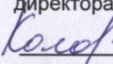


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
Филиал МАОУ «Бизинская средняя общеобразовательная школа» - «Санниковская СОШ»

Рассмотрено  
Руководитель  
методического  
совета учителей  
 /Н.А. Клеменкова/  
Протокол № 1  
от «30» августа 2017 г

Согласовано Заместитель  
директора по УВР  
 /О.И. Колобова/  
«30» августа 2017 г

Утверждаю  
Директор школы  
 /Н.С. Феденко/  
ФИО  
Приказ № 125  
от «05» сентября 2017 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
по технологии

ДЛЯ 6 КЛАССА

НА 2017 - 2018 УЧЕБНЫЙ ГОД

Составитель программы  
Абдувалиева Эльза Раисовна  
Первая квалификационная категория

## 1. Планируемые результаты освоения учебного материала, курса.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология».

Личностными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома»

Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

Овладение установками, нормами и правилами организации труда

Осознание необходимости общественно-полезного труда

Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам

Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники

Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук

Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности

Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда

Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой

Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

*В познавательной сфере:*

Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда

Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»

Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

*В трудовой сфере:*

Планирование технологического процесса

Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности

Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены

Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

*В мотивационной сфере:*

Оценивание своей способности и готовности к труду

Осознание ответственности за качество результатов труда

Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ

Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

*В эстетической сфере:*

Основы дизайнерского проектирования изделия

Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»

Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

*В коммуникативной сфере:*

Формирование рабочей группы для выполнения проекта

Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда

Разработка вариантов рекламных образцов

*В психофизической сфере*

Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов

Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций

Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований

Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

*В результате обучения учащиеся овладеют:*

трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;

умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования

культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b><i>Регулятивные УУД:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принятие учебной цели;</li> <li>• выбор способов деятельности;</li> <li>• планирование организации контроля труда;</li> <li>• организация рабочего места;</li> <li>• выполнение правил гигиены</li> </ul> <p>учебного труда.</p> | <p><b><i>Познавательные УУД:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сравнение;</li> <li>• анализ;</li> <li>• систематизация;</li> <li>• мыслительный эксперимент;</li> <li>• практическая работа;</li> <li>• усвоение информации с помощью компьютера;</li> <li>• работа со справочной литературой;</li> <li>• работа с дополнительной литературой</li> </ul> | <p><b><i>Коммуникативные УУД:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.</li> <li>• умение выделять главное из прочитанного;</li> <li>• слушать и слышать собеседника, учителя;</li> <li>• задавать вопросы на понимание, обобщение</li> </ul> | <p><b><i>Личностные УУД:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самопознание;</li> <li>• самооценка;</li> <li>• личная ответственность;</li> <li>• адекватное реагирование на трудности</li> </ul> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## **2.Содержание учебного предмета.**

### **Вводное занятие (2 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

*Практические работы.* Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

### **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ч.)**

Эстетика и экология жилища (2 ч.)

*Основные теоретические сведения.* История архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.

*Практические работы.* Эскиз домашнего интерьера.

Уход за одеждой, её ремонт (2ч)

*Основные теоретические сведения.* Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

*Практические работы.* Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

*Варианты объектов труда.* Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

### **КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (14 ч)**

Физиология питания (2 ч)

*Основные теоретические сведения.*

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы*

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах.

*Варианты объектов труда.* Плакаты, таблицы.

Технология приготовления пищи (10 ч.)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч.)

*Основные теоретические сведения* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

*Практические работы*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

*Варианты объектов труда.* Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

Блюда из рыбы и морепродуктов (2ч.)

*Основные теоретические сведения* Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов.

Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Практические работы*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

*Варианты объектов труда.* Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.)

*Основные теоретические сведения* Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

*Практические работы*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

*Варианты объектов труда.* Посуда и инвентарь, применяемые при варке. Крупы, макаронные изделия.

Изделия из жидкого теста и сладкие блюда (2 ч)

*Основные теоретические сведения* Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков.

Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

*Практические работы*

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление сладкого компота.

*Варианты объектов труда.* Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар.

Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)

*Основные теоретические сведения* Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены «в походных условиях». Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*Практические работы*

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

*Варианты объектов труда.* Рабочая тетрадь, схемы, таблицы.

Заготовка продуктов (2 ч)

*Основные теоретические сведения* Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей.

Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой продукции.

*Практические работы.* Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения.

*Варианты объектов труда.* Свежая капуста, морковь.

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (22 ч)**

Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)

*Основные теоретические сведения* Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны.

Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити).

Припуски Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

*Практические работы.*

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

*Варианты объектов труда.* Ткань.

Создание изделий из поделочных материалов (8 ч.)

*Основные теоретические сведения.* Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

*Практические работы.* Изготовление изделия из вторичного сырья. Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты.

Изготовление пластмассовых цветов.

*Варианты объектов труда.* Пластмасса. Полиэтилен.

## **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 Ч)**

Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины (2 ч)

*Основные теоретические сведения*

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани.

*Практические работы*

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей.

Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек

*Варианты объектов труда*

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

Машинные швы. Классификация краевых швов. (2 ч)

*Основные теоретические сведения* Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.

*Практические работы.* «Выполнение образцов краевых швов».

*Варианты объектов труда*

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы краевых швов.

#### ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (11ч)

*Основные теоретические сведения.* Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

*Практические работы.* Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

*Варианты объектов труда.* Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

#### ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (10 ч)

*Основные теоретические сведения.* Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные сорта региона.

Районированные сорта цветочно - декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. соблюдение правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур , режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление.

*Практические работы.* Тестирование

### 3. Учебно-тематический план

| № п/п | Наименование тем и разделов                              | Количество часов |           |          |           |
|-------|----------------------------------------------------------|------------------|-----------|----------|-----------|
|       |                                                          | Теория           | Практика  | Контроль | Всего     |
| 1     | <b>Технология домашнего хозяйства</b>                    | 2                | 2         |          | 4         |
| 1.1   | Интерьер жилого дома                                     | 1                | 1         |          | 2         |
| 1.2.  | Комнатные растения в интерьере                           | 1                | 1         |          | 2         |
| 2     | <b>Кулинария</b>                                         | 6                | 7         | 1        | 14        |
| 2.1   | Блюда из рыбы и не рыбных продуктов моря                 | 1                | 2         | 1        | 4         |
| 2.2   | Блюда из мяса                                            | 2                | 2         |          | 4         |
| 2.3   | Блюда из птицы                                           | 1                | 1         |          | 2         |
| 2.4   | Заправочные супы                                         | 1                | 1         |          | 2         |
| 2.5   | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду            | 1                | 1         |          | 2         |
| 3     | <b>Создание изделий из текстильных материалов</b>        | 10               | 10        | 2        | 22        |
| 3.1   | Свойства текстильных материалов                          | 1                |           | 1        | 2         |
| 3.2   | Конструирование швейных изделий                          | 2                | 2         |          | 4         |
| 3.3   | Моделирование швейных изделий                            | 1                | 1         |          | 2         |
| 3.4   | Швейная машина                                           | 1                | 1         |          | 2         |
| 3.5   | Технология изготовления швейных изделий                  | 5                | 6         | 1        | 12        |
| 4     | <b>Художественные ремёсла</b>                            | 4                | 4         |          | 8         |
| 4.1   | Вязание крючком                                          | 2                | 2         |          | 4         |
| 4.2   | Вязание спицами                                          | 2                | 2         |          | 4         |
| 5     | <b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b> | 1                | 16        | 4        | 21        |
| 5.1   | Исследовательская и созидательная деятельность           | 1                | 16        | 4        | 21        |
|       | <b>ИТОГО:</b>                                            | <b>23</b>        | <b>39</b> | <b>7</b> | <b>68</b> |

**Календарно-тематическое планирование по технологии в 6 классе за 2017-20018 учебный год**

| <b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>                                                 | <b>№ урока</b> | <b>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b> | <b>Кол-во часов</b> | <b>Основное содержание материала темы</b>                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Лабораторные работы</b> | <b>Практические работы</b>             | <b>Формирование УУД</b> | <b>Домашнее задание</b>                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------|
| Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе                  | 1              | Вводный урок.                                                     | 1                   | Цель и задачи изучения предмета»Технология» в 6 классе.<br>Содержание предмета.<br>Последовательность его изучения.<br><br>Правила безопасного труда при работе в кабинете технологи                                                                                                            |                            |                                        | Познавательные          |                                                       |
| <b>Разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)</b> | 2              | Интерьер жилого дома                                              | 1                   | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о |                            | №1 «Декоративное оформление интерьера» | Познавательные          | § 1,2<br><br>Задание №1, п.3<br><br>в рабочей тетради |

|                                                                                                                                                                                             |     |                                  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                  |                |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------|----------------|-------|
|                                                                                                                                                                                             |     |                                  |   | <p>композиции в интерьере. Интерьер жилого дома.</p> <p>Современные стили в интерьере.</p> <p>Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры.</p> <p>Виды отделки потолка, стен, пола.</p> <p>Декоративное оформление интерьера.</p> <p>Применение текстиля в интерьере.</p> <p>Основные виды занавесей для окон</p> |  |                                                  |                |       |
| 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 | 3-4 | «Комнатные растения в интерьере» | 2 | <p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере.</p> <p>Размещение комнатных растений в интерьере.</p> <p>Разновидности комнатных растений.</p> <p>Уход за комнатными растениями.</p> <p>Профессия садовник</p>                                                                                                                            |  | №2<br>«Перевалка (пересадка) комнатных растений» | Познавательные | § 3-5 |

|                                                                                                                                                                                                               |     |                                   |   |                                                                                                                                        |  |  |                                                                         |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-------------------------------------------------------------------------|------------|
| 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. |     |                                   |   |                                                                                                                                        |  |  |                                                                         |            |
| Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за         | 5-6 | Творческая проектная деятельность | 2 | Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия. |  |  | Личностные<br><br>Регулятивные<br>Познавательные<br><br>Коммуникативные | Стр. 29-32 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |               |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                   |                                  |                                   |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-------|
| растениями.<br>Знакомиться с профессией сад<br>Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома»                                                                                                                                                                                                         |     |               |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                   |                                  |                                   |       |
| <b>Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</b><br><br>Определять свежесть рыбы органолептическими методами.<br>Определять срок годности рыбных консервов.<br>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.<br>Планировать последовательно | 7-8 | Блюда из рыбы | 2 | Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.<br><br>Технология приготовления блюд | №1 «Определение свежести рыбы»<br><br>№2 «Определение качества термической обработки рыбных блюд» | №3 «Приготовление блюда из рыбы» | Личностные<br><br>Коммуникативные | § 6,7 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |                                                                               |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
| <p>сть<br/>технологических<br/>операций по<br/>приготовлению<br/>рыбных блюд.<br/>Оттаивать и<br/>выполнять<br/>механическую<br/>кулинарную<br/>обработку<br/>свежемороженой<br/>рыбы. Выполнять<br/>механическую<br/>обработку<br/>чешуйчатой<br/>рыбы.<br/>Разделявать<br/>солёную рыбу.<br/>Осваивать<br/>безопасные<br/>приёмы труда.<br/>Выбирать<br/>готовить блюда<br/>из рыбы и<br/>нерыбных<br/>продуктов моря.<br/>Определять<br/>качество<br/>термической<br/>обработки<br/>рыбных<br/><br/>блюд.<br/>Сервировать стол<br/>и дегустировать<br/>готовые блюда.</p> |  |  |  | <p>из Подача готовых<br/>блюд. Требования к<br/>качеству готовых<br/>блюд</p> |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|

|                                                                                                                                                        |       |                                                |   |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                              |                                           |                               |                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------|
| Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов                                                    |       |                                                |   |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                              |                                           |                               |                                            |
|                                                                                                                                                        | 9-10  | «Блюда из нерыбных продуктов моря»             | 2 | Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд |                                                              | №4 «Приготовление блюда из морепродуктов» | Личностные<br>Коммуникативные | §8<br>Задание №8, п.3<br>в рабочей тетради |
| Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать | 11-12 | Технологии первичной и тепловой обработки мяса | 2 | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения                                                                              | №3 «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов» |                                           | Личностные<br>Коммуникативные | §9                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |                               |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                    |                                            |                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----|
| <p>последовательно<br/>сть<br/>технологических<br/>операций по<br/>приготовлению<br/>мясных блюд.</p> <p>Находить и<br/>представлять<br/>информацию о<br/>блюдах из мяса,<br/>соусах и<br/>гарнирах к<br/>мясным блюдам</p>                                                                                        |       |                               |   | <p>мясной продукции.<br/>Оттаивание<br/>мороженого мяса.<br/>Подготовка мяса к<br/>тепловой обработке.<br/>Санитарные<br/>требования при<br/>обработке мяса.<br/>Оборудование и<br/>инвентарь,<br/>применяемые при<br/>механической и<br/>тепловой обработке<br/>мяса. Виды тепловой<br/>обработки мяса.</p> |                                                    |                                            |                                                      |     |
| <p>Выполнять<br/>механическую<br/>кулинарную<br/>обработку мяса.<br/>Осваивать<br/>безопасные<br/>приёмы труда.<br/>Выбирать и<br/>готовить блюда<br/>из мяса.<br/>Проводить<br/>оценку качества<br/>термической<br/>обработки<br/>мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол<br/>и дегустировать<br/>готовые блюда.</p> | 13-14 | Приготовление<br>блюд из мяса | 2 | <p>Определение качества<br/>термической<br/>обработки мясных<br/>блюд. Технология<br/>приготовления блюд<br/>из мяса. Подача к<br/>столу. Гарниры к<br/>мясным блюдам</p>                                                                                                                                    | №4<br>«Определен<br>ие качества<br>мясных<br>блюд» | №5<br>«Приготовл<br>ение блюда<br>из мяса» | <p>Личностн<br/>ые<br/><br/>Коммуни<br/>кативные</p> | §10 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |                |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                      |  |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------|--|-----|
| <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</p> | 15-16 | Блюда из птицы | 2 | <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> |  | №6<br>«Приготовление блюда из птицы» |  | §11 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------|--|-----|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |                  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |                                      |                                          |                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| представлять информацию о блюдах из птицы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |                                      |                                          |                                                             |
| <p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность</p> | 17-18 | Заправочные супы | 2 | <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> |  | №7 «Приготовление заправочного супа» | <p>Личностные</p> <p>Коммуникативные</p> | <p>§12</p> <p>Задание №12, п.2</p> <p>в рабочей тетради</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                        |       |                                                      |   |                                                                                                                                                                      |  |                                                       |                                   |                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------|
| приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах |       |                                                      |   |                                                                                                                                                                      |  |                                                       |                                   |                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | 19-20 | Приготовление обеда.<br><br>Сервировка стола к обеду | 2 | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами |  | №8<br>«Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» | Личностные<br><br>Коммуникативные | §13<br><br>Задание №13, п.2,3<br><br>в рабочей тетради |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | 21-22 | Творческий проект по разделу                         | 2 | Реализация этапов выполнения проекта: выполнение                                                                                                                     |  |                                                       | Личностные                        |                                                        |

|                                                                                                                                     |       |                                                                  |   |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                       |                                                                                 |                                                     |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|                                                                                                                                     |       | «Кулинария»                                                      |   | требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.                                                                                                                                                    |                                                                       |                                                                                 | Регулятивные<br>Познавательные                      |                                                 |
| <b>Разделы<br/>«Создание изделий из текстильных материалов»,<br/>«Технологии творческой и опытнической деятельности»<br/>(30 ч)</b> | 23-24 | Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон     | 2 | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон                                                                 | №5<br>«Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон» |                                                                                 | Личностные<br><br>Познавательные                    | §14 Задание №14, п.2,3<br><br>в рабочей тетради |
|                                                                                                                                     | 25-28 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом | 4 | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом |                                                                       | №9 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом» | Личностные<br><br>Познавательные<br>Коммуникативные | §15                                             |
| <b>Разделы</b>                                                                                                                      | 29-30 | Моделирование                                                    | 2 | Понятие о                                                                                                                                                                                                                                |                                                                       | №10                                                                             | Личностные                                          | §16                                             |

|                                                                                                                                                    |       |                           |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                |                                         |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----|
| «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (30 ч)                                           |       | плечевой одежды           |   | моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою |  | «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою» | ые<br>Познавательные<br>Коммуникативные |     |
| Составлять коллекции тканей<br><br>и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. | 31-32 | Раскрой плечевого изделия | 2 | 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.                                                                                                                               |  | №11<br>«Раскрой швейного изделия»              |                                         | §17 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |                       |   |                                                                     |  |                                                 |                |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------|---|---------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------|----------------|--------|
| <p>Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.</p> <p>Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон</p> <p>и об их применении в текстиле.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p> <p>Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p> |       |                       |   |                                                                     |  |                                                 |                |        |
| <p>Снимать мерки с фигуры человека</p> <p>и записывать результаты</p>                                                                                                                                                                                                                                                              | 33-34 | Ручные швейные работы | 2 | Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с |  | №12<br>«Дублирование деталей клеевой прокладкой | Познавательные | §18-19 |

|                                                                                                                                                                                                                                      |       |                                                                  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |                                                                                                                   |                                         |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------|
| <p>измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p> |       |                                                                  |   | <p>клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.</p> |  | <p>»</p> <p>№13<br/>«Изготовление образцов ручных швов»</p>                                                       |                                         |        |
| <p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.</p> <p>Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы</p>                                         | 35-36 | <p>Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине</p> | 2 | <p>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</p>                                                                                                                  |  | <p>№14<br/>«Устранение дефектов машинной строчки»</p> <p>№15<br/>«Применение приспособлений к швейной машине»</p> | <p>Личностные</p> <p>Познавательные</p> | §20-21 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |                    |   |                                                                                                                                                                                                           |  |                                                         |                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----|
| <p>моделирования<br/>отрезной<br/>плечевой<br/>одежды.<br/>Моделировать<br/>проектное<br/>швейное изделие.<br/>Изготавливать<br/>выкройки<br/>дополнительных<br/>деталей изделия:<br/>подкройных<br/>обтачек<br/>и т. д. Готовить<br/>выкройку<br/>проектного<br/>изделия к<br/>раскрою.<br/>Знакомиться с<br/>профессией<br/>технолог-<br/>конструктор<br/>швейного<br/>производства</p> |       |                    |   | <p>стянутая строчка.<br/>Назначение и правила<br/>использования<br/>регулятора натяжения<br/>верхней нитки.<br/>Обмётывание петель<br/>и пришивание<br/>пуговицы с помощью<br/>швейной машины</p>         |  |                                                         |                                                     |     |
| <p>Выполнять<br/>экономную<br/>раскладку<br/>выкроек на<br/>ткани, обмеловку<br/>с учётом<br/>припусков на<br/>швы. Выкраивать<br/>детали швейного<br/>изделия из ткани</p>                                                                                                                                                                                                               | 37-38 | Машинные<br>работы | 2 | <p>Основные машинные<br/>операции:<br/>присоединение<br/>мелкой детали к<br/>крупной —<br/>притачивание;<br/>соединение деталей<br/>по контуру с<br/>последующим<br/>вывёртыванием —<br/>обтачивание.</p> |  | №16<br>«Изготовлен<br>ие образцов<br>машинных<br>работ» | <p>Личностн<br/>ые<br/><br/>Познават<br/>ельные</p> | §22 |

|                                                                                                                                                                                                                                      |       |                                  |   |                                                                                                                                              |  |                                   |                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------|----------------|-----|
| и прокладки.                                                                                                                                                                                                                         |       |                                  |   | Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). |  |                                   |                |     |
| Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. | 39-40 | Обработка мелких деталей         | 2 | Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.                                                           |  | №17<br>«Обработка мелких деталей» | Познавательные | §23 |
| Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид                                                                                                                                                     | 41-42 | Подготовка и проведение примерки | 2 | Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.                                |  | №18<br>«Примерка изделия»         | Познавательные | §24 |

дефекта строчки по её виду.  
Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки.  
Подготавливать швейную машину к работе.  
Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.

Выполнять обмётывание петли на швейной машине.  
Пришивать пуговицу с помощью швейной машины.  
Овладевать безопасными приёмами работы на швейной

|                                                                                                                                            |       |                                                    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                          |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------|
| машине.<br>Находить и<br>предъявлять<br>информацию о<br>фурнитуре для<br>одежды, об<br>истории пуговиц                                     |       |                                                    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                          |        |
| Изготавливать<br>образцы<br>машинных работ:<br>притачивание и<br>обтачивание.<br>Проводить<br>влажно-тепловую<br>обработку на<br>образцах. | 43-44 | Технология<br>изготовления<br>плечевого<br>изделия | 2 | Последовательность<br>изготовления<br>плечевой одежды с<br>цельнокроеным<br>рукавом. Технология<br>обработки среднего<br>шва с застёжкой и<br>разрезом, плечевых<br>швов, нижних срезов<br>рукавов. Обработка<br>срезов подкройной<br>обтачкой с<br>расположением её на<br>изнаночной или<br>лицевой стороне<br>изделия. Обработка<br>застёжки подбортом.<br>Обработка боковых<br>швов. Соединение<br>лифа с юбкой.<br>Обработка нижнего<br>среза изделия.<br>Обработка разреза в<br>шве. Окончательная<br>отделка изделия |  | № 19<br>«обработка<br>среднего<br>шва спинки,<br>плечевых и<br>нижних<br>срезов<br>рукавов»<br><br>№20<br>«Обработка<br>горловины и<br>застежки<br>проектного<br>изделия»<br><br>№21<br>«Обработка<br>боковых<br>срезов и<br>отрезного<br>изделия»<br><br>№22<br>«Обработка<br>нижнего<br>среза<br>изделия, | Личностн<br>ые<br><br>Познават<br>ельные | §25-28 |

|                                                                                                                              |       |                                                                           |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                                           |                                                  |                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|                                                                                                                              |       |                                                                           |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | окончательная отделка изделия»                                            |                                                  |                                                           |
| Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.                                    | 45-52 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | 8 | Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |                                                                           | Познавательные<br>Личностные<br><br>Регулятивные |                                                           |
| Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. | 53-54 | Основные виды петель при вязки крючком. Вязание полотна                   | 2 | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, |  | №23<br>«Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами | Познавательные                                   | §29-31<br><br>Задание №31, п.2,3<br><br>в рабочей тетради |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                |   |                                                                                                                                             |  |                                               |                                  |                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                |   | применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. |  |                                               |                                  |                                                      |
| 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 | 55-56 | Вязание полотна                                | 2 | Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий                          |  | №24<br>«Выполнение плотного вязания по кругу» | Познавательные                   | §32<br><br>Задание №32, п.2<br><br>в рабочей тетради |
| Выполнять и представлять проект по разделу                                                                                                                                                                                                                                                    | 57-58 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных | 2 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на                                                                      |  | №25<br>«Выполнение образцов вязок»            | Личностные<br><br>Познавательные | §33<br><br>Задание №33, п.3                          |

|                                                                                                                                                                                 |       |                                                       |   |                                                                                                                                                                                 |  |                                              |                                                  |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------|
| «Создание изделий из текстильных материалов»                                                                                                                                    |       | петель                                                |   | спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями |  | лицевыми и изнаночным и петлями»             | ельные                                           | в рабочей тетради |
| <b>Разделы<br/>«Художественные ремесла»,<br/>«Технологии творческой и опытнической деятельности»<br/>(16 ч)</b>                                                                 | 59-60 | Вязание цветных узоров                                | 2 | Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия художник в области декоративно-прикладного искусства                                                  |  | №26<br>«Разработка схемы жаккардового узора» | Личностные<br><br>Познавательные                 | §34               |
| Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия. | 61-64 | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» | 4 | Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.                                          |  |                                              | Познавательные<br>Личностные<br><br>Регулятивные |                   |

|                                                                                                                                                                          |       |                                         |   |                                                                                                              |  |  |                                 |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|---------------------------------|--|
| Выполнять образцы плотного вязания по кругу. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания | 65-66 | Подготовка к защите творческого проекта | 2 | Оформление портфолио. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта |  |  | Личностные<br><br>Регулятивные  |  |
| Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.       | 67-68 | Защита творческого проекта              | 2 | Защита проекта                                                                                               |  |  | Регулятивные<br>Коммуникативные |  |
| Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Вязать спицами образцы цветных узоров. Находит и представлять                                                                  |       |                                         |   |                                                                                                              |  |  |                                 |  |

|                                                                                                                                                                                           |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| информацию о северном цветном узором вязания.<br>Знакомиться с профессией художник в области декоративно-прикладного искусства                                                            |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников . Определять цель и задачи проектной деятельности.<br><br>Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремесла» |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.<br>Подготавливать электронную                                                                                          |  |  |  |  |  |  |  |  |

|                                                                                          |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| презентацию<br>проекта.<br>Составлять<br>доклад для<br>защиты<br>творческого<br>проекта. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Защищать<br>творческий<br>проект                                                         |  |  |  |  |  |  |  |  |