс», 1997.

Технология. 5 класс (для девочек) : Поурочные планы / Авт.- сост. И.В. Бобунова, - Волгоград: Учитель, 2003.

Технология. 5 кл.: поуроч. планы по учеб.под ред. В. Д. Симоненко / авт.-сост. О. В. Павлова, Г. П. Попова. - Волгоград: Учитель, 2007.

Труханова А.Т. Технология женской и детской одежды: учебник для проф. учеб. Заведений. – 3-е изд., стер. М.: Высш. Шк., Изд. центр «Академия», 2001.

Труханова Т. Иллюстрированное пособие по технологии легкой одежды. М.: Высш. шк., 2000.

Ханус С. Как шить? М.: Легпром-бытиздат. 1991

Ханус С. Секреты кроя и шитья. М.: «Легкая и пищевая промышл». 1984.

Шаффер Клер Б. Энциклопедия быстрого шитья. М.: Аквариум, 1994.

Шитье для женщин. М.: ООО «Фирма» изд-во ACT, 2000.

Шитье и рукоделие: энциклопедия. - М.: БСЭ, 1994.

Энциклопедия русской и европейской кухни (в трех книгах). Сост. Криворосов Р. В., Алешхевич В. И. СПб., 1993.

Журнал «Школа и производство» 2000 - 2010

Журнал «Бурда»

**Цифровые образовательные ресурсы**

1. Энциклопедия интерьеров. [Электронный ресурс].ООО «Медиа-сервис», 2000.
2. Изонить. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. AlisaStudio, 2002.
3. Мультимедийная энциклопедия. Секреты красоты. [Электронный ресурс]. ООО «Руссобит Паблишинг», 2004.
4. Текстильное творчество. [Электронный ресурс]. ООО «Терра», Новосибиррск, 2005.
5. Декоративные композиции. [Электронный ресурс]. ООО «Студия компас», 2005
6. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия. [Электронный ресурс]. ООО «Кирилл и Мефодий», 2004
7. Коллекция схем для вышивки крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2005
8. Самоучитель. Дизайн интерьеров. [Электронный ресурс].ООО «Бизнес софт», 2006.
9. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. AlisaStudio, 2002.
10. Энциклопедия здорового питания. [Электронный ресурс]. ООО «Медиа-сервис», 2000.
11. Вышивка крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
12. Уроки рукоделия. Вязание на спицах. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
13. Практическая энциклопедия садовода. [Электронный ресурс]. Компания «Одиссей», 2006.
14. Цветочная фантазия. [Электронный ресурс]. ООО «АРК - Систем», 2006.
15. Уроки рукоделия. Пэчворк и квилт. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2007.

**Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Телевизор

Доска

Швейные машины

Оверлок

Утюг

Гладильная доска

***Интернет-ресурсы:***

1. <http://center.fio.ru/som>
2. <http://www.eor-np>
3. <http://www.eor.it.ru>
4. <http://www.openclass.ru/user>
5. <http://www/it-n.ru>
6. <http://eidos.ru>
7. <http://www.botic.ru>
8. <http://www.cnso.ru/tehn>
9. <http://files.school-collection.edu.ru>
10. <http://trud.rkc-74.ru>
11. <http://tehnologia.59442>
12. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>
13. <http://tehnologiya.narod.ru>
14. <http://new.teacher.fio.ru>
15. <http://rmo-ru.ucoz.ru/>
16. <http://www.openclass.ru/communities/83775>
17. <http://festival.nic-snail.ru/>
18. <http://present.griban.ru/conf.html>
19. <http://www.cdm-argo.ru/>
20. <http://tehnologiya2.ucoz.ru/>
21. <http://www.eidos.ru/olymp/technology/>
22. <http://wiki.saripkro.ru/index.php/>
23. <http://www.1tv.ru/sprojects_utro_video/>
24. <http://trudovik.ucoz.ua/blog/>
25. <http://www.openclass.ru/portfolios/>
26. <http://tehnologiya.ucoz.ru/dir/130>
27. <http://www.trudovik.narod.ru/>

**Поурочное планирование 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Планируемые результаты | | | Домашнее задание | Примечание |
| Предметные УУД | Метапредметные | Личностные |
| **Кулинария** | | **20** |  |  |  |  |  |
| 1 | Физиология питания | 1 | Научатся:характеризовать понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; называть общие сведения о питательных веществах и о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточную потребность в витаминах  Получат возможность научиться: анализировать схемы и таблицы; высказывать собственное мнение, суждения | **Познавательные:** осуществляют поиск необходимой информации; самостоятельно создают алгоритмы деятельности при решении проблем различного характера.  **Коммуникативные:** допускают возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентируются на позицию партнёра в общении и взаимодействии.  **Регулятивные:** определяют цели и личностно значимую проблему урока; действуют с учетом выделенных учителем ориентиров | Выражают свою позицию на уровне положительного отношения к учебному процессу; проявляют учебно-познавательный интерес к новому материалу и способам решения новой задачи | § 3 |  |
| 2 | П.р. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни | 1 |
| 3 | Санитария и гигиена | 1 | Научатся:называть  общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены, санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю.  Описывать соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.  Осваивают безопасные приемы работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами,  *Получат возможность научиться:* анализировать свои поступки, чувства, состояния, приобретаемый опыт; работать в группах и парах. | **Познавательные:**осуществляют поиск необходимой информации; самостоятельно создают алгоритмы деятельности при решении проблем различного характера.  ***Коммуникативные:*** допускают возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентируются на позицию партнёра в общении и взаимодействии.  **Регулятивные:** определяют цели и личностно значимую проблему урока; действуют с учетом выделенных учителем ориентиров | Выражают свою позицию на уровне положительного отношения к учебному процессу; проявляют учебно-познавательный интерес к  новому материалу и способам решения новой задачи | § 4 |  |
| 4 | Пр.р. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды | 1 |
| 5 | Интерьер жилых помещений | 1 | Научатся:характеризовать связь архитектуры с природой, описывать интерьер жилых помещений, современные стили в интерьере.  Планировать интерьер кухни.  с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований ее оборудование и рациональное размещение в интерьере.  Называть основные правила  чистки посуды из металла, стекла, керамики, дерева.  Создавать эскизы отделки интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву, декорировать украшение кухни изделиями собственного изготовления; прихватками, полотенцами, раз­делочными досками, подставками и др.  *Получат возможность научиться:* работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения. | ***Познавательные:*** ставят и формулируют цели и проблему урока; осознанно и произвольно строят сообщения в устной и письменной форме, в том числе творческого и исследовательского характера.  ***Коммуникативные:*** адекватно используют речевые средства для эффективного решения разнообразных коммуникативных задач.  **Регулятивные:**планируют свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане | Проявляют заинтересованность не только в личном успехе, но и в решении проблемных заданий всей группой; выражают положительное отношение к процессу познания; адекватно понимают причины успешности/неуспешности учебной деятельности | § 5 |  |
| 6 | Пр.р. Выполнение эскиза интерьера кухни | 1 |
| 7 | Декоративное украшение кухни | 1 |
| 8 | Пр.р. Выполнение эскизов прихваток | 1 |
| 9 | Сервировка стола | 1 | *Научатся*: характеризовать особенности сервировки стола к завтраку;  называть набор столовых приборов и посуды и способы складывания салфеток, а также правила пользования столовыми приборами.  Рассказывать о правилах подачи готовых блюд к столу.  Получат возможность научиться:работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения | ***Познавательные:*** ставят и формулируют цели и проблему урока; осознанно и произвольно строят сообщения в устной и письменной форме, в том числе творческого и исследовательского характера.  ***Коммуникативные:*** адекватно используют речевые средства для эффективного решения разнообразных коммуникативных задач.  **Регулятивные:**планируют свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане | Определяют внутреннюю позицию обучающегося на уровне положительного отношения к образовательному процессу; понимают необходимость учения, выраженного в преобладании учебно-познавательных мотивов и предпочтении социального способа оценки знаний | §6 |  |
| 10 | Пр.р. Складывание салфеток различными способами. | 1 |
| 11 | Бутерброды, их виды и способы приготовления. Горячие напитки | 1 | *Научатся:* характеризовать значение хлеба в питании человека; описывать способы обработки продуктов для приготовления бутербродов и способы нарезки продуктов для бутербродов, называть инструменты и приспособления для нарезки.  Называть виды бутербродов и характеризовать особенности технологии их приготовления.  *Получат возможность научиться:* работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения | ***Познавательные:*** ставят и формулируют цели и проблему урока; осознанно и произвольно строят сообщения в устной и письменной форме,  в том числе творческого и исследовательского характера.  ***Коммуникативные:*** адекватно используют речевые средства для эффективного решения разнообразных коммуникативных задач.  **Регулятивные:**планируют свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане | Сохраняют мотивацию к учебной деятельности; проявляют интерес к новому учебному материалу; выражают положительное отношение к процессу познания; адекватно понимают причины успешности/неуспешности учебной деятельности | §7 |  |
| 12 | Пр.р. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. | 1 |
| 13 | Использование яиц в кулинарии. Блюда из яиц | 1 | *Научатся: характеризовать з*начение яиц в питании человека и способы использования яиц в кулинарии; описывать технологию приготовления блюд из яиц и приспособления и оборудование для взбивания и их приготовления. Характеризовать особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.).  Оформлять готовые блюда. Использовать на практике способы крашения яиц.  *Получат возможность научиться:* работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения, использовать на практике полученные знания, проявлять творчество. | ***Познавательные:*** используют знаково-символические средства, в том числе модели  и схемы для решения познавательных задач.  ***Коммуникативные:*** аргументируют свою позицию и координируют её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности  **Регулятивные:**принимают и сохраняют учебную задачу; планируют свои действия  в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе  во внутреннем плане | Проявляют эмпатию как осознанное понимание чувств других людей и сопереживание им, которые выражаются в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия | §8 |  |
| 14 | Пр.р. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. | 1 |
| 15 | Виды овощей, используемых в кулинарии, их классификация и свойства. | 1 | *Научатся:* описывать виды овощей, используемых в кулинарии, называть их классификацию. Характеризовать содержание в овощах минеральных ве­ществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Описывать методы определения качества овощей, санитарные условия механической обработки овощей, назначение и правила их механической обработки.  Получат возможность научиться:работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения, использовать на практике полученные знания, проявлять творчество. | ***Познавательные:*** самостоятельно выделяют и формулируют познавательную цель; используют общие приёмы решения задач.  ***Коммуникативные:*** допускают возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентируются на позицию партнёра  в общении и взаимодействии.  **Регулятивные:**ставят учебную задачу; определяют последовательность промежуточных целей с учётом конечного результата; составляют план и последовательность действий | Выражают устойчивый учебно-познавательный интерес к новым общим способам решения задач | §9, 10 |  |
| 16 | Пр.р. Технология выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов. | 1 |
| 17 | Механическая обработка овощей | 1 |
| 18 | Выполнение эскизов оформления салатов | 1 |
| 19 | Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов | 1 | *Научатся:* Называть и описывать способы механической обработки овощей, фруктов, ягод, технологию выбора способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности.  *Получат возможность научиться:* работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения, использовать на практике полученные знания | ***Познавательные:*** самостоятельно создают алгоритмы деятельности при решении проблем различного характера.  ***Коммуникативные:*** учитывают разные мнения и стремятся к координации различных позиций в сотрудничестве; формулируют собственное мнение и позицию.  **Регулятивные:**учитывают установленные правила в планировании и контроле способа решения; осуществляют пошаговый контроль | Выражают устойчивый учебно-познавательный интерес к новым общим способам решения задач | §11 |  |
| 20 | Пр.р. Технология закладки яблок для хранения | 1 |
| Рукоделие. Художественные ремесла | | **10** |  |  |  |  |  |
| 21 | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. | 1 | *Научатся: а*нализировать особенности декоративного искусства народов России. Осуществлять поиск информации о видах народных промыслов данного региона.  Делать зарисовку и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.  Получат возможность научиться:работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения. Осуществлять сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-­прикладном искусстве | ***Познавательные:*** самостоятельно создают алгоритмы деятельности при решении проблем различного характера.  ***Коммуникативные:*** учитывают разные мнения и стремятся к координации различных позиций в сотрудничестве; формулируют собственное мнение и позицию.  **Регулятивные:**учитывают установленные правила в планировании и контроле способа решения; осуществляют пошаговый контроль | Определяют внутреннюю позицию обучающегося на уровне положительного отношения к образовательному процессу; понимают необходимость учения, выраженного в преобладании учебно-познавательных мотивов и предпочтении социального способа оценки знаний | §30-32 |  |
| 22 | Пр. р. Зарисовка традиционных орнаментов. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам | 1 |
| 23 | Вышивка. Виды вышивки | 1 |
| 24 | Пр. р. Перевод рисунка на ткань различными способами. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. | 1 |
| 25 | Пр.р. Изготовление образцов счетных швов, вышивки по рисованному контуру | 1 |
| 26 | Технология выполнения вышивки по рисованному контуру узора. | 1 |
| 27 | Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки. | 1 |
| 28 | Пр. р. Отделка вышивкой носового платка | 1 |
| 29 | Узелковый батик | 1 | *Научатся:* рассказывать об истории появления техники «узелковый батик», перечислять материалы и красители, описывать способы завязывания узелков и складывания ткани, материалы и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика.  Характеризовать зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания.  Анализировать особенности построения композиции в узелковом батике.  Получат возможность научиться:работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения, использовать на практике полученные знания | ***Познавательные:*** самостоятельно выделяют и формулируют познавательную цель; используют общие приёмы решения задач.  ***Коммуникативные:*** допускают возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентируются на позицию партнёра  в общении и взаимодействии.  **Регулятивные:**ставят учебную задачу; определяют последовательность промежуточных целей с учётом конечного результата; составляют план и последовательность действий | Определяют внутреннюю позицию обучающегося на уровне положительного отношения к образовательному процессу; понимают необходимость учения, выраженного в преобладании учебно-познавательных мотивов и предпочтении социального способа оценки знаний | §33 |  |
| 30 | Пр.р. Оформление салфеток в технике узелковый батик | 1 |
| Элементы материаловедения | | **4** |  |  |  |  |  |
| 31 | Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен). | 1 | *Научатся:* описывать классификацию текстильных волокон, различать натуральные растительные волокна (хлопок, лен), характеризовать способы их получения и свойства натуральных волокон.  Сравнивать различные виды волокон и тканей по коллекциям, определять вид переплетения нитей в ткани, исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани, выполнять простейшие переплетения.  *Получат возможность научиться:* работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения, использовать на практике полученные знания | ***Познавательные:*** самостоятельно создают алгоритмы деятельности при решении проблем различного характера.  ***Коммуникативные:*** учитывают разные мнения и стремятся к координации различных позиций в сотрудничестве; формулируют собственное мнение и позицию.  **Регулятивные:**учитывают установленные правила в планировании и контроле способа решения; осуществляют пошаговый контроль | Выражают адекватное понимание причин успешности/неуспешности учебной деятельности | §12-13 |  |
| 32 | Пр. р. Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям. Определение вида переплетения нитей в ткани. | 1 |
| 33 | Свойства натуральных волокон и тканей из них | 1 |
| 34 | Пр.р. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Работа в группе. Оформление результатов исследований | 1 |
| Элементы машиноведения | | **6** |  |  |  |  |  |
| 35 | Механизмы технологических машин. Основные узлы швейной машины | 1 | *Научатся:* характеризовать виды передач вращательного движения и виды зубчатых передач; описывать классификацию машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Называть технических характеристики, назначение основных узлов бытовой швейной машины.  Выявлять виды передач вращательного движения, применяемых в швейных машинах.  Осуществлять поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных.  Отрабатывать точность движений и коор­динации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям, выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закрепление нити.  *Получат возможность научиться:* работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения, использовать на практике полученные знания. | ***Познавательные:*** самостоятельно выделяют и формулируют познавательную цель; используют общие приёмы решения задач.  ***Коммуникативные:*** допускают возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентируются на позицию партнёра в общении и взаимодействии.  **Регулятивные:**ставят учебную задачу; определяют последовательность промежуточных целей с учётом конечного результата; составляют план и последовательность действий | Определяют внутреннюю позицию обучающегося на уровне положительного отношения к образовательному процессу; понимают необходимость учения, выраженного в преобладании учебно-познавательных мотивов и предпочтении социального способа оценки знаний | §14-16 |  |
| 36 | Пр.р. Намотка нитки на шпульку | 1 |
| 37 | Подготовка швейной машины к работе. | 1 |
| 38 | Пр.р. Заправка верхней нижней ниток | 1 |
| 39 | Формирование навыков работы на швейной машине | 1 |
| 40 | Пр.р. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям | 1 |
| **Ручные работы** | | **2** |  |  |  |  |  |
| 41 | Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная и др. | 1 | *Научатся:* описывать технологию выполнения прямых стежков, строчек, выполняемых прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная и др. называть правила безопасной работы с колющим инструментом.  Отрабатывать навыки выполнения новых технологических операций,анализировать допущенные ошибки. | ***Познавательные:*** самостоятельно создают алгоритмы деятельности при решении проблем различного характера.  ***Коммуникативные:*** учитывают разные мнения и стремятся к координации различных позиций в сотрудничестве; формулируют собственное мнение и позицию.  **Регулятивные:**учитывают установленные правила в планировании и контроле способа решения; осуществляют пошаговый контроль | Выражают устойчивый учебно-познавательный интерес к новым общим способам решения задач | §17 |  |
| 42 | Пр. р. Выполнение ручных стежков, строчек. | 1 |
| Конструирование и моделирование рабочей одежды | | **6** |  |  |  |  |  |
| 43 | Конструирование швейных изделий. Фигура человека и ее измерение. | 1 | Научатся: называть общие правила построения чертежей швейных изделий и общие сведения о строении фигуры человека (мужской и женской); основные точки и линии измерения, мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия (плечевого, поясного, воротника, рукава), правила их изме­рения и условные обозначения.  Характеризует последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.  Анализирует основные направления моды, подбирает модели фартука с учётом особенностей фигуры и назначения изделия. Снимает мерки с фигуры человека и записывает результаты измерений. | ***Познавательные:*** самостоятельно выделяют и формулируют познавательную цель; используют общие приёмы решения задач.  ***Коммуникативные:*** допускают возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентируются на позицию партнёра в общении и взаимодействии.  **Регулятивные:**ставят учебную задачу; определяют последовательность промежуточных целей с учётом конечного результата; составляют план и последовательность действий | Определяют внутреннюю позицию обучающегося на уровне положительного отношения к образовательному процессу; понимают необходимость учения, выраженного в преобладании учебно-познавательных мотивов и предпочтении социального способа оценки знаний |  | § 20-22 |
| 44 | Пр.р. Снятие мерок и запись результатов измерений | 1 |
| 45 | Построениечертежа фартука | 1 |
| 46 | Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину | 1 |
| 47 | Моделирование фартука | 1 |
| 48 | Пр.р. Моделирование фартука выбранного фасона | 1 |
| Технология изготовления рабочей одежды | | **12** |  |  |  |  |  |
| 49 | Технология изготовления швейных изделий. Выполнение образцов ручных и машинных стежков, строчек и швов. | 1 | Научатся: описывать конструкцию машинных швов, их условные графические обозначения, называть длину стежка, ширину шва. Характеризовать назначение и технологию выполнения соединительных, краевых и отделочных швов, зависимость ширины шва от свойств материалов, от модели изделия.  Называть все операции подготовки ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон).  Делать раскладку выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Описывать способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса, особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Характеризует назначение инструментов и приспособлении для раскроя и способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.  Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработка карманов накладных, пояса и бретелей; сборка изделия; обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого» одинарного, стойки, цельнокроеного с полочками и др.).  Описывать технологию сборки изделия (скалывание, сметывание) и художественную отделку изделия.  Называет приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий.  *Получат возможность научиться*: выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов; отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов; подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. | ***Познавательные:*** самостоятельно выделяют и формулируют познавательную цель; используют общие приёмы решения задач.  ***Коммуникативные:*** допускают возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентируются на позицию партнёра в общении и взаимодействии.  **Регулятивные:**ставят учебную задачу; определяют последовательность промежуточных целей с учётом конечного результата; составляют план и последовательность действий | Выражают устойчивый учебно-познавательный интерес к новым общим способам решения задач |  | §18  §23  §24  §25  §26,27  §28,29 |
| 50 | П.р. Выполнение образцов швов | 1 |
| 51 | Раскладка выкройки на ткани, раскрой ткани. | 1 |
| 52 | П. р. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани. | 1 |
| 53 | Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань | 1 |
| 54 | П. р. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. | 1 |
| 55 | Правила обработки деталей кроя, обработка деталей кроя. | 1 |
| 56 | П. р. Обработка деталей кроя. | 1 |
| 57 | Сборка изделия | 1 |
| 58 | П. р. Соединение деталей изделия машинными швами. | 1 |
| 59 | Отделка и влажно-тепловая обработка изделия | 1 |
| 60 | П. р. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия**.** | 1 |
| **Творческие проекты** | | **8** |  |  |  |  |  |
| 61 | Поиск идей решения поставленной задачи | 1 | Научатся: изготавливать изделия в технике узелкового батика, подарков из текстильных материалов.  Осуществлять поиск идей решения поставленной задачи.  Рассчитывать затраты на изготовление швейного изделия.  Выбирать оптимальный вариант выполнения проекта.  Изготавливать изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контролировать деятельность на каждом этапе изготовления изделия. Подсчитывать материальныезатраты на изготовление изделия | ***Познавательные:*** самостоятельно выделяют и формулируют познавательную цель; используют общие приёмы решения задач.  ***Коммуникативные:*** допускают возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентируются на позицию партнёра в общении и взаимодействии.  **Регулятивные:**ставят учебную задачу; определяют последовательность промежуточных целей с учётом конечного результата; составляют план и последовательность действий | Определяют внутреннюю позицию обучающегося на уровне положительного отношения к образовательному процессу; понимают необходимость учения, выраженного в преобладании учебно-познавательных мотивов и предпочтении социального способа оценки знаний |  |  |
| 62 | П. р. Поиск идей для проектов | 1 |
| 63 | Технология разработки проекта | 1 |
| 64 | П. р. Разработка проекта | 1 |
| 65 | П. р. Выполнение проекта под руководством учителя | 1 |
| 66-67 | Пр.р.Выполнение проекта самостоятельно | 2 |
| 68 | Защита проектов | 1 |
| **Резервное время** | | **2** |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** | | **70** |  |  |  |  |  |

**Поурочное планирование 6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Планируемые результаты | | | Домашнее задание | Примечание |
| Предметные УУД | Метапредметные | Личностные |
| **Кулинария** | | **16** |  |  |  |  |  |
| 1 | Физиология питания | 1 | Научатся:Характеризовать 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  Описывает принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе, требования к качеству и оформлению готовых блюд  Получат возможность научиться: анализировать схемы и таблицы; высказывать собственное мнение, суждения | **Познавательные:** осуществляют поиск необходимой информации; самостоятельно создают алгоритмы деятельности при решении проблем различного характера.  **Коммуникативные:** допускают возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентируются на позицию партнёра в общении и взаимодействии.  **Регулятивные:** определяют цели и личностно значимую проблему урока; действуют с учетом выделенных учителем ориентиров | Выражают свою позицию на уровне положительного отношения к учебному процессу; проявляют учебно-познавательный интерес к новому материалу и способам решения новой задачи |  |  |
| 2 | П. р. Подбор овощных гарниров к мясу, рыбе. | 1 |  |  |
| 3 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. | 1 | Научатся: характеризовать значение молока и молочных продуктов в питании человека, их питательную ценность молока. Объяснять химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины) и  способы определения качества молока. Объяснять способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация), условия и сроки хранения.  Описывать технологию приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока.  *Получат возможность научиться:*работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения, использовать на практике полученные знания. | **Познавательные:** составлять схемы и текстовую информацию, устанавливают закономерности, делают выводы  **Коммуникативные:**  сотрудничают с товарищами при выполнении заданий, задают вопросы с целью получения нужной информации  **Регулятивные:**  оценивают свою работу на уроке; анализируют свое эмоциональное состояние | Сохраняют мотивацию к учебной деятельности; проявляют интерес к новому учебному материалу; оценивают собственную учебную деятельность |  |  |
| 4 | Пр. р. Технология кипячение и пастеризация молока | 1 |
| 5 | Значение кисломолочных продуктов в питании человека | 1 |
| 6 | П.р. Технология приготовления блюд из творога | 1 |
| 7 | Блюда из круп бобовых и макаронных изделий | 1 | Научатся: объяснять правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой,пшенной, овсяной и др.). Описывает виды блюд из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. и технологию приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка).  Описывает правила приготовления блюд из бобовых, кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.  Анализирует соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.  Получат возможность научиться:работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения, использовать на практике полученные знания | **Познавательные**: воспроизводят по памяти информацию, необходимую для решения учебной задачи; формулируют ответы на вопросы учителя; использует знаково-символические средства, в том числе схемы для решения за-дач.  **Коммуникативные**: принимают другое мнение и пози-цию, допускают существова-ние различных точек зрения; адекватно используют речевые средства для решения различ-ных коммуникативных задач.  Регулятивные: планируют решение учебной задачи, вы-страивают алгоритм действий; корректируют деятельность, вносят изменения в процесс с учетом возникших трудностей | Выражают свою позицию на уровне положительного отношения к учеб-ному процессу; проявляют учебно-познавательный интерес к  новому материалу и способам решения новой задачи |  |  |
| 8 | Пр. р. Технология приготовление овсяной каши | 1 |
| 9 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 1 | Научатся:  Объяснять возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря.  Характеризовать рыбные полуфабрикаты, условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов.  Получат возможность научиться: правилам варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками, познакомиться с видами жарения. Использовать на практике полученные знания | **Познавательные:** самостоятельно выделяют и формулируют цели; анализируют вопросы, формулируют ответы.  **Коммуникативные:** участвуют в коллективном обсуждении проблем; обмениваются мнениями, понимают позицию партнера.  **Регулятивные:** принимают и сохраняют учебную задачу; самостоятельно выделяют и формулируют цель; составляют план и последовательность действий | Применяют правила делового сотрудничества; сравнивают разные точки зрения; оценивают собственную учебную деятельность; выражают положительное отношение  к процессу познания |  |  |
| 10 | Пр. р. Определение срока годности рыбных консервов | 1 |
| 11 | Сервировка стола. Этикет | 1 | Научатся: объяснять и применять на практикеправила сервировки стола к ужину и обеду. Описывать правила оформления праздничного стола и способы подачи горячих блюд.  Получат возможность научиться: работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения. Обсуждать варианты сервировки праздничного стола | ***Познавательные:*** ставят и формулируют цели и проблему урока; осознанно и произвольно строят сообщения в устной и письменной форме, в том числе творческого и исследовательского характера.  ***Коммуникативные:*** адекватно используют речевые средства для эффективного решения разнообразных коммуникативных задач.  ***Регулятивные:*** планируют свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане | Определяют внутреннюю позицию обучающегося на уровне положительного отношения к образовательному процессу; понимают необходимость учения, выраженного в преобладании учебно-познавательных мотивов и предпочтении социального способа оценки знаний |  |  |
| 12 | Пр.р. Технология приготовления блюд для праздничного стола | 1 |
| 13 | Приготовление обеда в походных условиях | 1 | Научатся: рассчитывать количество и состав продуктов для похода; объясняют обеспечение сохранности продуктов и важность соблюдения правил санитарии и гигиены в походных условиях.  Описывают природные источники воды, способы ее обеззараживания, способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях.  *Получат возможность научиться:* рассчитывать количества и состава продуктов для похода. | ***Познавательные:*** ставят и формулируют цели и проблему урока; осознанно и произвольно строят сообщения в устной и письменной форме,  в том числе творческого и исследовательского характера.  ***Коммуникативные:*** адекватно используют речевые средства для эффективного решения разнообразных коммуникативных задач.  ***Регулятивные:*** планируют свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане | Сохраняют мотивацию к учебной деятельности; проявляют интерес к новому учебному материалу; выражают положительное отношение к процессу познания; адекватно понимают причины успешности/неуспешности учебной деятельности |  |  |
| 14 | Пр. р. Расчет количества и состава продуктов для похода | 1 |
| 15 | Заготовка продуктов |  | Научатся: объяснять роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства, способы приготовления домашних запасов (консервирование, мари­нование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.).  Получат возможность научиться: работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения | ***Познавательные:*** используют знаково-символические средства, в том числе модели  и схемы для решения познавательных задач.  ***Коммуникативные:*** аргументируют свою позицию и координируют её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности  ***Регулятивные:*** принимают и сохраняют учебную задачу; планируют свои действия  в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе  во внутреннем плане | Проявляют эмпатию как осознанное понимание чувств других людей и сопереживание им, которые выражаются в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия |  |  |
| 16 | Пр. р. Технология засолки огурцов | 1 |
| **Элементы материаловедения** | | **2** |  |  |  |  |  |
| 17 | Элементы материаловедения | 1 | Научатся: объяснять классификацию текстильных волокон. Описывать искусственные и синтетические волокна, технологию их производства и эксплуатационные свойства.  Рассказывать об изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях.  Объяснять понятие о раппорте переплетения, зависимость свойств тканей от вида переплетения.  Сравнивать характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтети­ческих и смесовых волокон.  Получат возможность научиться: исследовать свойства тканей из натуральных волокон; осуществлять поиск информации о новых свойствах современных тканей. | ***Познавательные:*** самостоятельно выделяют и формулируют познавательную цель; используют общие приёмы решения задач.  ***Коммуникативные:*** допускают возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентируются на позицию партнёра  в общении и взаимодействии.  **Регулятивные:**ставят учебную задачу; определяют последовательность промежуточных целей с учётом конечного результата; составляют план и последовательность действий | Выражают устойчивый учебно-познавательный интерес к новым общим способам решения задач |  |  |
| 18 | П.р. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. | 1 |
| **Элементы машиноведения** | | **4** |  |  |  |  |  |
| 19 | Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины | 1 | *Научатся:* объяснять механизмы преобразования движения и применение кулачковых кривошипношатунных и рычажных механизмов в машинах.  Рассказывать о назначении, устройстве и принципе действия регуляторов универсальной швейной машины.  *Получат возможность научиться:* регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать толщину иглы и нитей в зависимости от вида ткани; производить уход за швейной машиной, чистку и смазку | ***Познавательные:*** самостоятельно создают алгоритмы деятельности при решении проблем различного характера.  ***Коммуникативные:*** учитывают разные мнения и стремятся к координации различных позиций в сотрудничестве; формулируют собственное мнение и позицию.  ***Регулятивные:*** учитывают установленные правила в планировании и контроле способа решения; осуществляют пошаговый контроль | Выражают адекватное понимание причин успешности/неуспешности учебной деятельности |  |  |
| 20 | П.р.Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. | 1 |
| 21 | Устройство машинной иглы. | 1 |
| 22 | П.р. Замена иглы в швейной машине. | 1 |
| **Конструирование и моделирование поясных швейных изделий** | | **8** |  |  |  |  |  |
| 23 | История появления юбки.Стиль в одежде | 1 | Научатся: рассказывать о связи костюма с положение человека в обществе, об истории появления юбки и стиле в одежде.  Характеризовать понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм).  Описывать разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные к низу, длинные или короткие, в форме колокола и др.).  Объяснять способы моделирования конических и клиньевых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расши-рение дополнительными клиньями и др.); конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона (юбки со складками, с двумя и более вытачками по талии и др.).  Получат возможность научиться:осуществлять на практике способы моделирования прямой юбки (сужение или расширение переднего и заднего полотнищ по линии низа, включение в конструкцию юбки различных складок, кокеток, карманов, расширение дополнительными клиньями и др.). | ***Познавательные:*** самостоятельно выделяют и формулируют познавательную цель; используют общие приёмы решения поставленных задач.  ***Коммуникативные:*** участвуют в коллективном обсуждении проблем; проявляют активность во взаимодействии для решения коммуникативных и познавательных задач.  ***Регулятивные:*** планируют свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, оценивают правильность выполнения действия | Проявляют доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, эмпатию как понимание чувств других людей и сопереживание им |  |  |
| 24 | П.р. Снятие мерок и запись результатов измерений. | 1 |
| 25 | Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. | 1 |
| 26 | П.р. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. | 1 |
| 27 | Способы моделирования конических и клиньевых юбок | 1 |
| 28 | П.р.Моделирование конических и клиньевых юбок | 1 |
| 29 | Способы моделирования прямой юбки | 1 |
| 30 | П.р.Моделирование прямой юбки. Подготовка выкройки юбки к раскрою. | 1 |
| **Технология изготовления поясных швейных изделий** | | **14** |  |  |  |  |  |
| 31 | Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани. | 1 | *Научатся:*объяснять конструкцию машинных швов, их условные графические обозначения. Описывать длина стежка, ширину шва, назначение и технологию выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Объяснять зависимость ширины шва от свойств материала, от модели изделия.  *Получат возможность научиться:*использовать различные способы распускания швов, технологию подготовки ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон); раскладки выкройки на ткани с учетом припусков на швы. | ***Познавательные:*** самостоятельно выделяют и формулируют познавательную цель; используют общие приёмы решения задач.  ***Коммуникативные:*** допускают возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентируются на позицию партнёра в общении и взаимодействии.  **Регулятивные:**ставят учебную задачу; определяют последовательность промежуточных целей с учётом конечного результата; составляют план и последовательность действий | Сохраняют мотивацию к учебной деятельности; проявляют интерес к новому учебному материалу; выражают положительное отношение к процессу познания; адекватно понимают причины успешности/неуспешности учебной деятельности |  |  |
| 32 | П. р. Раскладка выкройки и раскрой ткани. | 1 |
| 33 | Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань | 1 | *Научатся*: объяснять способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса; особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Описывать инструменты и приспособления для раскроя.  Объясняет процесс обмеловки и раскроя ткани; способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.  Описывать правила обработки деталей кроя (вытачек рельефов, складок, обметывание срезов), обработки застежки на крючки и петли; обработки застежки тесьмой-молнией; обработки застежки планкой; разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине.  Получат возможность научиться: проводить раскрой и сборку изделия (скалывание, сметывание). | ***Познавательные:*** воспроизводят по памяти информацию, необходимую для решения учебной задачи; формулируют ответы на вопросы учителя; использует знаково-символические средства, в том числе схемы для решения задач.  ***Коммуникативные:***принимают другое мнение и позицию, допускают существование различных точек зрения; адекватно используют речевые средства для решения различных коммуникативных задач.  **Регулятивные:**планируют решение учебной задачи, выстраивают алгоритм действий; корректируют деятельность, вносят изменения в процесс с учетом возникших трудностей | Выражают свою позицию на уровне положительного отношения к учебному процессу; проявляют учебно-познавательный интерес к  новому материалу и способам решения новой задачи |  |  |
| 34 | П. р. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. | 1 |
| 35 | Правила обработки и обработка деталей кроя | 1 |
| 36 | П. р. Обработка деталей кроя. | 1 |
| 37 | Скалывание и сметывание деталей кроя. | 1 |
| 38 | П. р. Скалывание и сметывание деталей кроя | 1 |
| 39 | Проведение примерки | 1 | Научатся: описывать проведение примерки (уточнение баланса, положения декоративных линий; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре).  Описывать стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Объяснять приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий.  Характеризует оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки и особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон.  Получат возможность научиться: работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения, использовать на практике полученные знания | ***Познавательные:*** воспроизводят по памяти информацию, необходимую для решения учебной задачи; формулируют ответы на вопросы учителя; использует знаково-символические средства, в том числе схемы для решения задач.  ***Коммуникативные^***принимают другое мнение и позицию, допускают существование различных точек зрения; адекватно используют речевые средства для решения различных коммуникативных задач.  ***Регулятивные:*** планируют решение учебной задачи, выстраивают алгоритм действий; корректируют деятельность, вносят изменения в процесс с учетом возникших трудностей | Выражают свою позицию на уровне положительного отношения к учебному процессу; проявляют учебно-познавательный интерес к  новому материалу и способам решения новой задачи |  |  |
| 40 | П. р. Проведение примерки, исправление дефектов | 1 |
| 41 | Стачивание деталей машинными швами и окончательная отделка изделия | 1 |
| 42 | П. р. Стачивание деталей изделия. | 1 |
| 43 | Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия | 1 |
| 44 | П. р. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия | 1 |
| **Рукоделие. Художественные ремесла** | | **10** |  |  |  |  |  |
| 45 | История создания изделий из лоскута. | 1 | Научатся: рассказыватьоб истории создания изделий из лоскута и возможностях лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.  Объяснять роль орнамента в декоративно-прикладном искусстве, симметрии и асимметрии в композиции. Описывать геометрический орнамент, материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др.  Характеризует технологию соединения деталей между собой и с подкладкой.  Получат возможность научиться: работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения, использовать на практике полученные знания | ***Познавательные:*** воспроизводят по памяти информацию, необходимую для решения учебной задачи; формулируют ответы на вопросы учителя; использует знаково-символические средства, в том числе схемы для решения задач.  ***Коммуникативные:***принимают другое мнение и позицию, допускают существование различных точек зрения; адекватно используют речевые средства для решения различных коммуникативных задач.  ***Регулятивные:*** планируют решение учебной задачи, выстраивают алгоритм действий; корректируют деятельность, вносят изменения в процесс с учетом возникших трудностей | Выражают свою позицию на уровне положительного отношения к учебному процессу; проявляют учебно-познавательный интерес к  новому материалу и способам решения новой задачи |  |  |
| 46 | П.р. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. | 1 |
| 47 | Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья | 1 |
| 48 | П.р. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья. | 1 |
| 49 | Художественные особенности свободной росписи тканей | 1 | Научатся: характеризовать художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка, подбор тканей и красителей и приемы выполнения свободной росписи.  Описывать технику вышивку бисером и блестками, различные способы прикрепления бисера и блесток.  Объясняет сочетание бисера и блесток с другими видами вышивки, позволяющее создать разнообразную фактуру узора и всего изделия.  Получат возможность научиться: работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения, использовать на практике полученные знания | ***Познавательные:*** воспроизводят по памяти информацию, необходимую для решения учебной задачи; формулируют ответы на вопросы учителя; использует знаково-символические средства, в том числе схемы для решения задач.  ***Коммуникативные:***принимают другое мнение и позицию, допускают существование различных точек зрения; адекватно используют речевые средства для решения различных коммуникативных задач.  ***Регулятивные:*** планируют решение учебной задачи, выстраивают алгоритм действий; корректируют деятельность, вносят изменения в процесс с учетом возникших трудностей | Выражают свою позицию на уровне положительного отношения к учебному процессу; проявляют учебно-познавательный интерес к  новому материалу и способам решения новой задачи |  |  |
| 50 | П. р. Свободная роспись ткани с применением масляных красок | 1 |
| 51 | Технология вышивки бисером и блестками. | 1 |
| 52 | П.р . Способы прикрепления бисера и блесток | 1 |
| 53 | Сочетание бисера и блесток с другими видами вышивки | 1 |
| 54 | П.р.Создание разнообразной фактуры узора в изделии | 1 |
| **Технология ведения дома** | | **2** |  |  |  |  |  |
| 55 | Способы ремонта одежды декоративными заплатами, аппликацией. | 1 | *Научатся*: объяснять выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью, способы удаления пятен с одежды.  Описывать способы ремонта одежды декоративными заплатами, аппликацией ичистки кожаной обуви.  Получат возможность научиться: работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения, использовать на практике полученные знания | ***Познавательные:*** воспроизводят по памяти информацию, необходимую для решения учебной задачи; формулируют ответы на вопросы учителя; использует знаково-символические средства, в том числе схемы для решения задач.  ***Коммуникативные:***принимают другое мнение и позицию, допускают существование различных точек зрения; адекватно используют речевые средства для решения различных коммуникативных задач.  ***Регулятивные:*** планируют решение учебной задачи, выстраивают алгоритм действий; корректируют деятельность, вносят изменения в процесс с учетом возникших трудностей | Выражают свою позицию на уровне положительного отношения к учебному процессу; проявляют учебно-познавательный интерес к  новому материалу и способам решения новой задачи |  |  |
| 56 | П.р. Выполнение ремонта накладной заплатой. | 1 |
| **Электротехника** | | **2** |  |  |  |  |  |
| 57 | Бытовые электроприборы | 1 | *Научатся:*характеризовать технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света, их преимущества, недостатки и особеннос­ти эксплуатации.  Сообщать общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.  Анализировать пути экономии электроэнергии в быту  Получат возможность научиться: работать с текстом учебника; высказывать собственное мнение, суждения, использовать на практике полученные знания | ***Познавательные:*** воспроизводят по памяти информацию, необходимую для решения учебной задачи; формулируют ответы на вопросы учителя; использует знаково-символические средства, в том числе схемы для решения задач.  ***Коммуникативные:***принимают другое мнение и позицию, допускают существование различных точек зрения; адекватно используют речевые средства для решения различных коммуникативных задач.  ***Регулятивные:*** планируют решение учебной задачи, выстраивают алгоритм действий; корректируют деятельность, вносят изменения в процесс с учетом возникших трудностей | Выражают свою позицию на уровне положительного отношения к учебному процессу; проявляют учебно-познавательный интерес к  новому материалу и способам решения новой задачи |  |  |
| 58 | П.р. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. | 1 |
| **Творческие проекты** | | **10** |  |  |  |  |  |
| 59 | Поиск идей решения поставленной задачи. | 1 | Научатся: разрабатывать и презентовать проект.  Осуществлять поиск идей решения поставленной задачи ивыбор оптимального варианта выполнения проекта.  Производить расчеты затрат на изготовление швейного изделия.  Изготавливать изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контролировать деятельности на каждом этапе изго­товления изделия.  Подсчитывать материальные затраты на изготовление изделия |  |  |  |  |
| 60 | П. р. Поиск идей для проектов | 1 |
| 61 | Разработка проекта | 1 |
| 62 | П. р. Разработка проекта | 1 |
| 63 | Выполнение проекта под руководством учителя | 1 |
| 64 | Выполнение проекта | 1 |
| 65 | Выполнение проекта  самостоятельно | 1 |
| 66-67 | П.р. Выполнение проекта | 2 |
| 68 | Защита проекта | 1 |
| 69-70 | **Резервное время** | **2** |
|  | **ИТОГО** | **70** |  |  |  |  |  |