

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Школа № 113»**

Утверждено
Директор МБОУ «Школа № 113»
И.А. Воронина
Приказ № 274 от 31 августа 2021 г.



Рабочая программа

| | |
|--------------------------------|--|
| Предмет | <i>технология (девочки)</i> |
| Класс | <i>6а, 6б, 6в</i> |
| Учитель | <i>Анциферова Алина Игоревна</i> |
| Используемая литература | <i>Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Синица Н.В., Симоненко В.Д. Издательство "ВЕНТАНА-ГРАФ"</i> |

2021 – 2022 учебный год

Рассмотрено
на заседании методического объединения
(протокол № 1 от 27 августа 2021 г.)

Согласовано и рекомендовано к утверждению
на заседании методического совета
(протокол № 1 от 30 августа 2021 г.)

1. Пояснительная записка

Программа по предмету «Технология» для 6-х классов составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 г. № 1897 с изменениями), на основе примерной программы «Технология» 5-9 классы М.: «Просвещение», 2010 год и авторской программы «Технология» 5-8 класс. Авторы: А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, М.: Издательство «Вентана - Граф», 2014 год.

Цели обучения «Технология» в рамках федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования: **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда; **овладение** 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, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей; **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; **получение** опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Типовая рабочая программа по предмету «Технология» в 6-х классах рассчитана на 70 часов (из расчета 2 часа в неделю, 35 недель). В соответствии с учебным планом, учебным календарным графиком, расписанием уроков МБОУ «Школа № 113» на 2021-2022 учебный год рабочую программу необходимо реализовать за 68 учебных часов в 6а, 6б и 6в классах. Программа соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования по предмету «Технология».

Учебно-методический комплект:

Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Издательство "ВЕНТАНА-ГРАФ"

2. Планируемые предметные результаты изучения предмета «Технология»

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

– проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

– приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

– следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

– оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

– прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

– в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

– проводить оценку и испытание полученного продукта;

– проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

– описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

– анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

– проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

■ изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

■ модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

■ определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

■ встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

■ изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

– проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

■ оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

■ обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций,

технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

– проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;

– проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

– выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

– модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

– технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

– оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

– характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

– характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

– разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

– характеризовать группы предприятий региона проживания,

– характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

– анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

– анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

– анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

– получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

– получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

– предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

– анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

3. Содержание учебного предмета ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (6 ч.)

Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практическая работа

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты»

КУЛИНАРИЯ (18 ч.)

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

Основные теоретические сведения.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жарение рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Блюда из мяса (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

Блюда из птицы (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности мяса. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из птицы.

Заправочные супы (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Технология приготовления первых блюд.

Классификация супов.

Практические работы

Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду.

Правила поведения за столом.

Практическая работа

Приготовление обеда. Сервировка стола.

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» (4 ч.)

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (22 ч.)

Элементы материаловедения (2 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Изучения свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий (4 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Снятия мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование швейного изделия (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Моделирование плечевой одежды. Подборт. Подкройная обтачка.

Художник-модельер.

Практическая работа

Выполнение художественного и технического моделирования.

Швейная машина (2 ч)

Основные теоретические сведения

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

Практические работы

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант.)

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Проект «Наряд для семейного обеда» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застёжек. Обработка плечевых, боковых срезов.

Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

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

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (12 ч)

Вязание крючком и спицами (4 ч)

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (8ч)

Основные теоретические сведения

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

Практические работы

Подборка крючка и спиц а соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защите проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

4. Календарно-тематическое планирование

| № урока | Тема урока | Кол-во часов | Основной вид учебной деятельности | Отрабатываемые УУД | | | Дата проведения | | |
|--|--|-----------------|---|---|--|---|------------------------|------------------------|------------------------|
| | | | | Предметные | Метапредметные | Личностные | ба | бб | бв |
| «Технологии домашнего хозяйства» 6 часов | | | | | | | | | |
| 1-2 | Интерьер жилого дома <i>Исследовательская и созидательная деятельность</i> | 2 | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. | Понятие о жилом помещении. Зонирование пространства жилого дома. 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. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. | Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы. | Формирование мотивации и самотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности, нравственно- этическая ориентация. | 06.0 9 06.0 9 | 03.0 9 03.0 9 | 06.0 9 06.0 9 |

| | | | | | | | | | |
|---------------------------|--|---|---|---|---|--|----------------|----------------|----------------|
| 3-4 | Комнатные растения в интерьере | 2 | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия садовник | Познавательные: определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности, нравственно-этическая ориентация. | 13.09 13.09 | 10.09 10.09 | 13.09 13.09 |
| 5-6 | Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» | 2 | Выполнять проект по разделу «Растения в интерьере жилого дома». | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). | целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям. | 20.09 20.09 | 17.09 17.09 | 20.09 20.09 |
| Раздел «Кулинария» (14 ч) | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|------|--|---|---|---|--|--|------------------------|------------------------|------------------------|
| 7-8 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. | 2 | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов | 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. | Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания. | 27.0 9 27.0 9 | 24.0 9 24.0 9 | 27.0 9 27.0 9 |
| 9-10 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 2 | Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов | 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 | | | 4.10 4.10 | 1.10 1.10 | 4.10 4.10 |

| | | | | | | | | | |
|-------|-------------------------------------|---|---|--|--|--|------------------------|------------------------|------------------------|
| 11-12 | Блюда из мяса. | 2 | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. | 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. | Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | 11.1 0 11.1 0 | 08.1 0 08.1 0 | 11.1 0 11.1 0 |
| 13-14 | Блюда из мяса. Практическая работа. | 2 | Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из 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 | 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 | Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания. | 18.1 0 18.1 0 | 15.1 0 15.1 0 | 18.1 0 18.1 0 |

| | | | | | | | | | |
|-------|----------------|---|---|---|---|---|-------|-------|-------|
| 15-16 | Блюда из птицы | 2 | <p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p> | <p>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</p> | <p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p> | <p>Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания.</p> | 25.10 | 22.10 | 25.10 |
|-------|----------------|---|---|---|---|---|-------|-------|-------|

| | | | | | | | | | |
|-------|------------------|---|---|--|--|---|--------------|------------------------|--------------|
| 17-18 | Заправочные супы | 2 | <p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию о различных супах</p> | <p>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</p> | <p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p> | <p>Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания.</p> | 8.11 8.11 | 29.1 0 29.1 0 | 8.11 8.11 |
|-------|------------------|---|---|--|--|---|--------------|------------------------|--------------|

| | | | | | | | | | |
|-------|---|---|---|--|--|--|------------------------|------------------------|------------------------|
| 19-20 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | 2 | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение слушать и выступать. | Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | 15.1 1 15.1 1 | 12.1 1 12.1 1 | 15.1 1 15.1 1 |
| 21-22 | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | 2 | Выполнять проект по разделу «Приготовление воскресного семейного обеда». | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). | | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | 22.1 1 22.1 1 | 19.1 1 19.1 1 | 22.1 1 22.1 1 |
| 23-24 | Творческий проект. Защита проекта. | 2 | Выполнять проект по разделу «Приготовление воскресного семейного обеда». | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). | | | 29.1 1 29.1 1 | 26.1 1 26.1 1 | 29.1 1 29.1 1 |

| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) | | | | | | | | | |
|--|---------------------------------|---|---|--|--|---|------------------------|------------------------|------------------------|
| 25-26 | Свойства текстильных материалов | 2 | 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 и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления. | 06.1 2 06.1 2 | 03.1 2 03.1 2 | 6.12 6.12 |
| 27-28 | Конструирование швейных изделий | 2 | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико- | 13.1 2 13.1 2 | 10.1 2 10.1 2 | 13.1 2 13.1 2 |

| | | | | | | | | | |
|-------|---------------------------------|---|--|--|--|---|------------------------|------------------------|------------------------|
| 29-30 | Конструирование швейных изделий | 2 | Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. | 20.1 2 20.1 2 | 17.1 2 17.1 2 | 20.1 2 20.1 2 |
| 31-32 | Моделирование швейных изделий | 2 | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройку дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкройки дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала. | 27.1 2 27.1 2 | 24.1 2 24.1 2 | 27.1 2 27.1 2 |

| | | | | | | | | | |
|-------|--|---|---|--|---|--|------------------------|------------------------|------------------------|
| 33-34 | Швейная машина | 2 | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц | Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям. | 10.0 1 10.0 1 | 14.0 1 14.0 1 | 10.0 1 10.0 1 |
| 35-36 | Технология изготовления швейных изделий. | 2 | 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. Выполнять правила безопасной работы утюгом. | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 17.0 1 17.0 1 | 21.0 1 21.0 1 | 17.0 117. 01 |

| | | | | | | | | | |
|-------|--|---|--|---|---|--|------------------------|------------------------|------------------------|
| 37-38 | Технология изготовления швейных изделий. | 2 | Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. | 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. | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям. | 24.0 1 24.0 1 | 28.0 1 28.0 1 | 24.0 1 24.0 1 |
| 39-40 | Технология изготовления швейных изделий. Машинные операции | 2 | Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обработать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. | 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 (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям. | 31.0 1 31.0 1 | 4.02 4.02 | 31.0 1 31.0 1 |

| | | | | | | | | | |
|-------|---|---|--|--|--|--|------------------------|------------------------|------------------------|
| 41-42 | Технология изготовления швейных изделий. Мелкие детали. | 2 | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик | Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 7.02 7.02 | 11.0 2 11.0 2 | 7.02 7.02 |
| 43-44 | Технология изготовления швейных изделий. Плечевая одежда. | 2 | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик | Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико- | 14.0 2 14.0 2 | 18.0 2 18.0 2 | 14.0 2 14.0 2 |

| | | | | | | | | | |
|-------|--|---|--|--|---|--|------------------------|------------------------|------------------------|
| 45-46 | Технология изготовления швейных изделий. Обработка застежки подбортом. | 2 | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик | Обработка застежки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия | планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | технологического и экономического мышления | 21.0 2 21.0 2 | 25.0 2 25.0 2 | 21.0 2 21.0 2 |
| 47-48 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» | 2 | Выполнять проект по разделу «Наряд для семейного обеда». | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 28.0 2 28.0 2 | 4.03 4.03 | 28.0 2 28.0 2 |
| 49-50 | | 2 | | | | | 5.03 5.03 | 11.0 3 11.0 3 | 5.03 5.03 |

| | | | | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|---|------------------------|------------------------|------------------------|
| 51-52 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда». Защита проекта. | 2 | Защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям | Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. | Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать. | Смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, нравственно-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | 14.0 3 14.0 3 | 18.0 3 18.0 3 | 14.0 3 14.0 3 |
| Раздел «Художественные ремёсла» 12часов | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-------|-----------------|---|---|---|--|--|------------------------|------------------------|------------------------|
| 53-54 | Вязание крючком | 2 | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязанные 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. | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 21.0 3 21.0 3 | 8.04 8.04 | 21.0 3 21.0 3 |
| 55-56 | Вязание крючком | 2 | Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания | Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | | | 4.04 4.04 | 15.0 4 15.0 4 | 4.04 4.04 |

| | | | | | | | | | |
|-------|--|---|--|--|--|--|------------------------|------------------------|------------------------|
| 57-58 | Вязание спицами | 2 | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. | 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 | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (технологич. карте). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 11.0 4 11.0 4 | 22.0 4 22.0 4 | 11.0 4 11.0 4 |
| 59-60 | Вязание спицами | 2 | Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК | Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК | | | 18.0 4 18.0 4 | 29.0 4 29.0 4 | 18.0 4 18.0 4 |
| 61-62 | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 2 | Выполнять проект по разделу «Вяжем аксессуары крючком и спицами». | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным | 25.0 4 25.0 4 | 6.05 6.05 | 25.0 425. 04 |

| | | | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|---|------------------------|------------------------|------------------------|
| 63-64 | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 2 | Выполнять проект по разделу «Вяжем аксессуары крючком и спицами». | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). | работать по алгоритму (технологич. карте). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 16.0 5 16.0 5 | 13.0 5 13.0 5 | 16.0 5 16.0 5 |
| Технологии творческой и опытнической деятельности. Комплексный творческий проект 4 часа | | | | | | | | | |
| 65-66 | Комплексный творческий проект | 2 | Выполнять комплексный творческий проект по выбранной теме. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | 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 | Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической | 23.0 5 23.05 | 20.05 20.05 | 23.0 5 23.05 |

[illegible]

