

**Планируемые предметные результаты**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

**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 требующегося 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*.

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

**6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
	+ описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
	+ оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
	+ проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
	+ проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
	+ читает элементарные чертежи и эскизы;
	+ выполняет эскизы механизмов, интерьера;
	+ освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
	+ применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
	+ строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
	+ получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
	+ получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
	+ получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
	+ получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
	+ получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

**Содержание учебного предмета**

Класс **шестой**

Учитель **Бороденко Ольга Григорьевна**

Количество часов:

всего **68** часов; в неделю **2** часа.

Плановых контрольных уроков\_\_\_\_\_\_, зачетов **-** , тестов **4**  ч.; **29** практических работ

.

**Планирование составлено** на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897, программы для общеобразовательных учреждений «Технология. Технология выедения дома» под редакцией А. Т. Тыщенко., Н. В. Синица, Москва: Вентана - Граф, 2012.

**Учебник** «Технология. Технология выедения дома»: учебник для 6 класса общеобразовательного учреждения/ А. Т. Тыщенко., Н. В. Синица; под редакцией Н. В. Синица - Москва: Вентана - Граф, 2013.

**Дополнительная литература**

-Дубовицкая Е. Н. . Дидактические игры, турниры, конкурсы, праздники. Учебное пособие. – М., Педагогическое общество России, 2007. – 80 с.

-Декоративно-прикладное творчество. 5-9 классы: Традиционные народные куклы/ авт.-сост. О. Я. Воробьева. – Волгоград: Учитель, 2009. – 140 с.

-Занятия по прикладному искусству. 5-7 классы: работа с соленым тестом, аппликация из ткани, лоскутная техника, рукоделие из ниток/ авт.- сост. Е. А. Гурбина. – Волгоград: Учитель, 2009. – 122 с.: ил..

 - Перова Е. Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки).- М.: 5 за знания, 2006.-208 с.

 - Примерная программа по технологии 5-9 класс ФГОС 2011 г. под общей редакцией вице-президента РАО Кузнецова А.А.;

-Авторская программа «Технология. Алгоритм успеха», направление: Технология ведения дома, 5-8 классы под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. –М. : Вентана – Граф, 2012.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** **разделов и тем** | **Всего часов** |  **Формы организации учебных занятий** | **Основные виды учебной деятельности** **(УУД)** |
|  | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**  | **4** |  |  |
| **1** | Интерьер жилого дома | **1** | Индивидуальная, фронтальная | 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. |
| **2** | Практическая работа № 1 «Разработка плана жилого дома» | **1** | Индивидуальная, коллективная |
| **3** | Комнатные растения в интерьере. | **1** | Индивидуальная, фронтальная | 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 |
| **4** | Практическая работа № 2«Перевалка комнатных растений. Уход за растениями» | **1** | Индивидуальная, коллективная |
|  | Раздел «Кулинария» (14 ч) +**Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч)** | **16** |  |  |
| **5** | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. | **1** | Индивидуальная, фронтальная | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать рыбу. 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 |
| **6** | Практическая работа № 3«Приготовление блюда из рыбы» | **1** | Групповая |
| **7** | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. | **1** | Индивидуальная, фронтальная |
| **8** | Практическая работа № 4«Приготовление блюда из морепродуктов» | **1** | Групповая |
| **9** | Блюда из мяса. | **1** | Индивидуальная, фронтальная | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. 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 |
| **10** | Практическая работа № 5«Приготовление блюда из мяса» | **1** | Групповая |
| **11** | Блюда из мяса. | **1** | Индивидуальная, фронтальная |
| **12** | Практическая работа № 6«Приготовление блюда из мясных продуктов» | **1** | Групповая |
| **13** | Блюда из птицы. | **1** | Индивидуальная, фронтальная | 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 |
| **14** | Практическая работа № 7«Приготовление блюда из птицы» | **1** | Групповая |
| **15** | Заправочные супы. | **1** | Индивидуальная, фронтальная | 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 приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах |
| **16** | Практическая работа № 8«Приготовление заправочного супа» | **1** | Групповая |
| **17** | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. | **1** | Индивидуальная, фронтальная | 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 |
| **18** | Практическая работа № 9«Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду» | **1** | Групповая |
| **19** | Обработка проектного материала. | **1** | Индивидуальная, фронтальная | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| **20** | Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» | **1** | Групповая |
|  | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность ( 10 ч)*****Запуск творческого проекта № 2 «Наряд для семейного обеда»*** |  |  |  |
| **21** | Текстильные материалы их химических волокон и их свойства | **1** | Индивидуальная, фронтальная | Составлять коллекции тканейи 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 современныхматериалах из химических волокони об их применении в текстиле.Оформлять результаты исследований.Знакомиться с профессией операторна производстве химических волокон |
| **22** | Лабораторная работа № 1«Изучение свойств материалов из химических волокон» | **1** | Коллективная |
| **23** | Машинная игла. Уход за швейной машиной | **1** | Индивидуальная, фронтальная | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машинук 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. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц |
| **24** | Практическая работа № 10«Устранение дефектов машинной строчки» | **1** | Коллективная |
| **25** | Приспособления к швейной машине. | **1** | Индивидуальная, фронтальная |
| **26** | Практическая работа № 11«Применение приспособлений к швейной машине» | **1** | Индивидуальная |
| **27** | Конструирование швейных изделий. | **1** | Индивидуальная, фронтальная | Снимать мерки с фигуры человекаи записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельныеэлементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| **28** | Практическая работа № 12«Снятие мерок и построение чертежа изделия» | **1** | Групповая |
| **29** | Моделирование плечевой одежды. | **1** | Индивидуальная, фронтальная | 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. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |
| **30** | Практическая работа № 13«Моделирование и подготовка выкроек к раскрою» | **1** | Индивидуальная |
| **31** | Раскрой плечевой одежды. | **1** | Индивидуальная, фронтальная | 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. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. 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 |
| **32** | Практическая работа № 14«Раскрой проектного изделия» | **1** | Индивидуальная |
| **33** | Технология дублирования деталей. | **1** | Индивидуальная, фронтальная |
| **34** | Практическая работа № 15«Дублирование деталей клеевой прокладкой» | **1** | Индивидуальная |
| **35** | Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей. | **1** | Индивидуальная, фронтальная |
| **36** | Практическая работа № 16 «Изготовление образцов ручных и машинных работ». | **1** | Индивидуальная |
| **37** | Подготовка и проведение примерки. | **1** | Индивидуальная, фронтальная |
| **38** | Практическая работа № 17«Проведение примерки проектного изделия» | **1** | Индивидуальная |
| **39** | Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. | **1** | Индивидуальная, фронтальная |
| **40** | Практическая работа № 18«Обработка шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов» | **1** | Индивидуальная |
| **41** | Технология обработки срезов подкройной обтачкой. | **1** | Индивидуальная, фронтальная |
| **42** | Практическая работа № 19«Обработка горловины и застежки проектного изделия» | **1** | Индивидуальная |
| **43** | Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой. | **1** | Индивидуальная, фронтальная |
| **44** | Практическая работа № 20«Обработка боковых срезов и отрезного изделия» | **1** | Индивидуальная |
| **45** | Технология обработки нижнего среза изделия. | **1** | Индивидуальная, фронтальная |
| **46** | Практическая работа № 21«Обработка нижнего среза изделия» | **1** | Индивидуальная |
| **47** | Окончательная обработка изделия. | **1** | Индивидуальная, фронтальная |
| **48** | Практическая работа № 22«Влажно-тепловая обработка изделия» | **1** | Индивидуальная |
| **49** | Обработка проектного материала. | **1** | Индивидуальная,  | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| **50** | Обработка проектного материала. | **1** | Индивидуальная |
| **51** | Обработка проектного материала. | **1** | Индивидуальная,  |
| **52** | Защита проекта «Наряд для семейного обеда» | **1** | Индивидуальная |
|  | **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)** +**Исследовательская и созидательная деятельность(8 ч)*****Запуск творческого проекта № 3 «Вяжем аксессуары крючком»*** | **16** |  |  |
| **53** | Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком. | **1** | Индивидуальная, фронтальная | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания |
| **54** | Практическая работа № 23«Вязание цепочки из воздушных петель» | **1** | Индивидуальная |
| **55** | Вязание полотна. Вязание по кругу. | **1** | Индивидуальная, фронтальная |
| **56** | Практическая работа № 24«Выполнение плотного вязания по кругу» | **1** | Индивидуальная |
| **57** | Вязание проектного изделия из столбиков без накида. | **1** | Индивидуальная, фронтальная |
| **58** | Практическая работа № 25«Вязание салфетки столбиком без накида » | **1** | Индивидуальная |
| **59** | Вязание проектного изделия из столбиков с накидом. | **1** | Индивидуальная, фронтальная |
| **60** | Практическая работа № 26«Вязание края салфетки столбиком с накидом» | **1** | Индивидуальная |
|  | ***Запуск творческого проекта № 4 «Вяжем аксессуары спицами»*** |  |  |  |
| **61** | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. | **1** | Индивидуальная, фронтальная | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК |
| **62** | Практическая работа № 27«Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями» | **1** | Индивидуальная |
| **63** | Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания. | **1** | Индивидуальная, фронтальная |
| **64** | Практическая работа № 28«Разработка схемы жаккардового узора » | **1** | Индивидуальная |
| **65** | Вязание проектного изделия спицами. | **1** | Индивидуальная, фронтальная |
| **66** | Практическая работа № 29«Изготовление проектного изделия » | **1** | Индивидуальная |
| **67** | Обработка проектного материала. | **1** | Индивидуальная,  | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| **68** | Защита проекта «Вяжем аксессуары» | **1** | Индивидуальная |
|  | **Всего** | **68** |  |  |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ урока** |  **Тема урока** | **Дата** |
| **планируемая** | **фактическая** |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 4 часа** |
| 1 | Интерьер жилого дома | 07.09. 16 |  |
| 2 | Практическая работа № 1 «Разработка плана жилого дома» | 07.09. 16 |  |
| 3 | Комнатные растения в интерьере. | 14.09. 16 |  |
| 4 | Практическая работа № 2«Перевалка комнатных растений. Уход за растениями» | 14.09. 16 |  |
| Раздел «Кулинария» (14 ч) +**Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч)*****Запуск творческого проекта № 1 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»*** |
| 5 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. | 21.09. 16 |  |
| 6 | Практическая работа № 3«Приготовление блюда из рыбы» | 21.09. 16 |  |
| 7 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. | 28.09. 16 |  |
| 8 | Практическая работа № 4«Приготовление блюда из морепродуктов» | 28.09. 16 |  |
| 9 | Блюда из мяса. | 05.10. 16 |  |
| 10 | Практическая работа № 5«Приготовление блюда из мяса» | 05.10. 16 |  |
| 11 | Блюда из мяса. | 12.10. 16 |  |
| 12 | Лабораторно-практическая работа № 4«Определение качества» мясных блюд | 12.10. 16 |  |
| 13 | Блюда из птицы. | 19.10. 16 |  |
| 14 | Практическая работа № 6«Приготовление блюда из птицы» | 19.10. 16 |  |
| 15 | Заправочные супы. | 26.10. 16 |  |
| 16 | Практическая работа № 7«Приготовление заправочного супа» | 26.10. 16 |  |
| 17 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. | 09.11. 16 |  |
| 18 | Практическая работа № 8«Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду» | 09.11. 16 |  |
| 19 | Обработка проектного материала. | 16.11. 16 |  |
| 20 | Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» | 16.11. 16 |  |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность ( 10 ч)*****Запуск творческого проекта № 2 «Наряд для семейного обеда»*** |
| 21 | Текстильные материалы их химических волокон и их свойства | 23.11. 16 |  |
| 22 | Лабораторная работа № 1«Изучение свойств материалов из химических волокон» | 23.11. 16 |  |
| 23 | Машинная игла. Уход за швейной машиной | 30.11. 16 |  |
| 24 | Практическая работа № 10«Устранение дефектов машинной строчки» | 30.11. 16 |  |
| 25 | Приспособления к швейной машине. | 07.12. 16 |  |
| 26 | Практическая работа № 11«Применение приспособлений к швейной машине» | 07.12. 16 |  |
| 27 | Конструирование швейных изделий. | 14.12. 16 |  |
| 28 | Практическая работа № 12«Снятие мерок и построение чертежа изделия» | 14.12. 16 |  |
| 29 | Моделирование плечевой одежды. | 21.12. 16 |  |
| 30 | Практическая работа № 13«Моделирование и подготовка выкроек к раскрою» | 21.12. 16 |  |
| 31 | Раскрой плечевой одежды. | 28.12. 16 |  |
| 32 | Практическая работа № 14«Раскрой проектного изделия» | 28.12. 16 |  |
| 33 | Технология дублирования деталей. | 11.01. 17 |  |
| 34 | Практическая работа № 15«Дублирование деталей клеевой прокладкой» | 11.01. 17 |  |
| 35 | Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей. | 18.01. 17 |  |
| 36 | Практическая работа № 16 «Изготовление образцов ручных и машинных работ». | 18.01. 17 |  |
| 37 | Подготовка и проведение примерки. | 25.01. 17 |  |
| 38 | Практическая работа № 17«Проведение примерки проектного изделия» | 25.01. 17 |  |
| 39 | Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. | 01.02. 17 |  |
| 40 | Практическая работа № 18«Обработка шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов» | 01.02. 17 |  |
| 41 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой. | 08.02. 17 |  |
| 42 | Практическая работа № 19«Обработка горловины и застежки проектного изделия» | 08.02. 17 |  |
| 43 | Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой. | 15.02. 17 |  |
| 44 | Практическая работа № 20«Обработка боковых срезов и отрезного изделия» | 15.02. 17 |  |
| 45 | Технология обработки нижнего среза изделия. | 22.02. 17 |  |
| 46 | Практическая работа № 21«Обработка нижнего среза изделия» | 22.02. 17 |  |
| 47 | Окончательная обработка изделия. | 01.03. 17 |  |
| 48 | Практическая работа № 22«Влажно-тепловая обработка изделия» | 01.03. 17 |  |
| 49 | Обработка проектного материала. | 15.03. 17 |  |
| 50 | Обработка проектного материала. | 15.03. 17 |  |
| 51 | Обработка проектного материала. | 22.03. 17 |  |
| 52 | Защита проекта «Наряд для семейного обеда» | 22.03. 17 |  |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)** +**Исследовательская и созидательная деятельность(8 ч)*****Запуск творческого проекта № 3 «Вяжем аксессуары крючком»*** |
| 53 | Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком. | 05.04. 17 |  |
| 54 | Практическая работа № 23«Вязание цепочки из воздушных петель» | 05.04. 17 |  |
| 55 | Вязание полотна. Вязание по кругу. | 12.04. 17 |  |
| 56 | Практическая работа № 24«Выполнение плотного вязания по кругу» | 12.04. 17 |  |
| 57 | Вязание проектного изделия из столбиков без накида. | 19.04. 17 |  |
| 58 | Практическая работа № 25«Вязание салфетки столбиком без накида » | 19.04. 17 |  |
| 59 | Вязание проектного изделия из столбиков с накидом. | 26.04. 17 |  |
| 60 | Практическая работа № 26«Вязание края салфетки столбиком с накидом» | 26.04. 17 |  |
| ***Запуск творческого проекта № 4 «Вяжем аксессуары спицами»*** |
| 61 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. | 10.05. 17 |  |
| 62 | Практическая работа № 27«Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями» | 10.05. 17 |  |
| 63 | Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания. | 03.05. 17 |  |
| 64 | Практическая работа № 28«Разработка схемы жаккардового узора » | 03.05. 17 |  |
| 65 | Вязание проектного изделия спицами. | 17.05. 17 |  |
| 66 | Практическая работа № 29«Изготовление проектного изделия » | 17.05. 17 |  |
| 67 | Обработка проектного материала. | 24.05. 17 |  |
| 68 | Защита проекта «Вяжем аксессуары» | 24.05. 17 |  |
|  |  |  |  |