

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-  
интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
(тяжелыми нарушениями речи)  
№ 11 г. Челябинска»**

**Рассмотрено на  
заседании ШМО  
Руководитель ШМО  
Аристова Ю. Н.**

\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_\_\_\_  
«\_\_»\_\_\_\_\_2016г.

**Согласовано на  
методическом совете  
школы  
Заместитель  
руководителя по УВР**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_»\_\_\_\_\_2016г.

**Утверждаю  
Руководитель МБОУ  
«С(К)ОШ №11  
г. Челябинска»  
Войниленко Н.В.**

\_\_\_\_\_  
«\_\_»\_\_\_\_\_2016г.

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Предметная область «Технология»**

**Учебный предмет «Технология ведения дома»**

**Класс: 5-6**

**Автор программы:**

**Совалкова Ольга Анатольевна,  
учитель технологии,  
высшая квалификационная категория**

Челябинск, 2016 год.

## Содержание

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета
2. Содержание учебного предмета.
  - 2.1. Кулинария
  - 2.2. Создание изделий из текстильных материалов
  - 2.3. Художественные ремесла
  - 2.4. Оформление интерьера
  - 2.5. Электротехника
  - 2.6. Технологии творческой и опытнической деятельности
3. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности
4. Календарно-тематическое планирование.

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

### *Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета*

Учебный предмет «Технология» вносит весомый вклад в формирование всех универсальных учебных действий:

- Личностных (умение самостоятельно делать свой выбор в мире ценностей и отвечать за свой выбор)
- Регулятивных (умение организовать свою деятельность)
- Познавательных (умение результативно мыслить и работать с информацией в современном мире)

Коммуникативных (умение общаться, взаимодействовать с людьми)

*Личностными результатами* освоения обучающимися основной школы курса «Технология» являются:

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- Проявление технико- технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- Самооценка готовности к предпринимательской деятельности.

*Метапредметными результатами* освоения обучающимися основной школы курса «Технология» являются:

- Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- Определение адекватных имеющимся организационно и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- Поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- Виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

- Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;

- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

- Объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

***Предметными результатами*** основной школы курса «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- Оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- Ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- Владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

- Классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

- Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- Владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- Применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

- Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

#### В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса и процесса труда;

- Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

- Проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

- Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- Проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- Соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- Соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- Обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- Выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- Подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

- Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

- Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- Документирование результатов труда и проектной деятельности;

- Расчет себестоимости продукта труда;

- Примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- Оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

- Оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- Выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

- Выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

- Согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;

- Осознание ответственности за качество результатов труда;

- Наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

- Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

В эстетической сфере:

- Дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

- Моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

- Разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

- Рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:



- Формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- Выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- Оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- Публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- Разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- Потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

#### В физиолого-психологической сфере:

- Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований.

Ценностные ориентиры содержания предметной области «Технология» по направлению «Технологии ведения дома»:

- преобразование и использование материалов, энергии, информации, необходимых для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- ориентирование в мире профессий, оценивание своих профессиональных интересов и склонностей к изучаемым видам трудовой деятельности, составление жизненных и профессиональных планов;
- использование распространенных ручных инструментов и приборов;

- планирование бюджета домашнего хозяйства;
- уважительное отношение к труду и результатам труда;
- сформированность целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных у обучающихся соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- приобретенный опыт разнообразной практической деятельности познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- формирование ценностных ориентации в сфере созидательного труда и материального производства;
- готовность к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.
- становление у обучающихся целостного представления о современном мире и роли технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности - природной, социальной, культурной используя для этого технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у обучающихся системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение обучающимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и

умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

В результате изучения предмета «Технология» обучающиеся независимо от изучаемого блока или раздела **получает возможность:**

**- познакомиться:**

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями, специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

**- выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:**

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами, электрооборудованием;

- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия;

- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

- распределять работу при коллективной деятельности.

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

- формирования эстетической среды бытия;

- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера:

- изготовления и ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин оборудования;

- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;

- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

***Планируемые результаты учащихся по разделам технологической подготовки:***

**Кулинария.**

***Обучающийся должен знать:***

- смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта;
- технологическую последовательность приготовления блюд;
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- виды оборудования современной кухни;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

***уметь:***

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму фрукты, ягоды;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах;

***применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:***

- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;

- консервировать и заготавливать пищевые продукты в домашних условиях; соблюдать правила этикета за столом;

- приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;

- выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия;

- сервировать стол;

- оформлять приготовленные блюда.

***Создание изделий из текстильных материалов. В результате изучения технологии обучающийся должен знать:***

- смысл технологических понятий: текстильные материалы, раскрой ткани, шитье;

- виды и свойства тканей;

- назначение различных швейных изделий;

- основные стили в одежде и современные направления моды;

- виды традиционных народных промыслов;

- наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

***уметь:***

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;

- работать на швейной машине;

- регулировать качество машинной строчки;

- снимать мерки с фигуры человека;

- строить чертежи простых поясных швейных изделий;

- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;

- моделировать швейные изделия;

- подготавливать выкройку и ткань к раскрою;

- выполнять раскрой ткани;

- выполнять соединительные, краевые, и отделочные швы;

- проводить примерку изделия;

- определять и справлять дефекты швейных изделий;

- проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- выполнять мелкий ремонт швейных изделий;
- проектировать изделие с использованием текстильных материалов;
- соблюдать правила безопасности труда и санитарно-гигиенических норм;

***применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:***

- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
- швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
- приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов,
- различные виды художественной отделки изделий.

### **Оформление интерьера.**

***Обучающийся должен знать:***

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- основные виды бытовых домашних работ;
- средства оформления интерьера;
- назначение основных видов современной бытовой техники;

***уметь:***

- соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- находить необходимую инструктивную информацию для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой;
- выбирать средства для проведения уборки помещения;
- подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;
- выбирать средства для ухода за одеждой и обувью.

***использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и***

***повседневной жизни:***

- применять рациональные способы и средства для ухода за одеждой и обувью;
- бытовые санитарно-гигиенические средства;
- средства индивидуальной защиты и гигиены.

**Электротехника.**

***Обучающийся Учащийся должен знать:***

- смысл технологического понятия электробезопасность;
- основные виды электробытовых приборов;
- правила безопасной эксплуатации бытовой техники;
- влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду;
- пути экономии электрической энергии в быту;
- профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств;

***уметь:***

- рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии;
- применять средства индивидуальной защиты и выполнять правила безопасного труда при выполнении электротехнических работ;

***использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:***

- выполнять правила эксплуатации электротехнических приборов;
- соблюдать требования электробезопасности.



## **2. Содержание учебного предмета**

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и крае обметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий. Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

### ***Кулинария***

#### ***Тема 1. Санитария и гигиена***

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах.  
Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

***Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки***

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

***Тема 4. Блюда из овощей***

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность

этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

**Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

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.

***Тема 7. Блюда из птицы***

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Примерная тема практической работы*

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

## ***Тема 8. Блюда из мяса***

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

## ***Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий***

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных 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.

### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

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

## ***Тема 10. Заправочные супы***

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.

Приготовление заправочного супа.

### ***Тема 11. Сервировка стола. Этикет***

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Оформление стола к празднику. Организация

### ***Тема 12. Приготовление обеда в походных условиях***

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*



Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

### ***Создание изделий из текстильных материалов***

#### ***Тема 1. Свойства текстильных материалов***

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

#### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

#### ***Тема 2. Элементы машиноведения***

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

#### ***Тема 3. Конструирование швейных изделий***

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

#### ***Тема 4. Моделирование швейных изделий***

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

### ***Тема 5. Технология изготовления швейных изделий***

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей края;
- обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

### ***Художественные ремесла***

#### ***Тема 1. Декоративно-прикладное искусство***

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.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

*Экскурсия в музей.*

#### ***Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства***

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической

композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

*Примерные темы лабораторно -практических и практических работ*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

### ***Тема 3. Лоскутное шитье***

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

### ***Тема 4. Вязание крючком***

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания

крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

*Примерная тема практической работы*

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

### ***Тема 5. Вязание на спицах***

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, хлопковых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев

## ***Оформление интерьера***

### ***Тема 1. Интерьер кухни, столовой***

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

### ***Тема 2. Интерьер жилого дома***

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

*Примерная тема лабораторно-практической работы «Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.»*

### ***Тема 3. Комнатные растения в интерьере***

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.



## ***Электротехника***

### ***Тема 1. Бытовые электроприборы***

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

#### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

## ***Технологии творческой и опытнической деятельности***

### ***Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность***

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

#### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

Курс технологии осуществляется на основе предметно-практической деятельности, что позволяет ребенку наиболее сознательно усваивать сложную информацию и использовать ее для решения разнообразных учебных и поисково-творческих задач.

Школьники учатся:

- находить необходимую для выполнения работы информацию в материалах учебника, рабочей тетради;
- анализировать предлагаемую информацию (образцы изделий, простейшие чертежи, эскизы, рисунки, схемы, модели);
- сравнивать, характеризовать и оценивать возможность ее использования в собственной деятельности;
- анализировать устройство изделия: выделять и называть детали и части изделия, их форму, взаимное расположение, определять способы соединения деталей;
- выполнять учебно-познавательные действия в умственной форме, находить для их объяснения соответствующую речевую форму;
- использовать знаково-символические средства для решения задач в умственной или материальной форме; выполнять моделирование, работать с моделями

***Организация образовательной деятельности детей с ограниченными возможностями здоровья***

Тяжелой недоразвитие речи и связанные с ним особенности психического развития препятствуют использованию в процессе обучения методик, рассчитанных на детей с нормами речевого развития. Для детей с грубой патологией речи требуются специальные методики обучения, предполагающие дробное предъявление материала, длительное его закрепление, большую предварительную работу по созданию понятийно-смысловой основы терминологической и учебной лексики, специально организацию языкового материала, позволяющую активизировать и формировать речевую и мыслительную деятельность обучающегося, поэтапную автоматизацию полученных навыков в коммуникативных ситуациях.

Содержание соответствует полностью обязательному минимуму содержания основного общего образования по технологии планируемые результаты основной общей общеобразовательной школы. Оно доступно пониманию учащихся, материал излагается понятным языком, есть образцы решения технологических задач. Используется принцип доступности, наглядности, принцип связи теории с практикой, опережающий принцип.

Формирование важнейших умений и навыков происходит на фоне развития продуктивной умственной деятельности дети учат анализировать замечать существенное, подмечать общее и делать несложные обобщения, переносить известные приёмы а нестандартные ситуации, обучаются приемам организации мыслительной деятельности и др.

Интеллектуальное развитие непосредственно связано с развитием речи. Поэтому важным и неременным принципом работы является внимание к речевому развитию:

Учащиеся в классе должны много говорить и записывать. Они должны объяснять свои действия вслух, разъяснять свои мысли, ссылаться на известные факты, задавать вопросы. Необходимо обучать школьников приемам самостоятельной работы, формировать у детей навыки самоконтроля. С целью коррекции речи учащихся должны научиться

правильно читать технологические карты, задачи и т.д. Развитие речи: систематически организуются специальные практические упражнения по формированию навыков пользования грамматическими формами в процессе коммуникаций. Объем изучаемого материала позволяет принять определённый темп продвижения по курсу.

В ней сохранены все разделы и темы, изучаемые в средней школе, однако содержание каждого учебного блока упрощено в соответствии с возрастными особенностями обучающихся и с учетом образовательного уровня. Это нашло свое отражение в рабочей программе в части требований, предъявляемых к подготовке выпускников, как в отношении контролируемого объема содержания, так и в отношении проверяемых видов деятельности.

Принцип отбора основного и дополнительного содержания связаны с преемственностью целей образования на различных ступенях и уровнях обучения, логикой внутрипредметных связей, а также возрастными особенностями развития учащихся, для формирования современной естественно-научной картины мира при изучении технологии выделены следующие информационные единицы: термины, факты, процессы и объекты, закономерности, законы.

Результаты обучения приведены в графе «Планируемые результаты», которые сформулированы в деятельностной форме и полностью соответствуют стандарту.

Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний в рабочую программу включены практические работы, предусмотренные Примерной программой.

Система уроков сориентирована не столько на передачу «готовых знаний», сколько на формирование активной личности, мотивированной к самообразованию, обладающей достаточными навыками и психологическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации. Курс завершают уроки, позволяющие

обобщить и систематизировать знания, а также применить умения, приобретенные при изучении технологии.

Однако для учащихся коррекционных классах учитывается особенности психического развития детей прежде всего недостаточная сформированность мыслительных операций, обуславливает дополнительные коррекционные задачи направленные на развитие мыслительной и речевой деятельности, на повышение познавательной активности детей, на создание условий для осмысления выполняемой работы. При подготовке к урокам предусматривается формирование у учащихся умений анализировать, сравнивать, обобщать изучаемый материал, планировать предстоящую работу, осуществлять самоконтроль, постоянно следить за правильностью речевого оформления высказываний учащихся. Трудности, испытываемые учащимися при изучении технологии, обусловили некоторые изменения, которые внесены в программу общеобразовательной школы, отработки навыков чтения технологической карты, некоторые практические работы и темы рассматриваются в ознакомительном плане.

Коррекция речевой деятельности обучающихся воспитанников предполагает:

- Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально-экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.
- Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.
- Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

- Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

Занятия имеют большое коррекционное значение для детей имеющих тяжелые нарушения речи, т.к. у большинства школьников наблюдается недостаточность слухового внимания, координации между голосом и слухом, нарушение в произношении некоторых звуков. Кроме того, у них аномальное строение речевого аппарата, голосовые расстройства, заикание, нарушения общей и мелкой моторики.

В ходе занятий у учащихся формируются устойчивые навыки поведения, помогающие впоследствии справиться с основными негативными эмоциями: страхом, тревогой, стрессом, неврозом болезненной застенчивости, депрессией, почувствовать уверенность в своих силах. Систематические упражнения по тренировке движений пальцев (во время работы на машине) являются «мощным средством» повышения работоспособности коры головного мозга. Работа по совершенствованию движений пальцев весьма полезна и для подготовки детских рук к письму.

***Реализация национальных, региональных и этнокультурных особенностей в содержании предмета технологического цикла***

Учёт национальных, региональных и этнокультурных особенностей позволяет организовать занятия, направленные на изучение национальных особенностей художественной обработки материалов, а так же природных, экономических и социально-культурных особенностей Уральского региона.

Реализация национальных, региональных и этнокультурных особенностей в содержании предмета технологического цикла, 5 класс:

№ урока	Тема урока	Тема НРЭО
9-10	Бутерброды, горячие напитки.	Способы заваривания чая и трав жителей Уральского региона.
17-18	Блюда из яиц.	Способы крашения и росписи яиц к пасхе на Южном Урале.
13-14	Овощи. Блюда из сырых овощей.	Блюда из сырых овощей, выращиваемых на Южном Урале.

15 - 16	Блюда из вареных овощей.	Блюда из вареных овощей, выращиваемых на Южном Урале.
19 - 20	Этикет. Сервировка стола.	Понятия о традициях г. Челябинска. Семенные и национальные праздники.
19 - 20	Заготовка продуктов.	Заготовка овощей и фруктов, выращиваемых на приусадебных участках Челябинской области.
31 - 32	Рабочая одежда. Снятие мерок.	Фартуки в национальном costume народов Южного Урала. Краткие сведения из истории одежды.
63 - 64	Лоскутная техника, как вид декоративно-прикладного творчества.	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Лоскутное шитье в русских -народных традициях.
61-62	Составление орнамента.	Составление орнаментов в русском народном стиле.
1-2	Благоустройство кухни.	Национальные традиции в оформлении кухни народов Южного Урала. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Реализация национальных, региональных и этнокультурных особенностей в содержании предмета технологического цикла, 6 класс:

№ урока	Тема урока	Тема НРЭО
3-4	Блюда из молока. Сервировка стола к ужину.	Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Производство молока и кисломолочных продуктов на предприятиях Челябинской области.
9-10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранения в них витаминов группы «В». Злаковые культуры, растущие в Уральском регионе.
1 -12	Приготовление блюд из жидкого теста. Блины, блинчики, оладьи.	Празднование Масленицы на Южном Урале.
15-16	Художественная отделка изделия.	Из истории вышивки. Традиции края в вышивке. Знакомство с творчеством народных умельцев края.
21-22	Счетная вышивка.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества народов, проживающих на территории Южного Урала.
23-24	Отработка приемов счетной вышивки.	Мотивы, орнаменты русской народной вышивки в изделиях мастериц разных областей России.
1-32	Конструирование и	Юбка в русском народном costume. Ткани

	моделирование поясных швейных изделий.	и отделки, применяемые для изготовления юбки.
--	--	---

### 3. Учебно-тематический план

#### 5–6 классы

Разделы и темы программы	Количество часов по классам	
	5	6
<b>Технологии домашнего хозяйства (5 ч)</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
1. Интерьер кухни, столовой	2	-
2. Интерьер жилого дома	-	1
3. Комнатные растения в интерьере	-	2
<b>Электротехника (2 ч)</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
1. Бытовые электроприборы	2	-
<b>Кулинария (28 ч)</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
1. Санитария и гигиена на кухне	1	-
2. Физиология питания	1	-
3. Бутерброды и горячие напитки	2	-
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-
5. Блюда из овощей и фруктов	4	-
6. Блюда из яиц	2	-
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	4
9. Блюда из мяса	-	4
10. Блюда из птицы	-	2
11. Заправочные супы	-	2
12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2
<b>Создание изделий из текстильных материалов (44 ч)</b>	<b>22</b>	<b>22</b>
1. Свойства текстильных материалов	4	2
2. Конструирование швейных изделий	4	4
3. Моделирование швейных изделий	-	2
4. Швейная машина	4	2
5. Технология изготовления швейных изделий	10	12



<b>Художественные ремёсла (24 ч)</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
1. Декоративно-прикладное искусство	1	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	3	-
3. Лоскутное шитье	4	-
4. Вязание крючком	-	4
5. Вязание спицами	-	4
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности (60 ч)</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
1. Исследовательская и созидательная деятельность	20	21
<b>Всего: 136 ч, 6 ч — резервное время</b>	<b>68</b>	<b>68</b>

### 3. Тематическое планирование учебного предмета Технология на 2016 – 2017 уч. год 5 класс

Учебник: Технология. Технологии ведения дома : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. - М. : Вентана-Граф. 2016г.

№ п/п	Тема	УУД		
		предметные	личностные	метапредметные
1	Интерьер кухни, столовой	<p>- познакомиться с понятием интерьера, требованиями, предъявляемыми к нему (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические)</p> <p>- изучить планировку кухни и разделение на рабочую и обеденную зону;</p> <p>- освоить современные стили в декоративном оформлении кухни, её цветовой решение и использование современных материалов в отделке;</p> <p>- овладеть навыками проектирования кухни на ПК</p>	<p>-формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация:</p> <p>-проявление познавательных интересов и творчества в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>-развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p> <p>-готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;</p>	<p>-умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ и смысловое чтение;</p> <p>-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция;</p> <p>-диалог, сотрудничество;</p> <p>-планирование технологического процесса и процесса труда.</p> <p>-соблюдение трудовой и технологической дисциплины;</p> <p>-оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной учебной деятельности;</p> <p>-осознание ответственности за качество результатов труда;</p> <p>-проявлять творчество и фантазию при оформлении работ;</p>
2	Бытовые	-изучить общие сведения о	--формирование	-сопоставление рассуждение,
		<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2часа)</b>		
		<b>Раздел « Электротехника» (2час)</b>		

электроприборы	видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	мотивации и самомотивации изучения темы, -проявление познавательных интересов и творчества в данной области предметной технологической деятельности; -развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	анализ, классификация, смысловое чтение; -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция; -диалог, сотрудничество; -согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; -соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; -планирование технологического процесса и процесса труда.
----------------	--	---	--

### 3

#### Раздел «Кулинария» (14часов)

-Санитария и гигиена на кухне	-изучить санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов, готовых блюд;	-формирование мотивации и самомотивации изучения темы;	-сопоставление рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение;
-Физиология питания	приготовлению пищи, хранению продуктов, готовых блюд;	-формирование эстетических чувств при оформлении блюд;	-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция;
-Бутерброды и горячие напитки	-определять необходимый набор посуды для приготовления пищи;	-проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;	-диалог, сотрудничество;
-Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	-освоить правила и последовательность мытья посуды и используемые моющие средства;	ответственности за качество своей деятельности;	-планирование технологического процесса и процесса труда;
-Блюда из овощей и фруктов	-выполнять уход за поверхностью стен и пола, моющие и чистящие средства;	-развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;	-проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья;
-Блюда из яиц	-использовать безопасные приёмы работы на кухне: газовой плитой, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными	-бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;	-подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии;
- Приготовление завтрака.		-готовность к	-проектирование

Сервировка стола к завтраку.	<p>приспособлениями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-познакомиться с питанием, как с физиологической потребностью;</li> <li>-изучить пищевые вещества, значение белков, жиров и углеводов для жизнедеятельности человека;</li> </ul> <p>пищевая пирамида</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изучить роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах;</li> <li>-познакомиться с пищевыми отравлениями и правилами, позволяющими их избежать;</li> <li>-научиться оказывать первую помощь при отравлениях;</li> <li>-изучить режим питания;</li> <li>-изучить значение хлеба в питании человека;</li> <li>-знать технологию приготовления бутербродов, виды бутербродов и продукты, применяемые для их приготовления;</li> <li>-освоить навыки пользования инструментами и приспособлениями для нарезки бутербродов;</li> <li>-соблюдать требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения, способы подачи готовых;</li> <li>-познакомиться с профессией пекаря;</li> <li>-научиться готовить горячие напитки (чай, кофе, какао, горячий шоколад);</li> <li>-познакомиться с различными сортами чая, их вкусовыми достоинствами, полезными свойствами, а также влиянием</li> </ul>	<p>рациональному ведению домашнего хозяйства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;</li> <li>-формирование экологического самосознания;</li> <li>-овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;</li> </ul>	<p>последовательности и составление операционной карты работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм и ограничений;</li> <li>-соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;</li> <li>-соблюдение трудовой и технологической дисциплины;</li> <li>- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;</li> <li>-выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;</li> <li>-расчёт себестоимости продукта труда;</li> <li>-оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной учебной деятельности;</li> <li>-осознание ответственности за качество результатов труда;</li> <li>- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, продуктов, денежных средств и труда;</li> <li>-проявлять творчество и фантазию при оформлении готовых блюд;</li> <li>-формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом интересов;</li> </ul>
------------------------------	--	--	---

эфирных масел , воды на качество  
напитка;

-освоить технологию

заваривания чая и подачи его;

-сорта и виды кофе, устройства  
для размола зёрен кофе и приборы для  
приготовления кофе;

-освоить технологию

приготовления и подачи кофе;

-получение какао-порошка,  
подача готового напитка;

-изучить виды круп , бобовых и  
макаронных изделий. Подготовить  
продукты и посуду для  
приготовления блюд;

-изучить технологию и  
требования приготовления к качеству  
крупяных рассыпчатых вязких и  
жидких каш ;

-применение бобовых в  
кулинарии, подготовка к варке, время  
варки;

-освоить технологию

приготовления блюд из макаронных  
изделий и подачу готовых блюд;

-познакомиться с пищевой  
(питательной ) ценностью овощей и  
фруктов, содержанием в них  
витаминов, минеральных солей,  
глюкозы, клетчатки;

-содержание влаги в продуктах  
её влияние на качество и сохранность  
продуктов;

-определение

доброкачества овощей по  
внешнему виду. Влияние экологии  
окружающей среды на качество  
овощей и фруктов;

-методы определения количества

-развитие моторики и  
координации движений рук при  
работе с ручными инструментами;

нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях и с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей;

-изучить общие правила механической кулинарной обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей томата и капустных овощей;

-освоить правила кулинарной обработки, обеспечивающей сохранение цвета овощей и витаминов;

-знать правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей, инструменты и приспособления для нарезки;

-технология приготовления салата из сырых овощей ( фруктов ) их оформление и использование салата в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам;

-изучить значение и виды тепловой обработки продуктов ( варка, припускание, пассерование, бланширование, жарение, тушение, запекание). Их преимущества и недостатки;

- познакомиться с технологией приготовления салатов и винегретов из варёных овощей и условиями варки, способствующими сохранению питательных веществ и витаминов;

-изучить требования к качеству и оформлению готовых блюд;

-изучить значение яиц в питании

человека и их использование в кулинарии, а также меры предосторожности при кулинарной обработке яиц;

-знать способы определения свежести яиц, способы хранения и варки : всмятку, в мешочек и вкрутую, их подача;

-овладеть технологией приготовления блюд из яиц и приспособлениями для взбивания;

-жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального, подача готовых блюд;

-составление меню завтрака с учётом калорийности продуктов,

-изучить особенности сервировки стола к завтраку с использованием набора столового белья, приборов и посуды;

-освоить способы складывания салфеток;

-соблюдать правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

4

#### Раздел « Создание изделий из текстильных материалов (22часа) »

-Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	-изучить классификацию текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения;	-формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям;	- планирование технологического процесса и процесса труда;
- Конструирование швейных изделий	-изучить способы изготовления нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях;	-проявление технико-технологического и экономического мышления;	- подбор инструментов и сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, умение делать выводы и прогнозировать;
-Швейная		- проявление	-умение объяснять процессы;

<p>машина -Технология изготовления швейных изделий</p>	<p>-определять основную и уточную нити ткани; -ознакомиться с видами ткацких переплетений: полотняного, саржевого, сатинового и атласного; -определять лицевую и изнаночную стороны ткани; -изучить общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические; -изучить виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент; --познакомиться с понятием чертежа и выкройки швейного изделия, с инструментами и приспособлениями для изготовления выкройки; -научиться определять размер швейного изделия, расположение конструктивных линий фигуры, снимать мерки; -ознакомиться с особенностями построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана и топа и подготовкой выкройки к раскрою; -научиться копировать готовую выкройку из журналов мод; -соблюдать правила безопасной работы с ножницами; -познакомиться с современной бытовой швейной машиной с электрическим приводом и её основными узлами;</p>	<p>познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; -выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих потребностей; -становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; -готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; -самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации; -развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; -осознание необходимости общественно-полезного труда, как условие безопасной и эффективной социализации;</p>	<p>-алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; -согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; -оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; оборудования с учётом требований технологии; -публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда; -сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности; -диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; -обоснование путей и средств устранения ошибок в выполняемых технологических процессах; -планирование технологического процесса и процесса труда; -подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; -контроль промежуточных и конечных результатов труда; -выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; -стремление к экономии и</p>
--	--	---	--



-уметь организовывать рабочее место для выполнения машинных работ;

-освоить подготовку швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток и выведение нижней нитки наверх;

-освоить приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы;

-распознавать неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток;

-изучить и освоить назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад;

-научиться подготавливать ткань к раскрою, раскладке выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, а также в зависимости от ширины ткани и направления рисунка;

-познакомиться с инструментами и приспособлениями для раскроя;

-овладеть навыками обмеловки выкройки с учётом припусков на швы, выкраивания деталей швейного изделия;

-познакомиться с критериями качества кроя;

-соблюдать правила безопасной работы с портновскими булавками;

-освоить понятия о строчке, стёжке и шве;

бережливости в расходовании времени, материалов денежных средств и труда;

-развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование; -рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка;

-умение вести диалог, проявлять инициативу, дискутировать, сотрудничать, уметь слушать и выступать;

-организация учебного сотрудничества;

-познакомиться с инструментами  
, приспособлениями и требованиями  
к выполнению ручных работ;

-освоить правила выполнения  
прямого стежка;

-овладеть способами переноса  
линий выкройки на детали кроя:

с помощью резца-колёсика,  
прямыми стежками, с помощью  
булавок;

-освоить основные операции при  
ручных работах: предохранение  
срезов от осыпания — ручное  
обмётывание;временное соединение  
деталей — смётывание; временное  
закрепление подогнутого края —  
замётывание (с открытым и закрытым  
срезами) ;

-освоить основные операции при  
машинной обработке изделия:  
предохранение срезов от осыпания —  
машинное обмётывание  
зигзагообразной строчкой и  
оверлоком; постоянное соединение  
деталей — стачивание; постоянное  
соединение подогнутого края —  
застрачивание (с открытым и  
закрытым срезами);

-соблюдать требования к  
выполнению машинных работ;

-познакомиться с оборудованием  
для выполнения влажно-тепловой  
обработки (ВТО) и правилами  
выполнения ВТО;

-овладеть основными  
операциями ВТО: приутюживание,  
разутюживание, заутюживание;

-изучить классификацию  
машинных швов: соединительные (

стачной шов вразутюжку и стачной шов втаутюжку) и краевые ( шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом);

-изучить последовательность изготовления швейных изделий;

-освоить технологию пошива салфетки, фартука, юбки; обработку накладных карманов;

обработку кулиски под мягкий пояс (в фартуке ), резинку ( в юлке )

5

### Раздел « Художественные ремёсла» (8час)

- Декоративно-прикладное искусство -Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства -Лоскутное шитьё	-познакомиться с понятием декоративно прикладного искусства, традиционными и современными видами декоративно- прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество; -знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села; -иметь представление о приёмах украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам; -иметь понятие композиции, правилах приёмах и средствах композиции; -различать статичную и динамичную, ритмическую и пластическую композиции; -изучить симметрию и асимметрию, фактуру, текстуру и	-формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям; -формирование гражданской идентичности, патриотизма; -развитие готовности к самостоятельным действиям; -проявление познавательных интересов и творчества в данной области предметной технологической деятельности; -выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; -формирование экологического сознания; -реализация творческого потенциала в предметно-	-сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, умение делать выводы и прогнозировать; -работать по алгоритму( плану); -умение строить диалог, организовывать учебное сотрудничество; -комбинирование известных алгоритмов технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; -поиск новых решений возникшей технологической проблемы; -планирование технологического процесса и процесса труда; -подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
---	--	---	---

колорит композиции;  
-изучить понятие орнамента, символику в орнаменте и применение орнамента в народной вышивке;  
-приёмы стилизации, стилизация реальных форм;  
-изучить цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции;  
-познакомиться с возможностями графических редакторов ПК создании эскизов орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний;  
- создание композиции на ПК с помощью графического редактора;  
- познакомиться с профессией художника декоративно — прикладного искусства и народных промыслов;  
-краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов, возможности лоскутной пластики и её связь с направлениями современной моды;  
- изучить традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др;  
-познакомиться с материалами для лоскутного шитья , их подготовкой к работе, а также инструментами и приспособлениями;  
-освоить лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание

продуктивной деятельности; - развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

-соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности;  
-планирование технологического процесса и процесса труда;  
-дизайнерское проектирование изделия;  
-моделирование художественного оформления объекта труда;

деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой);  
 - овладеть навыками выполнения аппликации и стёжки (выстёгивание) в лоскутном шитье, технологией соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой; обработкой срезов лоскутного изделия

## 6 Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20час)

Исследовательская и созидательная деятельность	-овладеть понятием о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах;	-формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование,	-сопоставление; выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте)
Темы проектов:	-понять цели и задачи проектной деятельности;	развитие готовности к самостоятельным действиям;	-анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, умение делать выводы и прогнозировать;
« Планирование кухни - столовой»	-изучить этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический);	-реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности; - развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;	умение делать выводы и прогнозировать; -умение объяснять процессы; -оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
« Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	-определять затраты на изготовление проектного изделия;	-проявление технико-технологического и экономического мышления;	- подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии;
«Наряд для завтрака»	-испытывать проектные изделия;	- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;	-сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;
«Лоскутное изделие для кухни - столовой»	-овладеть техникой подготовки презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта;	- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;	-диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
		-выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих потребностей;	-обоснование путей и средств устранения ошибок в выполняемых технологических процессах;
		-самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;	-анализ допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
			- стремление к экономии и

бережливости в расходовании времени, материалов денежных средств и труда;

-развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование; -рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка;

-умение вести диалог, проявлять инициативу, дискутировать, уметь слушать и выступать;

-организация учебного сотрудничества;

-публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;

**Тематическое планирование учебного предмета Технология на 2016– 2017 уч. год  
6 класс**

Учебник: Технология. Технологии ведения дома : 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. - М. : Вентана-Граф. 2016.

№ п/п	Тема	УУД		
		предметные	личностные	метапредметные
<b>1</b>	<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 часа)</b>			
	<p>-Интерьер жилого дома -Комнатные растения в интерьере</p>	<p>-познакомиться с понятием о жилом помещении : жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом; -изучать зонирование пространства жилого дома; -определять зоны приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны; -зонирование комнаты подростка; -освоить понятие композиции в интерьере и современных стилях ; -изучить виды декоративного оформления интерьера; -применение текстиля в интерьере; -овладеть понятием о фитодизайне; -изучить роль и разновидности комнатных растений в интерьере, и способы размещения их в интерьере; -знакомство с профессией садовника;</p>	<p>--формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразования, нравственно- эстетическая ориентация; -реализация творческого потенциала; -проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; -развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; -бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; -готовность к самостоятельным действиям; -готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства</p>	<p>-сопоставление, анализ , построение цепи рассуждений; -поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами; -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование; -рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка; -диалог, монолог, организация учебного сотрудничества; -умение вести исследовательскую и проектную деятельность; -построение цепи рассуждений; -определение понятий, анализ сопоставление; - целеполагание, планирование; -рефлексия, волевая регуляция; -диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы; --проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья; -соблюдение трудовой и</p>

				<p>технологической дисциплины;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной учебной деятельности;</li> <li>-осознание ответственности за качество результатов труда;</li> <li>-проявлять творчество и фантазию при проектировании интерьера жилого дома;</li> </ul>
<b>2</b>	<b>Раздел «Кулинария» (14часов)</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря</li> <li>-Блюда из мяса</li> <li>-Блюда из птицы</li> <li>-Заправочные супы</li> <li>-Приготовление обеда.</li> <li>Сервировка стола к обеду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-изучить пищевую ценность рыбы и нерыбных продуктов моря;</li> <li>-находить информацию о содержании в них белков, жиров, углеводов. Витаминов;</li> <li>-познакомиться с видами рыбы и нерыбными продуктами моря и продуктами из них;</li> <li>-научиться читать маркировки консервов;</li> <li>-определять признаки доброкачественности рыбы;</li> <li>-познакомиться с условиями и сроками хранения рыбной продукции;</li> <li>-изучить последовательность обработки рыбы;</li> <li>-познакомиться с видами мяса и субпродуктов, значении мясных блюд в питании;</li> <li>-определять признаки доброкачественности мяса (органолептический метод, внешний вид, цвет и запах);</li> <li>--познакомиться с условиями и сроками хранения мясной продукции;</li> <li>-изучить последовательность обработки мяса;</li> <li>-познакомиться с видами домашней и сельскохозяйственной птицы;</li> <li>-способы определения качества птицы;</li> <li>-изучить технологию приготовления блюд из мяса птицы;</li> <li>_ освоить оформление готовых блюд и подачу их к столу;</li> <li>-изучить значение супов в рационе питания и виды заправочных супов;</li> <li>-овладеть технологией приготовления бульонов для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразования, нравственно- эстетическая ориентация;</li> <li>-проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;</li> <li>-развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;</li> <li>-бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;</li> <li>-готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;</li> <li>-проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;</li> <li>-реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-сопоставление, анализ , построение цепи рассуждений;</li> <li>-поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами;</li> <li>-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование;</li> <li>-рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка;</li> <li>-диалог, монолог, организация учебного сотрудничества;</li> <li>-планирование технологического процесса и процесса труда;</li> <li>-проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья;</li> <li>-подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии;</li> <li>-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм и ограничений;</li> <li>-соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;</li> <li>-соблюдение трудовой и</li> </ul>	



	<p>заправочных супов: щей. Борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями;</p> <p>-оформление, подача к столу и оценка готового супа;</p> <p>-освоить составление меню обеда;</p> <p>-научиться сервировать стол к обеду, используя набор столового белья, приборов и посуды для обеда;</p> <p>-подача блюд;</p> <p>- овладеть правилами поведения за столом и пользования столовыми приборами;</p> <p>-</p>	<p>умственного и физического труда;</p>	<p>технологической дисциплины;</p> <p>-выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;</p> <p>-оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной учебной деятельности;</p> <p>-осознание ответственности за качество результатов труда;</p> <p>- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, продуктов, денежных средств и труда;</p> <p>-проявление творчества и фантазии при оформлении готовых блюд;</p>
--	--	---	---

3

**Раздел « Создание изделий из текстильных материалов (22часа)**

<p>-Свойства текстильных материалов</p> <p>-Конструирование швейных изделий</p> <p>-Моделирование швейных изделий</p> <p>-Швейная машина</p> <p>-Технология изготовления швейных изделий</p>	<p>-изучить классификацию текстильных химических волокон и способы их получения;</p> <p>-познакомиться с видами и свойствами искусственных и синтетических тканей;</p> <p>-изучить виды нетканых материалов из химических волокон;</p> <p>-познакомиться с понятием плечевой одежды с цельнокроеным и втачным рукавом;</p> <p>-научиться определению размеров фигуры человека и снятию мерок для изготовления плечевой одежды;</p> <p>-выполнять построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом;</p> <p>-освоить понятие о моделировании одежды;</p> <p>-овладеть моделирование формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды;</p> <p>-выполнять приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки и переда, подборта;</p> <p>-подготавливать выкройку к раскрою;</p>	<p>-формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности, смыслообразования, нравственно- эстетической ориентации;</p> <p>- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>-выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих потребностей;</p> <p>-становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;</p> <p>-готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;</p>	<p>-выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации и работа с графической информацией;</p> <p>-целесолагание, анализ ситуации и моделирование, планирование;</p> <p>-рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка;</p> <p>-диалог, монолог, организация учебного сотрудничества;</p> <p>-алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</p> <p>-согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;</p> <p>-оценка технологических</p>
--	---	--	---

швейных изделий;

- рассчитывать количество ткани на изделие;
- выполнять эскизные зарисовки юбок;
- выбирать вид художественной отделки в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани;
- моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы;
- выполнять подготовку выкройки к раскрою;
- изучить устройство машинной иглы, её заменой.
- научиться устранять неполадки, связанные с неправильной установкой иглы и неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка;
- овладеть навыками использования регулятора натяжения верхней нитки;
- научиться обмётыванию петель и пришиванию пуговиц с помощью швейной машины;
- изучить последовательность подготовки ткани к раскрою, правила раскладки выкроек на ткани, правила раскроя и критерии качества кроя;
- обучиться выкраиванию деталей из прокладки, дублированию деталей кроя и технологии соединения деталей с клеевой прокладкой;
- применять правила безопасной работы с иглами и булавками и при выполнении работ утюгом;
- научиться способам переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков;
- выполнять основные операции при ручных работах: примётывание, замётывание;
- выполнять основные машинные операции: притачивание, обтачивание и обработка припусков шва перед вывёртыванием;
- изучить классификацию машинных соединительных швов (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант);
- применять обтачной шов при обработке мелких деталей швейного изделия — мягкого пояса, бретелей;
- уметь подготовить и провести первую примерку плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и устранить дефекты;

-осознание необходимости общественно-полезного труда как условие безопасной и эффективной социализации;

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение, нормами и правилами научной организации умственного труда,

свойств сырья, материалов и областей их применения;

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям
- обоснование путей и средств устранения ошибок в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- самостоятельная организация и выполнение творческих работ

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-изучить последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом и технологию обработки;</li> <li>-обработка переднего шва с застёжкой и разрезом</li> <li>-плечевых швов</li> <li>-нижних срезов рукавов;</li> <li>-выполнять обработку срезов горловины подкройными обтачками с расположением её на изнаночной и лицевой стороне изделия, обработка застёжки подбортом;</li> <li>-уметь выполнять обработку боковых швов с разрезами, соединять лиф с юбкой, обрабатывать нижний срез изделия швом вподгибку;</li> <li>-окончательная обработка изделия;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>по созданию технических изделий;</li> <li>-выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость</li> </ul>
4	<b>Раздел «Художественные ремёсла» (8час)</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Вязание крючком</li> <li>-Вязание спицами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-познакомиться с краткими сведениями из истории старинного рукоделия -вязания и вязаными изделиями в современной моде;</li> <li>-изучить материалы и инструменты для вязания, виды крючков и спиц;</li> <li>-научиться правилам подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины ниток;</li> <li>-правильно организовывать рабочее место при вязании;</li> <li>-овладеть расчётом количества петель для изделия, отпариванию и сборке готового изделия;</li> <li>-научиться основным видам вывязывание петель их условным обозначениям;</li> <li>-овладеть вязанием полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель и закрепление вязания;</li> <li>-выполнять вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу;</li> <li>-знакомство с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий;</li> <li>-освоить набор петель на спицы, применять схемы узоров с условными обозначениями из лицевых и изнаночных петель;</li> <li>-овладеть вязанием кромочных петель и закрытием петель последнего ряда;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности, смыслообразования, нравственно- эстетической ориентации;</li> <li>-проявление познавательных интересов и творчества в данной области предметной технологической деятельности;</li> <li>-выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.</li> <li>-развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-сопоставление и анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации и умение работать по алгоритму (плану) и с графической информацией;</li> <li>-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование;</li> <li>-рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка;</li> <li>-диалог, монолог, организация учебного сотрудничества;</li> <li>-комбинирование известных алгоритмов технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;</li> <li>-поиск новых решений возникшей технологической проблемы;</li> <li>-планирование технологического процесса и процесса труда;</li> <li>-подбор материалов с учётом характера объекта труда и</li> </ul>

		-создавать схемы для вязания с помощью ПК.		технологии; -соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности; -планирование технологического процесса и процесса труда; -дизайнерское проектирование изделия;
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21час)</b>				
	<p>Исследовательская и созидательная деятельность</p> <p>Варианты творческих проектов;</p> <p>«Планирование комнаты подростка»</p> <p>«Приготовление воскресного семейного обеда»</p> <p>«Наряд для семейного обеда»</p> <p>«Вяжем аксессуары крючком или спицами»</p> <p>«Любимая вязаная игрушка»</p>	<p>--овладеть понятием о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах;</p> <p>-понять цели и задачи проектной деятельности;</p> <p>-изучить этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический);</p> <p>-определять затраты на изготовление проектного изделия;</p> <p>-испытывать проектные изделия;</p> <p>-овладеть техникой подготовки презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта;</p>	<p>-формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям;</p> <p>-реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности; - развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;</p> <p>-проявление технико-технологического и экономического мышления;</p> <p>- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>-выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих потребностей;</p> <p>-самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;</p>	<p>сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте)</p> <p>-анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, умение делать выводы и прогнозировать;</p> <p>-умение объяснять процессы;</p> <p>-оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;</p> <p>- подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии;</p> <p>-сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;</p> <p>-диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;</p> <p>-обоснование путей и средств устранения ошибок в выполняемых технологических процессах;</p> <p>-анализ допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;</p>

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов денежных средств и труда;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование;
- рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка;
- умение вести диалог, проявлять инициативу, дискутировать, уметь слушать и выступать;
- организация учебного сотрудничества;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;

#### 4.Календарно-тематическое планирование учебного предмета «Технология ведения дома» 5 класс.

Учебник: Технология. Технологии ведения дома : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. - М. : Вентана-Граф. 2016г.

№ п/п	Тема урока	Основные виды учебной деятельности	Планируемые результаты освоения ООП ООО			Реализация практической части образовательной программы	Домашнее задание.
			предметные	метапредметные	личностные		
1-2	Проектная деятельность на уроках «Технологии» Интерьер кухни, столовой	-знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цели и задачи проектной деятельности;	--получить знания о целях и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности; - познакомиться с понятием	<b>Познавательные</b> : умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений,	-формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование,	- изучение этапов проекта; -планирование кухни с помощью шаблонов и ПК;	§ 1,2, 3

		<p>-знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру;</p> <p>-находить и представлять информацию об устройстве современной кухни;</p> <p>-планировать кухню с помощью шаблонов и ПК;</p>	<p>интерьера, требованиями, предъявляемыми к нему (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические)</p> <p>- изучить планировку кухни и разделение на рабочую и обеденную зону;</p> <p>- освоить современные стили в декоративном оформлении кухни, её цветовое решение и использование современных материалов в отделке;</p> <p>- овладеть навыками проектирования кухни на ПК</p>	<p>определение понятий, сопоставление, анализ и смысловое чтение;</p> <p><b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция;</p> <p><b>Коммуникативные:</b> диалог, сотрудничество; умение планирования технологического процесса и процесса труда.</p> <p>-проявлять творчество и фантазию при оформлении работ;</p>	<p>нравственно-эстетическая ориентация:</p> <p>-проявление познавательных интересов и творчества в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>-развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p> <p>-готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства</p>		
<b>Раздел « Электротехника» (2 часа)</b>							
<b>3-4</b>	Бытовые электроприборы	-изучать потребность в бытовых электроприборах на	изучить общие сведения о видах, принципе действия и правилах	<b>Познавательные</b> : сопоставление рассуждение, анализ,	-формирование мотивации и самомотивации изучения темы,	-изучать устройства бытовых электроприборов,	§ 4

		<p>кухне; - находить и представлять информацию об истории электроприборов; -изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника;</p>	<p>эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.</p>	<p>классификация, смысловое чтение; <b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция; <b>Коммуникативные:</b> диалог, сотрудничество; -согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;</p>	<p>-проявление познавательных интересов и творчества в данной области предметной деятельности; -развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p>	<p>принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и холодильника;</p>	
5-6	Защита творческого проекта: «Кухня моей мечты»	<p>-определять цель и задачи проектной деятельности; изучать этапы выполнения проекта. -выполнять проект «Планирование кухни-столовой»; -знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников; подготавливать</p>	<p>-овладеть понятием о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах; -понять цели и задачи проектной деятельности; -изучить этапы</p>	<p><b>Познавательные</b>: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение; <b>Регулятивные:</b></p>	<p>-формирование мотивации и самомотивации изучения темы, - смыслообразование, - реализация творческого потенциала. - развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие</p>	<p>-определение и формулировка проблемы; -поиск необходимой информации для решения проблемы; -разработка вариантов решения проблемы; -обоснованный</p>	§ 1, 2

		электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. -защищать творческий проект	выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический); -овладеть техникой подготовки презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта;	целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция; <b>Коммуникативные:</b> диалог, проявление инициативы, сотрудничество;	трудолюбия;	выбор лучшего варианта и его реализация;	
<b>Кулинария (14 часов)</b>							
<b>7-8</b>	Санитария и гигиена на кухне Физиология питания	-овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов; -организовывать рабочее место, определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии; -осваивать безопасные приёмы работы с кухонным	-изучить санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов, готовых блюд; -определять необходимый набор посуды для приготовления пищи; -освоить правила и	<b>Познавательные:</b> сопоставление рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение; <b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция; <b>Коммуникативные:</b> диалог, сотрудничество;	--формирование мотивации и самомотивации изучения темы; -проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; -бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; -готовность к	-организация рабочего места; -использование безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием и инвентарём; -оказание помощи при порезах и ожогах; -составление дневного рациона на основе пирамиды4	§ 5, 6



		<p>оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью;</p> <p>-оказывать первую помощь при порезах и ожогах;</p> <p>-находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов;</p> <p>-осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды;</p> <p>-составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды;</p>	<p>последовательность мытья посуды и используемые моющие средства;</p> <p>-выполнять уход за поверхностью стен и пола, моющие и чистящие средства;</p> <p>-использовать безопасные приёмы работы на кухне: газовой плитой, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями;</p> <p>-познакомиться с питанием, как с физиологической потребностью;</p> <p>-изучить пищевые вещества, значение белков, жиров и углеводов для жизнедеятельности человека; пищевая пирамида – изучить роль витаминов, минеральных веществ и воды в</p>		<p>рациональному ведению домашнего хозяйства;</p> <p>-проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;</p> <p>-формирование экологического самосознания;</p> <p>-овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;</p> <p>-проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>-бережное отношение к природным и хозяйственным</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

			<p>обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах;</p> <p>-познакомиться с пищевыми отравлениями и правилами, позволяющими их избежать;</p> <p>-научиться оказывать первую помощь при отравлениях;</p> <p>-изучить режим питания;</p>		<p>ресурсам;</p> <p>-готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;</p>		
9-10	<p>Бутерброды и горячие напитки</p>	<p>-приготавливать и оформлять бутерброды;</p> <p>- определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах;</p> <p>-подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере;</p> <p>-выполнять эскизы художественного оформления бутербродов;</p> <p>-приготавливать</p>	<p>-изучить режим питания;</p> <p>-изучить значение хлеба в питании человека;</p> <p>-знать технологию приготовления бутербродов, виды бутербродов, их эстетическое оформление и продукты, применяемые для их приготовления;</p> <p>-освоить навыки пользования</p>	<p><b>Познавательные</b>: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами.</p> <p><b>Регулятивные</b>: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка</p>	<p>--формирование мотивации и самомотивации изучения темы;</p> <p>-формирование эстетических чувств при оформлении блюд;</p> <p>-проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;</p>	<p>-продукты, употребляемые для приготовления бутербродов;</p> <p>-способы нарезки продуктов для бутербродов;</p> <p>-оформление готовых блюд, их подача,</p> <p>- технологическая последовательность</p>	§ 7,8

		<p>горячие напитки (чай, кофе, какао);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить сравнительный анализ различных видов чая и кофе;</li> <li>- находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки;</li> <li>- знакомиться с профессией пекаря.</li> </ul>	<p>инструментами и приспособлениями для нарезки бутербродов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения, способы подачи готовых;</li> <li>- познакомиться с профессией пекаря;</li> <li>- научиться готовить горячие напитки (чай, кофе, какао, горячий шоколад);</li> <li>- познакомиться с различными сортами чая, их вкусовыми достоинствами, полезными свойствами, а также влиянием эфирных масел, воды на качество напитка;</li> <li>- освоить технологию заваривания чая и подачи его;</li> <li>- сорта и виды</li> </ul>	<p>и самооценка.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p> <p>;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;</li> <li>- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;</li> <li>- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;</li> <li>- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;</li> <li>- формирование экологического самосознания;</li> <li>- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;</li> </ul>	<p>приготовления горячих напитков, их подача.</p>	
--	--	--	--	--	---	---	--

			<p>кофе, устройства для размола зёрен кофе и приборы для приготовления кофе;</p> <p>-освоить технологию приготовления и подачи кофе;</p> <p>-получение какао-порошка, подача готового напитка;</p>				
11-12	<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>-читать маркировку и штриховые коды на упаковках;</p> <p>-знакомиться с устройством кастрюли – кашеварки;</p> <p>-определять экспериментально – оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы;</p> <p>- готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу;</p> <p>-определять консистенцию блюда;</p> <p>-готовить гарнир из бобовых или</p>	<p>-изучить виды круп , бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Подготовить продукты и посуду для приготовления блюд;</p> <p>-изучить технологию и требования приготовления к качеству крупяных рассыпчатых вязких и жидких каш ;</p> <p>-применение бобовых в кулинарии, подготовка к варке, время варки;</p>	<p><b>Познавательные:</b> сопоставление, рассуждение, анализ.</p> <p>Классификация, построение цепи рассуждений поиск информации работа с таблицами;</p> <p><b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> диалог,</p>	<p>-формирование мотивации и самомотивации изучения темы;</p> <p>-формирование эстетических чувств при оформлении блюд;</p> <p>-проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>-развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;</p>	<p>-продукты, употребляемые для приготовления гарниров и каш;</p> <p>- технологическая последовательность приготовления горячих напитков, их подача.</p> <p>- оформление готовых блюд, их подача,</p>	§ 9

		<p>макаронных изделий;  -находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки: о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий;  -дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий;  -знакомство с профессией повар;  -определять доброкачественность овощей по внешнему виду;  -выполнять сортировку, мойку, очистку и промывание овощей;  -отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки;  -читать технологическую документацию;</p>	<p>-освоить технологию приготовления блюд из макаронных изделий и подачу готовых блюд;  -рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;  -планирование технологического процесса и процесса труда;  -подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии;  -соблюдение норм и правил безопасности труда, правил санитарии и гигиены;  -выявление допущенных ошибок в процессе труда и способов их</p>	<p>монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>-бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;  -готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;  -проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;  -формирование экологического самосознания;  -овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;  -проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;</p>	
--	--	--	---	--	---	--

			исправления; -развитие моторики и координации движений рук;		-бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; -овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады;		
--	--	--	--	--	---	--	--

**Календарно-тематическое планирование  
учебного предмета «Технология ведения дома» 6 класс.**

Учебник: Технология. Технологии ведения дома : 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. - М. : Вентана-Граф. 2015г.

№ п/ п	Тема урока	Основные виды учебной деятельности	Планируемые результаты освоения ООП ООО			Реализация практической части образовательной программы	Дата
			предметные	метапредметные	личностные		
<b>Раздел "Технологии домашнего хозяйства» (4часа)</b>							
1-2	«Интерьер жилого дома»	-познакомится с понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом; -познакомится с	- повторить понятие интерьера и требования, предъявляемые к нему (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические) - изучить планировку жилого помещения	<b>Познавательны е:</b> -умение вести исследовательскую и проектную деятельность, -построение цепи	- формирование мотивации и самомотивации и изучения темы, эстетических чувств,	-находить и представлять информацию об устройстве жилого дома, квартиры, комнаты; -делать планировку	§1,2

	<p>зонированием пространства жилого дома, организацией зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоной сна и санитарно-гигиенической зоной;</p> <p>- изучить зонирование комнаты подростка,</p> <p>- освоить понятия композиции в интерьере, современных стилей с интерьере, использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартир;</p> <p>-познакомится с видами отделки потолка, стен, пола;</p> <p>-выполнить декоративное</p>	<p>(разделение на рабочую и обеденную зону;</p> <p>- освоить современные стили в декоративном оформлении кухни, её цветовое решение и использование современных материалов в отделке;</p> <p>- овладеть навыками проектирования жилого помещения на ПК</p>	<p>рассуждений, -определение понятий;</p> <p>сопоставление, - анализ и смысловое чтение;</p> <p><b>Регулятивные:</b></p> <p>-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование,</p> <p>- рефлексия, волевая регуляция;</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <p>-диалог, сотрудничество;</p> <p>-оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной учебной деятельности;</p> <p>-осознание ответственности за качество результатов труда;</p> <p>-проявлять</p>	<p>смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация:</p> <p>-развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p> <p>-готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства</p>	<p>комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК;</p> <p>- выполнять эскизы и целью подборов материалов и цветового решения комнаты;</p> <p>- изучить виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон;</p> <p>-выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>	
--	--	--	--	---	---	--

		оформление интерьера; -познакомиться с применением текстиля в интерьере, основными видами занавесей для окон;		творчество и фантазию при оформлении работ; -умение ставить вопросы.			
3-4	"Комнатные растения в интерьере»	- изучить понятие о фитодизайне; - познакомиться с ролью комнатных растений в интерьере и их размещении; -изучить разновидности комнатных растений и уход за ними; - познакомиться с профессией садовника;	-освоить понятие фитодизайна; -изучить роль комнатных растений в интерьере и способы их размещения; -разновидности комнатных растений и уход за ними;	<b>Познавательны</b> <b>е:</b> -определение понятий, смысловое чтение, сопоставление, анализ, умение вести исследовательскую проектную деятельность, построение цепи рассуждений. <b>Регулятивные:</b> -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <b>Коммуникатив</b>	- формирование мотивации и самомотивации и изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация: -проявление познавательных интересов и творчества в данной области предметной технологической деятельности; -развитие	-выполнять пересадку комнатных растений; - находить информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении; -понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями; -знакомиться и профессией садовника;	§3,4,5



				<p><b>ные:</b> --диалог, проявление инициативы, сотрудничество.</p>	<p>трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. -готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства</p>	
5-6	<p>Защита творческого проекта: «Растения в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка»</p>	<p>-определять цель и задачи проектной деятельности. -изучить этапы выполнения проекта;. - выполнять проект по разделу: «Растения в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка». -знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. –подготовить электронную презентацию проекта. -составить доклад</p>	<p>-овладеть понятием о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах; -понять цели и задачи проектной деятельности; -изучить этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический); -определять затраты на изготовление проектного изделия; -испытывать проектные изделия; -овладеть техникой подготовки презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта;</p>	<p><b>Познавательные:</b>-определение понятий, смысловое чтение, сопоставление, анализ, умение вести исследовательскую проектную деятельность, построение цепи рассуждений. <b>Регулятивные:</b>-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <b>Коммуникативные:</b></p>	<p>- формирование мотивации и самомотивации и изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям; -реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности; -развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; - проявление</p>	<p>-определение и формулировка проблемы; -поиск необходимой информации для решения проблемы; -разработка вариантов решения проблемы; -обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация;</p>

		для защиты творческого проекта. -защищать творческий проект		--диалог, проявление инициативы, сотрудничество.	познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;		
<b>Раздел “ Кулинария “(14 часов)</b>							
7-8	"Блюда из рыбы»	-знать о пищевой ценности рыбы, и разновидности рыб Южного Урала, о содержании в них белков, жиров, углеводов и витаминов; -понимать маркировку консервов; -распознавать признаки доброкачественности рыбы органолептически м способом и зрительно; -знать условия и сроки хранения рыбной продукции, -подбирать	-оценка технологических свойств сырья. область их применения; -планирование технологического процесса и процесса труда; -подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии; -соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены; -выявления допущенных ошибок в процессе труда и обоснование их исправления; -расчёт себестоимости продукта труда; -стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов. денежных средств и труда;	<b>Познавательны е:</b> -сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. - алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; <b>Регулятивные:</b> -целеполагание, анализ ситуации и	-проявление познавательных интересов и активности в данной технологической деятельности; -бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; -готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; -развитие трудолюбия и ответственности за качество своей	-понятие о пищевой ценности рыбы; -содержание в рыбе белков, жиров , углеводов, витаминов; -условия и сроки хранения живой, свежей ,мороженой, копчёной, вяленой, солёной рыбы и рыбных консервов; -определение качества рыбы по внешнему виду и органолептически м способом; -санитарные условия механической кулинарной	§6,7

		<p>инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки рыбы;</p> <p>-соблюдать санитарные требования при обработке рыбы,</p> <p>-оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы;</p> <p>-выбирать технологию тепловой обработки рыбы;</p> <p>-готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря;</p> <p>-уметь красиво подать готовые блюда,</p> <p>-соблюдать требования к качеству готовых блюд,</p>		<p>моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <p>-диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p> <p>-соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;</p>	<p>деятельности;</p>	<p>обработки рыбы;</p> <p>-правила оттаивания мороженой рыбы;</p> <p>-планирование последовательности и технологических операций по приготовлению рыбных блюд;</p> <p>-разделять солёную рыбу;</p> <p>-осваивать безопасные приёмы труда;</p> <p>-сервировать стол и дегустировать готовые блюда;</p> <p>-знакомиться с профессией повар;</p> <p>-находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов;</p>	
9-10	"Блюда из нерыбных продуктов	-знать о пищевой ценности нерыбных	-оценка технологических свойств сырья. область их применения;	<b>Познавательные:</b> -сопоставление, рассуждение, анализ,	- проявление	-понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных	§8

	<p>моря»</p> <p>продуктов моря;  -определять свежесть рыбы органолептически м способом и зрительно;  -подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки рыбы;  -оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы;  -выбирать виды тепловой обработки рыбы;  -готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря;</p>	<p>-планирование технологического процесса и процесса труда;  -подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии;  -соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены;  -выявления допущенных ошибок в процессе труда и обоснование их исправления;  -расчёт себестоимости продукта труда;  -стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов. денежных средств и труда;</p>	<p>построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.  - алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;  <b>Регулятивные:</b>  -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  <b>Коммуникативные:</b>  -диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.  -соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;</p>	<p>познавательных интересов и в данной технологической деятельности;  - бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;  - готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;  - развитие трудолюбия и</p>	<p>продуктов моря;  -содержание в рыбе белков, жиров , углеводов, витаминов;  -условия и сроки хранения живой, свежей ,мороженой, копчёной, вяленой, солёной рыбы и рыбных консервов;  -определение качества рыбы по внешнему виду и органолептически м способом;  -санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы;  -правила оттаивания мороженой рыбы;  -санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы;  -правила оттаивания мороженой рыбы;  -планирование</p>	
--	--	---	--	--	--	--

					ответственности за качество своей деятельности;	последовательности и технологических операций по приготовлению рыбных блюд; -разделять солёную рыбу; -осваивать безопасные приёмы труда; -сервировать стол и дегустировать готовые блюда; -знакомиться с профессией повар; -находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов;	
11 - 12	" Блюда из мяса» (2 часа)	-знать и понимать значение мясных блюд в питании. -познакомиться с видами мяса и субпродуктов. -определять признаки доброкачественности мяса. -овладеть органолептические миметодами определения	-знать о видах мяса и мясных продуктов, -о признаках доброкачественности мяса, -знать технологии подготовки мяса к тепловой обработке, -уметь определять свежесть мяса, -уметь составлять технологическую последовательность приготовления блюд из мяса.	<b>Познавательные:</b> -сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. - алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;	- формирование мотивации и и самостои вации изучения темы, смыслообразование , экологическое	-определять качество мяса органолептически ми методами. -подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. -планировать последовательность технологических операций по	§9

		доброкачественности мяса. -знать условия и сроки хранения мясной продукции. -освоить процесс оттаивания мороженого мяса.		<b>Регулятивные:</b> -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> -диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. -соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;	сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.	приготовлению мясных блюд.	
13 - 14	"Блюда из мясных полуфабрикатов» (2 часа)	-освоить способы подготовки мяса к тепловой обработке. -изучить санитарные требования при обработке мяса. -познакомиться с оборудованием и инвентарём, применяемым при механической и тепловой обработке мяса.	-знать о способах тепловой обработки мяса , -требования к качеству готового блюда, -уметь выполнять тепловую обработку мяса, используя технологическую карту.	<b>Познавательные:</b> -сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. - алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; <b>Регулятивные:</b>	- формирование нравственно-этической ориентации, познавательного, интереса, овладение установками	- выполнять механическую кулинарную обработку мяса , -осваивать безопасные приёмы труда. - выбирать и готовить блюда из мяса птицы. - проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.	§10

		<p>- знать виды тепловой обработки мяса.</p> <p>- уметь определять качество термической обработки мясных блюд.</p> <p>- изучить и применять технологии приготовления блюд из мяса.</p> <p>- уметь подавать мясные блюда к столу.</p> <p>- Гарниры к мясным блюдам</p>		<p>-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <p>-диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p> <p>-соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;</p>	<p>ми, нормами и правилам и научной организац ии умственн ого и физическ ого труда, развитие трудолюб ия и ответстве нности за качество своей деятельно сти, навыков работы в группе, готовност и и способно сти вести диалог и достигать взаимопо нимания.</p>	<p>-сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>-находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>	
15 -	"Блюда из птицы»	-познакомиться с видами домашней	-знать о способах тепловой обработки мяса птицы,	<b>Познавательные:</b> -сопоставление,	- формиров	-определять качество мяса	§11

16	(2часа)	<p>и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление.          -знать способы определения качества птицы.          -освоить способы подготовки птицы к тепловой обработке.          -овладеть способами разрезания птицы на части.          - знать оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.          -познакомиться с видами тепловой обработки птицы.          -соблюдать технологию приготовления блюд из птицы.          -выполнять оформление готовых блюд и подача их к столу;</p>	<p>-требования к качеству готового блюда,          -уметь выполнять тепловую обработку мяса птицы, используя технологическую карту.</p>	<p>рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.          - алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;  <b>Регулятивные:</b>          -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  <b>Коммуникативные:</b>          -диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>ание нравственно-этической ориентации, познавательного, интереса, овладение установками, нормами и правилами и научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности,</p>	<p>птицы органолептически 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>	
----	---------	--	---	--	--	--	--



					навыков работы в группе, готовность и и способности вести диалог и достигать взаимопонимания.	представлять информацию о блюдах из птицы	
17 - 18	"Заправочные супы» (2 часа)	-знать о значении супов в рационе питания. -познакомиться с технологией приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. - знать виды заправочных супов. - освоить технологию приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными	-знать о значении первых блюд в питании человека, -классификацию супов, -технологии приготовления бульона и супа, -уметь составлять технологическую карту приготовления супа.	<b>Познавательные:</b> -сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <b>Регулятивные:</b> -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> -диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	- формирование мотивации и и самостоятельного изучения темы, смыслообразование , экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилам и	-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	§12

		<p>изделиями. -уметь оценить готовое блюдо. - выполнять оформление готового супа и подача к столу;</p>			<p>научной организационной и физической труду.</p>	<p>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</p>	
19 - 20	"Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	<p>-знать меню обеда. -познакомиться с сервировкой стола к обеду. - знать набор</p>	<p>-знать о калорийности продуктов, -о правилах сервировки стола, -об этапах выполнения</p>	<p><b>Познавательные:</b> -анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений,</p>	<p>- формирование мотивации и</p>	<p>-подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. -подбирать</p>	§13

	(2 часа)	<p>столового белья, приборов и посуды для обеда.</p> <p>-освоить подачу блюд к обеду.</p> <p>-знать и применять правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p>	<p>проекта.</p> <p>-уметь сервировать стол к обеду.</p>	<p>поиск информации.</p> <p><b>Регулятивные:</b></p> <p>-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <p>-диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>самотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами и научной организации умственного и физического труда.</p>	<p>столовые приборы и посуду для обеда.</p> <p>-составлять меню обеда.</p> <p>- рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда.</p> <p>-выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p>	
21 - 22	"Защита творческого проекта: «Приготовление воскресного семейного обеда» (2 часа)	<p>-научиться определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>- изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>-выполнять проект по разделу :</p>	<p>-овладеть понятием о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах;</p> <p>-понять цели и задачи проектной деятельности;</p> <p>-изучить этапы выполнения</p>	<p><b>Познавательные:</b></p> <p>-построение цепи рассуждений,</p> <p>-умение делать выводы,</p> <p>-вести исследовательскую и проектную деятельность.</p>	<p>- формирование нравственно-этической ориентации,</p>	<p>-определение и формулировка проблемы;</p> <p>-поиск необходимой информации для решения проблемы;</p> <p>-разработка</p>	

		<p>«Приготовление воскресного семейного обеда»          -познакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.          -научиться подготавливать электронную презентацию проекта.          - составлять доклад для защиты творческого проекта.          -защищать творческий проект</p>	<p>проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический);          -определять затраты на изготовление проектного изделия;          -испытывать проектные изделия;          -овладеть техникой подготовки презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта;</p>	<p><b>Регулятивные:</b>          -рефлексия, оценка и самооценка  <b>Коммуникативные:</b>          --диалог, проявление инициативы,          -сотрудничество,          -умение слушать и выступать.</p>	<p>познавательного, интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности,          -развитие готовности и самостоятельным действиям,</p>	<p>вариантов решения проблемы;          -обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация;</p>	
--	--	---	---	---	--	--	--

					- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;		
<b>Раздел " Создание изделий из текстильных материалов (22 часа)</b>							
23 - 24	Свойства текстильных материалов	-изучить классификацию текстильных химических волокон. -познакомиться со способами их получения. -изучить виды и свойства искусственных и синтетических тканей. -изучить виды нетканых материалов из химических волокон	-знать о свойствах текстильных материалов из химических волокон, -о видах нетканых материалов, -уметь определять состав тканей по их свойствам.	<b>Познавательные:</b> -сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, -анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. <b>Регулятивные:</b> -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая	- формирование мотивации и и самомотивации изучения темы, смыслообразование, - развитие готовности и к самостоятельным	-составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. - исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. - подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.	§14

				<p>регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> -диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>действия м,</p> <p>- проявление и технико-технологического и экономического мышления.</p>	<p>-находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле.</p> <p>-оформлять результаты исследований.</p> <p>-знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>	
25 - 26	<p>Конструирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4</p>	<p>-изучить понятие о плечевой одежде.</p> <p>-изучить понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом.</p> <p>-уметь определять размер фигуры человека.</p> <p>-освоить снятие мерок для изготовления плечевой одежды.</p>	<p>-знать о видах плечевой одежды,</p> <p>-этапах учебного проектирования,</p> <p>-уметь составлять план выполнения проекта,</p> <p>-выбирать ткань для выполнения изделия.</p> <p>-знать о правилах снятия мерок для построения чертежа плечевого швейного изделия,</p> <p>-о правилах измерения и условных обозначениях мерок.</p>	<p><b>Познавательные:</b> -сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы,</p> <p>-анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации.</p> <p><b>Регулятивные:</b> -целеполагание, анализ ситуации и моделирование,</p>	<p>- формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к</p>	<p>-снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>-рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p>	§15

				<p>планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <p>-диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>самостоятельным действиям,</p> <p>- проявление технико-технологического и экономического мышления.</p>		
27 - 28	<p>Построение чертежа основы плечевого изделия в натуральную величину</p>	<p>-овладеть навыками построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p>	<p>-знать об общих правилах чертежа швейного изделия, -уметь выполнять чертёж швейного изделия в масштабе 1:4</p>	<p><b>Познавательные:</b></p> <p>-сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.</p> <p><b>Регулятивные:</b></p> <p>-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <p>-диалог, монолог,</p>	<p>- формирование мотивации и самостоятельного изучения темы, -развитие готовности к самостоятельным действиям,</p> <p>- проявлен</p>	<p>-строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>-находить и представлять информацию об истории швейных изделий.</p>	§15

				организация учебного сотрудничества.	ие технического и экономического мышления, -развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.		
29 - 30	Моделирование швейных изделий	-усвоить понятие о моделировании одежды. —овладеть приёмами моделирования формы выреза горловины. —освоить моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. —освоить моделирование	-знать о моделировании плечевой одежды, -уметь выполнять моделирование в соответствии с эскизом изделия, -уметь приготовить выкройку к раскрою.	<b>Познавательные:</b> -анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, -работа с таблицами; <b>Регулятивные:</b> -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	- формирование мотивации и самомотивации изучения темы, -- развитие готовности и самостоятельности	-выполнять эскиз проектного изделия. -изучать приёмы моделирования: -формы выреза горловины, - плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, -моделировать проектное швейное изделие. -изготавливать выкройку	§16



		<p>отрезной плечевой одежды.</p> <p>-овладеть приёмами изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта.</p> <p>-научиться годготовить выкройки к раскрою</p>		<p><b>Коммуникативные:</b></p> <p>-диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>действия м,</p> <p>- реализация творческого потенциала.</p>	<p>дополнительных деталей изделия:</p> <p>-готовить выкройку проектного изделия к раскрою.</p> <p>- знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.</p>	
31 - 32	Швейная машина	<p>-познакомиться с устройством машинной иглы.</p> <p>-находить неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой.</p> <p>-уметь заменять машинную иглу.</p> <p>-находить неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток:</p>	<p>-знать об устройстве швейной иглы,</p> <p>-о технологии выполнения обтачных швов.</p> <p>-уметь подготовить швейную машину к работе,</p> <p>-уметь выполнять образцы швов.</p> <p>-устранять дефекты машинной строчки.</p> <p>-применение приспособлений к швейной машине.</p> <p>-выполнение прорезных петель.</p> <p>-пришивание пуговиц.</p>	<p><b>Познавательные:</b></p> <p>-сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы.</p> <p><b>Регулятивные:</b></p> <p>-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p>	<p>- формирование мотивации и самостоятельного изучения темы,</p> <p>- смыслообразование,</p> <p>- мотивация учебной</p>	<p>-изучать устройство машинной иглы.</p> <p>-выполнять замену машинной иглы.</p> <p>-определять вид дефекта строчки по её виду.</p> <p>-изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>-подготавливать швейную машину</p>	§20,2 1, 22

		<p>петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка.</p> <p>-знать назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>-освоить обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.</p>		<p>-диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>деятельности,</p> <p>-развитие готовности и к самостоятельным действиям,</p> <p>- реализация творческого потенциала.</p>	<p>к работе.</p> <p>- выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>-выполнять обмётывание петли на швейной машине. - пришивать пуговицу с помощью швейной машины</p> <p>-овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине.</p> <p>-находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц</p>	
33 - 34	Раскрой ткани	<p>-научиться составлять последовательность подготовки ткани к раскрою.</p>	<p>-знать способы экономной раскладки выкройки на ткань,</p> <p>-знать последовательность подготовки изделия к</p>	<p><b>Познавательные:</b></p> <p>-сопоставление,</p> <p>-анализ, выбор способов решения задачи,</p>	<p>- формирование мотивации и и</p>	<p>-выполнять экономную раскладку выкроек на ткани,</p> <p>- обмеловку с</p>	§17

		<p>-познакомиться и освоить правила раскладки выкроек на ткани.</p> <p>-изучить правила раскроя.</p> <p>-освоить выкраивание деталей из прокладки.</p> <p>-изучить критерии качества кроя.</p> <p>-узучить и соблюдать правила безопасной работы иглами и булавками.</p> <p>-иметь понятие о дублировании деталей кроя.</p> <p>-знать технологию соединения детали с клеевой прокладкой.</p> <p>–соблюдать правила безопасной работы утюгом.</p>	<p>примерке,</p> <p>-способах выявления и устранения дефектов,</p> <p>-выполнять примерку изделия,</p> <p>-выявлять и устранять дефекты.</p>	<p>-умение работать по алгоритму (плану).</p> <p><b>Регулятивные:</b></p> <p>-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <p>-диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>самотивации изучения темы,</p> <p>-развитие готовности и к самостоятельным действиям,</p> <p>-развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p> <p>- проявление технико-технологического и экономического мышления,</p>	<p>учётом припусков на швы,</p> <p>-выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки,</p> <p>-дублировать детали кроя клеевой прокладкой.</p> <p>-выполнять подготовку проектного изделия к примерке.</p> <p>-проводить примерку проектного изделия.</p> <p>-устранять дефекты после примерки.</p> <p>-выполнять правила безопасной работы с ножницами, иглами, утюгом.</p>	
35	Подготовка деталей кроя	-освоить способы переноса линий	- знать о последовательности	<b>Познавательные:</b> -сопоставление,	- формиров	-изготавливать образцы ручных	§18

36	к обработке	<p>выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.  -овладеть технологией выполнения основных операций при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.</p>	<p>подготовки изделия к примерке,  -способах выявления и устранения дефектов,  -выполнять примерку изделия,  -выявлять и устранять дефекты.</p>	<p>анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.  <b>Регулятивные:</b>  -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  <b>Коммуникативные:</b>  -диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>ание мотивации и исамотивации изучения темы,  - смыслообразование,  - мотивация учебной деятельности, -развитие готовности и к самостоятельным действиям,  - реализация творческого потенциала.</p>	<p>работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; (примётывание; вымётывание).</p>	
37 - 38	Способы обработки горловины	<p>-изучить и уметь выполнять основные машинные</p>	<p>-знать о способах обработки горловины швейного изделия,  -уметь обрабатывать</p>	<p><b>Познавательные:</b>  -сопоставление,  -анализ, выбор способов решения</p>	<p>- формирование мотивации</p>	<p>-изготавливать образцы машинных работ: притачивание и</p>	§26

		<p>операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. -освоить способы обработки припусков шва перед вывёртыванием. -различать классификацию машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).</p>	<p>горловину швейного изделия в соответствии с фасоном и свойствами ткани.</p>	<p>задачи, -умение работать по алгоритму(плану). <b>Регулятивные:</b> -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> -диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>и и самотивации изучения темы, - смыслообразование , - мотивация учебной деятельности, -развитие готовности и к самостоятельным действиям, - реализация творческого потенциала.</p>	<p>обтачивание. -проводить влажно-тепловую обработку на образцах. -обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.</p>	
39 - 40	Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом	-изучить технологию обработки среднего шва с застёжкой и разрезом,		<b>Познавательные:</b> -сопоставление, -анализ, выбор способов решения задачи, -умение работать по	- формирование мотивации и и самотивации	-обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. -осуществлять	§25

		<p>плечевых швов, нижних срезов рукавов.</p> <p>-освоить приёмы обработки срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.</p>		<p>алгоритму(плану).</p> <p><b>Регулятивные:</b></p> <p>-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <p>-диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>вазии изучения темы,</p> <p>- смыслообразование,</p> <p>- мотивация учебной деятельности,</p> <p>-развитие готовности и к самостоятельным действиям,</p> <p>- реализация творческого потенциала.</p>	<p>самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>- овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>- знакомиться с профессией закройщик</p>	
41 - 42	Обработка застёжки подбортом	<p>-овладеть технологией обработки застёжки подбортом.</p> <p>-научиться обрабатывать боковые швы.</p>		<p><b>Познавательные:</b></p> <p>-сопоставление, -анализ, выбор способов решения задачи,</p> <p>-умение работать по алгоритму(плану).</p> <p><b>Регулятивные:</b></p>	<p>- формирование мотивации и и самости</p> <p>вазии изучения</p>	<p>- обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>-осуществлять самоконтроль и оценку качества</p>	§21

		<p>-Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p>		<p>-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> -диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>темы, - смыслообразование, , - мотивация учебной деятельности, сти, -развитие готовности и к самостоятельным действиям, - реализация творческого потенциала.</p>	<p>готового изделия, анализировать ошибки. -находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p>	
43 - 44	Окончательная отделка изделия	<p>-познакомиться с последовательностью выполнения окончательной отделки швейного изделия; -освоить приёмы выполнения отделки с самоконтролем по</p>	<p>-знать последовательность окончательной отделки швейного изделия; -уметь выполнять окончательную отделку швейного изделия; -знать о правилах подготовки доклада по защите проекта; -уметь оформлять паспорт</p>	<p><b>Познавательные:</b> -сопоставление, -анализ, выбор способов решения задачи, -умение работать по алгоритму(плану). <b>Регулятивные:</b> -целеполагание, анализ ситуации и</p>	<p>- формирование мотивации и самостоятельного изучения темы, -</p>	<p>- обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. -осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия; -анализировать</p>	§28

	<p>представленным критериям; -выполнять письменную работу в тетради по защите проекта;</p>	<p>проекта;</p>	<p>моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> -диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>смыслообразование, - мотивация учебной деятельности, -развитие готовности и к самостоятельным действиям; -развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; - проявление технико-технологического и экономического потенциала</p>	<p>ошибки.</p>	
--	--	-----------------	---	--	----------------	--



					ла;	
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (20 часов)»</b>						
45 - 46	Краткая формулировка задачи проекта. Выбор идеи	-уметь определять цель и задачи проектной деятельности. - изучать этапы выполнения проекта. -знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. -подготавливать электронную презентацию проекта. -составлять доклад для защиты творческого проекта. -защищать творческий проект	-овладеть понятием о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах; -понять цели и задачи проектной деятельности; -изучить этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический); -определять затраты на изготовление проектного изделия; -испытывать проектные изделия; -овладеть техникой подготовки презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	<b>Познавательные:</b> -сопоставление, -анализ, -построение цепи рассуждений, -умение делать выводы, -вести исследовательскую и проектную деятельность. <b>Регулятивные:</b> -целеполагание, -рефлексия, оценка и самооценка <b>Коммуникативные:</b> --диалог, проявление инициативы, -дискуссия, -сотрудничество, -умение слушать и выступать.	- формирование мотивации и и самости мотивации изучения темы, -развитие готовности и к самостоятельным действиям, -развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. - проявление технико-технологического	-определение и формулировка проблемы; -поиск необходимой информации для решения проблемы; -разработка вариантов решения проблемы; -обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация;

					и экономич еского мышлени я,	
47 - 48	Планировани е последовател ьности изготовления изделия	-научиться составлять последовательност ь подготовки ткани к раскрою. -познакомиться и освоить правила раскладки выкроек на ткани. -изучить правила раскроя. -освоить выкраивание деталей из прокладки. -изучить критерии качества кроя. -узучить и соблюдать правила безопасной работы иглами и булавками. -иметь понятие о дублировании деталей кроя. -знать технологию соединения детали		<b>Познавательные:</b> -сопоставление, -анализ, выбор способов решения задачи, -умение работать по алгоритму(плану). <b>Регулятивные:</b> -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> -диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	- формиров ание мотиваци и и самототи вации изучения темы, -развитие готовност и к самостоят ельным действия м, -развитие трудолюб ия и ответстве нности за качество своей деятельно сти. - проявлен ие	§

		с клеевой прокладкой. –соблюдать правила безопасной работы утюгом.			технико-технологического и экономического мышления,		
49 - 50	Обработка плечевых швов, вытачек, подрезов	-различать классификацию машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).		<p><b>Познавательные:</b> -сопоставление, -анализ, выбор способов решения задачи, -умение работать по алгоритму(плану).</p> <p><b>Регулятивные:</b> -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> -диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	- формирование мотивации и самостоятельного изучения темы, -развитие готовности и к самостоятельным действиям, -развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	-изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. -проводить влажно-тепловую обработку	§

					- проявлен ие технич о-техно логич еского и эконом ического мышле ния,	
51 - 52	Обработка горловины подкройной обтачкой	-изучить и уметь выполнять основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. -освоить способы обработки припусков шва перед вывёртыванием. -различать классификацию машинных швов:		<b>Познавательные:</b> -сопоставление, -анализ, выбор способов решения задачи, -умение работать по алгоритму(плану). <b>Регулятивные:</b> -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> -диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	- формир ование мотиваци и и самототи вации изучения темы, -развити е готовност и к самостоят ельным действия м, -развити е трудолюб ия и ответстве нности за качество	§

		соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).			своей деятельностью. - проявление технико-технологического и экономического мышления,	
53 - 54	Обработка низа рукавов и боковых швов.	-изучить технологию обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. -освоить приёмы обработки срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.		<b>Познавательные:</b> -сопоставление, -анализ, выбор способов решения задачи, -умение работать по алгоритму(плану). <b>Регулятивные:</b> -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> -диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	- формирование мотивации и самомотивации изучения темы, -развитие готовности к самостоятельным действиям, -развитие трудолюбия и	§

					<p>ответственности за качество своей деятельности.</p> <p>- проявление технико-технологического и экономического мышления,</p>	
55 - 56	Художественная и окончательная отделка изделия	<p>-познакомиться с последовательностью выполнения окончательной отделки швейного изделия;</p> <p>-освоить приёмы выполнения отделки с самоконтролем по представленным критериям;</p> <p>-выполнять письменную работу в тетради по защите проекта;</p>		<p><b>Познавательные:</b></p> <p>-сопоставление, -анализ, выбор способов решения задачи,</p> <p>-умение работать по алгоритму(плану).</p> <p><b>Регулятивные:</b></p> <p>-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p>	<p>- формирование мотивации и самомотивации изучения темы,</p> <p>-развитие готовности к самостоятельным действиям,</p>	§

				-диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	-развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. - проявление технико-технологического и экономического мышления,	
57 - 58	Защита творческого проекта : «Наряд для семейного обеда»	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Подготавливать электронную	-овладеть понятием о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах; -понять цели и задачи проектной деятельности; -изучить этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный	<b>Познавательные:</b> -сопоставление, -анализ, -построение цепи рассуждений, -умение делать выводы, -вести исследовательскую и проектную деятельность. <b>Регулятивные:</b> -целеполагание,	- формирование мотивации и самостоятельного изучения темы, - смыслообразование	-определение и формулировка проблемы; -поиск необходимой информации для решения проблемы; -разработка вариантов решения проблемы; -обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация;

		<p>презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>	<p>(аналитический); -определять затраты на изготовление проектного изделия; -испытывать проектные изделия; -овладеть техникой подготовки презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта;</p>	<p>-рефлексия, оценка и самооценка <b>Коммуникативные:</b> --диалог, проявление инициативы, -дискуссия, -сотрудничество, -умение слушать и выступать.</p>	<p>- мотивация учебной деятельности, -развитие готовности и к самостоятельным действиям, - реализация творческого потенциала.</p>	
--	--	--	---	---	---	--

**Раздел « Художественные ремёсла» ( 8 часов)**

59 - 60	Вязание крючком	<p>-Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. -Вязаные изделия в современной моде. -Материалы и инструменты для вязания. - Виды крючков и спиц. - Правила подбора</p>		<p><b>Познавательные:</b> -сопоставление, -анализ, выбор способов решения задачи, -умение работать по алгоритму(плану). <b>Регулятивные:</b> -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и</p>	<p>- формирование мотивации и самомотивации изучения темы, - смыслообразование, - мотивация</p>	<p>-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.</p>	§
---------------	-----------------	---	--	--	---	--	---



		<p>инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити.</p> <p>-Организация рабочего места при вязании.</p> <p>-Расчёт количества петель для изделия.</p> <p>- Отпаривание и сборка готового изделия.</p> <p>-Основные виды петель при вязании крючком.</p> <p>-Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.</p>		<p>самооценка.</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <p>-диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>учебной деятельности,</p> <p>-развитие готовности и к самостоятельным действиям,</p> <p>- реализация творческого потенциала.</p>		
61 - 62	<p>Вязание крючком по кругу</p>	<p>-Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.</p> <p>-Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.</p> <p>-Профессия вязальщица</p>		<p><b>Познавательные:</b></p> <p>-сопоставление,</p> <p>-анализ, выбор способов решения задачи,</p> <p>-умение работать по алгоритму(плану).</p> <p><b>Регулятивные:</b></p> <p>-целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и</p>	<p>- формирование мотивации и самомотивации изучения темы,</p> <p>- смыслообразование,</p> <p>- мотивация</p>	<p>-Вязать образцы крючком.</p> <p>-Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия.</p> <p>-Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>- Находить и представлять информацию об истории вязания</p>	§

		текстильно-галантерейных изделий		самооценка. <b>Коммуникативные:</b> -диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	учебной деятельности, -развитие готовности и к самостоятельным действиям , - реализация творческого потенциала.		
63 - 64	Вязание спицами	-Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. -Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда		<b>Познавательные:</b> -сопоставление, -анализ, выбор способов решения задачи, -умение работать по алгоритму(плану). <b>Регулятивные:</b> -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> -диалог, монолог,	- формирование мотивации и самомотивации изучения темы, - смыслообразование, - мотивация учебной деятельности,	-Подбирать спицы и нитки для вязания. -Вязать образцы спицами. -Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.	§

				организация учебного сотрудничества.	-развитие готовности и к самостоятельным действиям, , - реализация творческого потенциала.		
65 - 66	Вязание спицами цветных узоров	-Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. -Вязание цветных узоров. - Создание схем для вязания с помощью ПК		<b>Познавательные:</b> -сопоставление, -анализ, выбор способов решения задачи, -умение работать по алгоритму(плану). <b>Регулятивные:</b> -целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> -диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	- формирование мотивации и самомотивации изучения темы, - смыслообразование, - мотивация учебной деятельности, -развитие готовности и к	-Вязать образцы спицами. -Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. -Создавать схемы для вязания с помощью ПК	§

					самостоятельными действиями, реализация творческого потенциала.		
67 - 68	Защита творческого проекта: «Любимая вязаная игрушка» и др.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Определять цель и задачи проектной деятельности.</li> <li>- Изучать этапы выполнения проекта.</li> <li>-Выполнять проект по разделу «Любимая вязаная игрушка».</li> <li>-Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.</li> <li>- Подготавливать электронную презентацию проекта.</li> <li>-Составлять доклад для защиты творческого проекта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-овладеть понятием о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах;</li> <li>-понять цели и задачи проектной деятельности;</li> <li>-изучить этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический);</li> <li>-определять затраты на изготовление проектного изделия;</li> <li>-испытывать проектные изделия;</li> <li>-овладеть техникой подготовки презентации, пояснительной записки и доклада для защиты</li> </ul>	<p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сопоставление,</li> <li>-анализ,</li> <li>-построение цепи рассуждений,</li> <li>-умение делать выводы,</li> <li>-вести исследовательскую и проектную деятельность.</li> </ul> <p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-целеполагание,</li> <li>-рефлексия, оценка и самооценка</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>--диалог, проявление инициативы,</li> <li>-дискуссия,</li> <li>-сотрудничество,</li> <li>-умение слушать и выступать.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование нравственно-этической ориентации, познавательного, интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определение и формулировка проблемы;</li> <li>-поиск необходимой информации для решения проблемы;</li> <li>-разработка вариантов решения проблемы;</li> <li>-обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация;</li> </ul>	

-Защищать  
творческий проект

творческого проекта;

развитие  
трудолюб  
ия и  
ответствен  
ности за  
качество  
своей  
деятельно  
сти,  
-развитие  
готовност  
и к  
самостоят  
ельным  
действиям  
,  
-  
самооценк  
а  
умственн  
ых и  
физически  
х  
способнос  
тей для  
труда в  
различных  
сферах с  
позиций  
будущей  
социализа  
ции;



