**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**гимназия № 441 Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **«РАССМОТРЕНО»****Председатель МО****Протокол №** **от мая 2022 года** | **«ПРИНЯТО»****Педагогическим советом****ГБОУ гимназии № 441****Протокол № 8****от 18 мая 2022 года** | **«УТВЕРЖДЕНО»****Директор ГБОУ****гимназии № 441****(Кулагина Н.И.)****Приказ № 70****от 26 мая 2022 года** |

Рабочая программа

по предмету «Технология»

для 6 класса

Составитель:

Т.В.Немешева,

 учитель технологии

 высшая квалификационная категория

**2022– 2023 учебный год**

**I.Пояснительная записка**

**Нормативно-правовые документы**

**Рабочая программа по предмету технология составлена на основе:**

* Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012;
* Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования в действующей редакции;
* Основной образовательной программы ООО, принятой с изменениями на педагогическом совете 18.05.2022;
* Учебного плана ГБОУ Гимназии № 441 на 2022 – 2023 учебный год;
* Федерального перечня учебников, рекомендованного к использованию в образовательных учреждениях в 2022-2023 г.;
* Примерной программы по предмету технология, для общеобразовательных учреждений, рекомендованная Департаментом образовательных программ и стандартов общего образования Министерства образования Российской Федерации, «Технология 6 класс» В.М. Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семенова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова – Москва. «Просвещение», 2019, базовый уровень,
* Положения о рабочей программе педагога ГБОУ Гимназии № 441
* Методических рекомендаций по созданию и функционированию детских технопарков «Кванториум» на базе общеобразовательных организаций (утверждены распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 12 января 2021 г.N Р-4.

**Общая характеристика учебного предмета**

 Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе основной образовательной программы основного общего образования 2015г. и требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования 2010г.

 Программа для 6 класса по предмету «Технология» разработана для профильной локальной модели с учётом интересов, желания обучающихся группы и с учётом оснащённости учебных мастерских и материально-технической базы гимназии, для подробного изучения технологий получения и преобразования текстильных материалов, технологий обработки пищевых продуктов.

 Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

Изучение предмета технология в 6 классе направлено на достижение следующих целей и задач.

**Цели:**

* обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

**Задачи:**

* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
* овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
* формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

**Место предмета в учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Россий­ской Федерации отводит на этапеосновногообщего образования в 6 классе 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, при 34 учебных неделях.

1 четверть – 16 часов, 2 четверть – 16 часов, 3 четверть – 20 часов, 4 четверть – 16 часов

**Ресурсное обеспечение**

**Инструменты и оборудование**

Для организации учебного процесса имеется:

Кабинет кулинарии

1.Холодильник

2.Раковина

3.Электроплита

4.Моющие средства

5.Набор кухонной посуды

6.Набор столовой посуды

7.Приспособления для обработки овощей и фруктов

8.Кухонная мебель (рабочие столы кухонные, обеденные столы, стулья)

9.Методические материалы, инструкционные карты

10.Аптечка медицинская.

 Кабинет швейная мастерская

1. Гладильная доска

2.Утюг

3. Швейные машины с ножным приводом

4. Набор ниток и игл, ножницы

5. Манекен

6.Методические материалы

7. Комплекты методических пособий для учителя

8. Набор журналов мод

9. Набор журналов по вязанию

10.Наборы методических и дидактических материалов по декоративно-прикладному творчеству

11. Образцы машинных и ручных швов

12. Образцы элементов швейных изделий

13. Набор крючков и ниток для вязания

14. Образцы готовых вязанных изделий

15. Технологические карты к практическим занятиям по разделам

 **Учебно-методический комплекс**

* «Технология 6 класс» В.М. Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семенова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова – Москва. «Просвещение», 2019
* «Технология 6 класс» Синица Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д. Издательский центр Вентана-Граф 2016 г.
* «Технология. 6 класс» под редакцией В.Д.Симоненко, издательство «Вентана-Граф», 2011гг.
* «Технология обработки ткани. 6 класс» В. Чернякова, Москва, «Просвещение», 2010г.
* «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс» Кожина О.А., Москва, «Дрофа», 2009
* Программа «Технология. Обслуживающий труд» 5-9 класс, «Дрофа», 2010
* «Кулинария. 7-9» В.И. Ермакова, Москва, «Просвещение», 2007
* Дополнительная методическая литература.

**Интернет-ресурсы**

* <https://proshkolu.ru/> - интернет портал
* <http://school-collection.edu.ru/> – единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
* [www.ege.edu.ru](http://www.ege.edu.ru)
* <https://uztest.ru/> – тесты
* <https://www.say7.info/>
* <https://kedem.ru/>
* <https://gotovim-doma.ru/>
* [**http://www.darievna.ru/**](http://www.darievna.ru/)
* [**http://nitkami.ru/**](http://nitkami.ru/)
* [**http://www.magiy**](http://www.magiy)
* [**http://www.edimdoma.ru/retsepty/popular/salaty-i-vinegrety**](http://www.edimdoma.ru/retsepty/popular/salaty-i-vinegrety)
* [**http://www.mirsovetov.ru/a/miscellaneous/useful-know/alltea.html**](http://www.mirsovetov.ru/a/miscellaneous/useful-know/alltea.html)
* [**http://www.ovkuse.ru/id/62**](http://www.ovkuse.ru/id/62)
* [**http://www.masterclassy.ru/rukodelie/259-pechvork-dlya-nachinayuschih/html**](http://www.masterclassy.ru/rukodelie/259-pechvork-dlya-nachinayuschih/html)

**1.Планируемые образовательные результаты обучающихся**

**Требования к уровню подготовки ФГОС**

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

 Представленная программа обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

***Личностные результаты:***

* познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
* желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
* умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

Личностные результаты освоения функциональной грамотности: «формулирует и объясняет собственную позицию в конкретных ситуациях общественной жизни на основе полученных знаний с позиции норм морали и общечеловеческих ценностей, прав и обязанностей гражданина».

***Метапредметные результаты:***

* умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
* умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
* самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
* способность моделировать планируемые процессы и объекты;
* умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
* способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
* умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
* умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
* умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
* способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
* понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.
* Метапредметные результаты функциональной грамотности: «находит и извлекает информацию в различном контексте; объясняет и описывает явления на основе полученной информации; анализирует и интегрирует полученную информацию; формулирует проблему, интерпретирует и оценивает её; делает выводы, строит прогнозы, предлагает пути решения».

***Формирование функциональной грамотности обучающихся;***

* умение анализировать информацию, представленную в различных формах, придерживаться инструкции, видеть проблему, обосновать действия, оформлять результаты в виде таблицы, диаграммы, рисунка и др.;
* умение одновременно удерживать несколько условий, в том числе конфликтующих друг с другом (3 уровня: 1-репродуктивный, 2-рефлексивный, 3-функцинальный);
* умение выявлять закономерности в структурированных объектах (делать выводы);
* умение осуществлять пробные действия при поиске решения проблемы (проблемные ситуации на уроке);
* умение контролировать ход и результат решения проблемы (карта достижений) – выбирать материал, который необходим для решения задачи; осознать и обозначить свой путь движения в предмете и дел
* ать предположение о дальнейших продвижениях).

***Предметные результаты:***

* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
* ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
* ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
* навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
* владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* владение методами творческой деятельности;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
* способности планировать технологический процесс и процесс труда;
* умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
* умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
* умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
* навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
* навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
* способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
* знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
* навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
* навыки согласования своих возможностей и потребностей;
* ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
* проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
* экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств;
* владение методами моделирования и конструирования;
* навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
* композиционное мышление;
* умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
* способность бесконфликтного общения;
* навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
* способность к коллективному решению творческих задач;
* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
* развитие осязания, вкуса, обоняния.

***Обучающийся научится:***

* определять понятия «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье» и адекватно пользуется этими понятиями;
* характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
* называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;
* приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
* называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
* объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
* проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
* соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
* находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
* изучать устройство современных инструментов, станков,  бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
* составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
* изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;
* изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
* читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
* выполнять приёмы работы ручным инструментом и   станочным   оборудованием;
* распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
* выполнять разметку заготовок;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* определять назначение и особенности различных швейных изделий;
* различать основные стили в одежде и современные направления моды;
* отличать виды традиционных народных промыслов;
* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
* составлять рацион питания адекватный ситуации;
* обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
* реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
* использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
* определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
* составлять меню;
* выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
* соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
* оказывать первую помощь при порезах, ожогах

***Обучающийся получит возможность научиться:***

* изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
* проводить испытания, анализа, модернизации модели;
* разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
* выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач;
* проводить испытание, анализ и модернизацию модели;
* разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* определять способа графического отображения объектов труда;
* выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;

**2.Содержание программы**

**Вводное занятие (1 час).**

*Теоретические сведения.*

Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни.

**РАЗДЕЛ 1. ТВОРЧЕСКАЯ ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (3 часа).**

***Теоретические сведения.***

Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

*Практические работы.*

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта.

**РАЗДЕЛ 2. ПРОИЗВОДСТВО (2 часа).**

***Теоретические сведения.***

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда.  Предметы труда сельскохозяйственного производства.

***Практические работы.***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

**РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ (2 ЧАСА).**

***Теоретические сведения.***

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

*Практические работы.*

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда. Чтение чертежа или технического рисунка.  Составление технологической документации. Подготовка рефератов.

**РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИКА (2 часа).**

***Теоретические сведения***

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ Рабочие органы техники.

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.

*Практическая деятельность*

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинете и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.

**РАЗДЕЛ 5. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ (24 часов).**

**Элементы материаловедения. (2 часа)**

***Теоретические сведения.*** Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Виды шерстяных и шелковых тканей. Признаки волокнистого состава тканей из натуральных волокон. Виды ткацких переплетений. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Механические, гигиенические и технологические свойства тканей из волокон животного происхождения. Прокладочные материалы. Способы их соединения с тканью. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры. Выбор материалов для изготовления топа с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

***Практические работы.*** Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств. Выбор материалов и фурнитуры для проектного изделия.

***Варианты объектов труда.*** Образцы шерстяных и шелковых тканей, прокладочных материалов, фурнитуры. Ярлыки от одежды из шерстяных и шелковых тканей. Образцы ремонта одежды.

**Элементы машиноведения. (6часов)**

***Теоретические сведения*.**

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Регуляторы натяжения верхней и нижней ниток. Причины возникновения и способы устранения дефектов машинной строчки. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной.

***Практические работы.***

Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Регулировка качества машинной строчки. Установка машинной иглы. Подбор иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Очистка швейной машины.

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина. Машинная игла. Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление образцов узлов и деталей швейного изделия

**Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (2часа)**

***Теоретические сведения.*** Силуэт и стиль в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий. Мерки для изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки. Расчет количества ткани для пошива плечевого изделия.

***Практические работы***. Снятие мерок. Изготовление выкройки проектного швейного изделия. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

***Варианты объектов труда***. Чертеж и выкройка плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

**Технология изготовления швейного изделия (14 часов)**

**Раскройные работы**

***Теоретические сведения.*** Способы раскладки выкройки плечевого изделия с цельнокроеным рукавом на ткани в зависимости от модели, ширины ткани и направленности рисунка. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки. Экономические требования.

***Практические работы***. Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

***Теоретические сведения.*** Технология выполнения ручных операций: выметывание деталей, высекание среза деталей. Технология выполнения машинных операций: растрачивание шва; настрачивание шва; обтачивание деталей; окантовывание деталей. Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: дублирование деталей, оттягивание деталей Технология обработки вытачек, плечевых и боковых швов, срезов подкройной обтачкой, косой бейкой, соединение лифа с юбкой. Типовая последовательность изготовления плечевого изделия с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

***Практические работы***. Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление образцов узлов и деталей швейного изделия. Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Придание окончательной формы изделию. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

***Варианты объектов труда***. Образцы ручных стежков, строчек и швов, машинных швов, узлов и деталей швейного изделия. Проектное изделие.

**Декоративно-прикладное творчество – вязание кружева. (12 часов)**

***Теоретические сведения.*** Вязание кружева крючком. Материалы и инструменты для вязания крючком. Схемы для вязания крючком. Подготовка к работе. Повторение приемов вязания крючком. Использование компьютера в вязании. Чтение схем для вязания крючком по авторскому замыслу. Технологическая последовательность создания декоративного вязаного изделия. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением вязаных изделий. Этапы работы над творческим проектом. Требования к готовому изделию. Способы окончательной обработки декоративного изделия.

***Практические работы***. Изготовление схем для вязания по авторским рисункам вручную. Создание идеи для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия вручную. Изготовление проектного изделия.

***Варианты объектов труда***. Образцы вязания крючком. Вязаные изделия, полотенце, наволочка, салфетка, скатерть.

**РАЗДЕЛ 6. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**(16 часов).**

***Теоретические сведения.***

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Рациональное питание. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления. Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

***Практические работы.***

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.  Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока. Определение качества молока, кисломолочных продуктов.

**РАЗДЕЛ 7. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ (2 часа).**

***Теоретические сведения.***

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии

***Практические работы.***

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

**РАЗДЕЛ 8. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ (2 часа).**

***Теоретические сведения.***

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами. Восприятие информации. Кодирование информации. Сигналы и символы при кодировании информации.

***Практические работы.***

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

**РАЗДЕЛ 9. ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА (1 час).**

***Теоретические сведения.***

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

***Практические работы.***

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чаи, настои, отвары и др.).

**РАЗДЕЛ 10. ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА (1 час).**

***Теоретические сведения.***

Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.  Содержание животных как элемент технологии производства животноводческой продукции.  Условия содержания животных. Способы содержания животных. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Зоогигиена. Эргономика.

***Практические работы.***

Сбор информации и описание примеров разведения животных. Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.  Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

**РАЗДЕЛ 11. СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (2 часа).**

*.*

***Теоретические сведения***

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

***Практическая деятельность***

Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях.

**III. Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****темы** | **№****урока**  | **Тема урока** | **контроль** | **Планируемые результаты** |
| Предметные результаты | Личностные результаты УУД (регулятивные познавательные коммуникативные) |
|  |  | **Вводное занятие. (1 ч)** |
|  | 1 | Знакомство с программой. Правила техники безопасности при работе в мастерской. | Опрос, контроль | **Знать** правила безопасной работы в мастерской.**Уметь** применять на практике правила техники безопасности | **Л.** учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации**К.** задает вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. |
| **1.** |  | **Проектная деятельность (3ч)** |
|  | 2-4 | Этапы проектной деятельности. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. | Диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы | **Знать:** Виды исследования, выполнение дизайн – анализа**.****Уметь:** формулировать задачу проекта. | **Л.** учебно-познавательный интерес к знакомому учебному материалу и способам решения задачи, **Р.** принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; умение организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации**К.** умение выделять главное из прочитанного;слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение |
| 2. |  | **Производство (2ч)** |
|  | 5-6 | Труд как основа производства.Предметы труда.Сырьё как предмет труда.Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё.Вторичное сырьё и полуфабрикаты | Диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы | **Знать:** планирование технологического процесса; соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены;**Уметь:** подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом характера объекта труда и технологической последовательности; | **Л.** самооценка;личная ответственность;адекватное реагирование на трудности**Р.** самооценка;личная ответственность;адекватное реагирование на трудности**П.** сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент;практическая работа;**К.** умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. умение выделять главное из прочитанного;слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение. |
| 3. |  | **Технология (2ч)** |
|  | 7-8 | Основные признаки технологии.Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.Техническая и технологическая документацияПонятие о технической системе. | Диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы | **Знать:** планирование технологического процесса;подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности;**Уметь:** соблюдать нормы и правила безопасности, правила санитарии и гигиены; | **Л.** самооценка;личная ответственность;адекватное реагирование на трудности**Р.** принятие учебнойцели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда;организация рабочего места;**П.** сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент;**К.** умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.;слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение. |
| 4. |  | **Техника (2ч)** |
|  | 9-10 | Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем. Двигатели техническихсистем. | Диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы | **Знать:** основные конструктивные элементы техники, новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения, с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов.Уметь: разбираться в видах и предназначении двигателей,выполнять упражнения по пользованию инструментами. | Л. самооценка;личная ответственность;адекватное реагирование на трудностиР. принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда;П. сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент;практическая работа; К. умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.;слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение. |
| 5. |  | **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (24)** |
|  |  | **Элементы материаловедения. (2 ч)** |
|  | 11-12 | Ткани из волокон животного происхождения, свойства тканейУход за одеждой из шерсти и шелка. | Проверка лабораторнойработы, тесты | **Знать** способы полу-чения натуральныхволокон животного происхождения, свой-ства натуральных волокон, что относиться к уходу за одеждой. Способы и средства ухода за одеждой.**Уметь** определять дефекты тканей, находить и представлять информацию о современныхматериалах из натуральных волокон, ухаживать за одеждой из шерсти и шелка. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.**  развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. |
|  |  | **Элементы машиноведения (6 ч)** |
|  | 13-14 | Машиноведение, техника безопасности при работе на швейной машине.Приемы работа на швейной машине (повторение приемов работы) Регуляторы швейной машины. Замена швейной иглы. | Проверкапрактической работы. Опрос | **Знать** назначение, устройство и принцип действия регуляторовшвейной машины, причину замены швейной иглы **Уметь** работать на швейной машине с ножным приводом, регулировать качество машинной строчки; соблюдать правила ТБ. определять неполадки в натяжении нитейправильно менять швейную иглу. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.**К.** умение полно и точно выражать свои мысли. |
|  | 15-16 | Машинные швы, графическое изображение.Выполнение двойного шва. | Контролькачествавыполненной работы | **Знать** виды машинных швов, назначение швов, правила подготовки швейной машины к работе, конструкцию шва.**Уметь** определять машинные швы по графическому изображению, выполнять двойной шов | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, само-контроль выполнения задания,взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.**К**. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности |
|  | 17-18 | Машинные швы, применение в технологии изготовления изделий.Выполнение запошивочного шва. | Контролькачествавыполненной работы | **Знать** виды машинных швов, назначение швов, правила подготовки швейной машины к работе, конструкцию шва.**Уметь** определять машинные швы по графическому изображению выполнять запошивочный шов | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике.**Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.**К.**  формирование умений полно и точно выражать свои мысли |
|  |  | **Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. (2 ч)** |
|  | 19-20 | Требования к лёгкому женскому платью. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия.Построение чертежа ночной сорочки(рубашки) в масштабе 1:4. Изготовление выкройки. Моделирование горловины ночной сорочки, рубашки, туники. | анализ ситуации, планирование, оценка и самооценка | **Знать** определение размеров фигуры человека. основы моделирования, фасоны плечевого изделия Современное направление моды.**Уметь** снимать мерки для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавомвыбирать фасон ночной сорочки, рубашки, туники. моделировать.  | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.**К.** формирование умений выражать свою точку зрения |
|  |  |  **Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. (12 ч)** |
|  | 21-22 | Раскладка выкройки на ткани, прокладывание контурных и контрольных линий.Раскрой. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. | Контроль, практическая работа | **Знать**:последовательность сборки изделия, порядок проведения примерки**Уметь**: собирать изделие на примерку, проводить первую примерку, устранять дефекты | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.**Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность**П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.**  оценка и самооценка учебной деятельности**.** |
|  | 23-24 | Технология выполнения отдельных операций изготовления плечевого изделия.Стачные и краевые машинные швы. Соединение деталей. Обработка горловины ночной сорочки, рубашки, туники | Контроль, практическая работа | **Знать**: технологию обработки швов**Уметь**: технологически правильно обрабатывать швы | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.**Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность**П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.**  оценка и самооценка учебной деятельности**.** |
|  | 25-26 | Технология выполнения отдельных операций при изготовлении плечевого изделия.Подготовка деталей кроя к обработке. | Контроль, практическая работа | **Знать**: технологию обработки швов**Уметь**: прокладывать копировальные линии, технологически правильно обрабатывать швы | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.**Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность**П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.**  оценка и самооценка учебной деятельности**.** |
|  | 27-28 | Технология выполнения отдельных операций изготовления плечевого изделия.Обработка рукавов, низа туники, сорочки(рубашки). | Контроль, практическая работа | **Знать**: технологию обработки швов**Уметь**: технологически правильно обрабатывать швы | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.**Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность**П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.**  оценка и самооценка учебной деятельности**.** |
|  | 29-30 | Окончательная отделка плечевого изделия Влажно-тепловая обработка. | Контроль качества готового изделия. | **Знать**: Способы и приемы окончательной обработки изделия.**Уметь:** Проводить окончательную обработку изделия. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.**Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность**П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.**  оценка и самооценка учебной деятельности**.** |
|  | 31-32 | Творческий проект «Ночная сорочка» «Рубашка»«Туника»Оформление документации. Расчет стоимости, обоснование выбора модели. Защита проекта. | Разработка дизайнерскойзадачи | **Знать** правила выполнения и оформления проекта. **Уметь** разраба­тывать дизай­нерскую задачу, проводить анализ | **Л.** применение знаний на практике, развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества.**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, **К.** публичная защита проекта; умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений. |
| **7.** |  | **Кулинария: Технология приготовления пищи. (16 ч)** |
|  | 33-34 | Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.Холодные закуски, обработка овощей.Приготовление салата из вареных овощей.Сервировка стола к обеду. Этикет. | Опрос, контроль выполнения, практическая работа | **Знать** Правила ТБ, виды овощей.методы определения качества,влияние экологии на качество, способы нарезки, последовательность приготовления блюд из овощей пищевуюценность овощей,технологию приготовления блюд из них; **Уметь** подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду, подбирать столовые приборы и посуду для обеда, составлять меню обеда, рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда, выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола приготавливать блюда из овощей | **Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации.**К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. |
|  | 35-36 | Супы, виды, правила приготовления.Приготовление вегетарианских щей (борща) | Опрос, контроль выполнения, практическая работа | **Знать** технологию приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов, виды заправочных супов.**Уметь** определять качество продуктов для приготовления супа. готовить бульон, готовить и оформлять заправочный суп, выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.**К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. |
|  | 37-38 | Рыба и морепродукты. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из рыбы (рыба в кляре). | Опрос, контроль выполнения, практическая работа | **Знать** пищевую ценность рыбы, содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов, виды рыбы, маркировку консервов, признаки доброкачественности рыбы, санитарные требования при обработке рыбы, условия и сроки хранения рыбной продукции, кулинарную терминологию «кляр» требования к качеству готовых блюд**Уметь** разделывать рыбу, выполнять тепловую обработку рыбы,приготавливать кляр, подавать готовое блюдо.  | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.**  развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.**К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. |
|  | 39-40 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.Приготовление отварных макарон с соусом. | Опрос, контроль выполнения, практическая работа | **Знать** виды макаронных изделий, круп и бобовых, технологию приготовления блюда.**Уметь** приготавливать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.**К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. |
|  | 41-42 | Особенности национальных блюд.«Шаверма» - блюдо армянской кухни. | Контроль выполнения, практическая работа | **Знать** историю кулинарии, особенности национальной кухни, требования к готовому блюду, правила техники безопасности с горячими приборами**Уметь** работать по описанию (рецепту), пользоваться инструментами и приспособлениями для нарезки овощей, оформлять готовое блюдо | **Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы**Р.:** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации**К.** продолжение развития умения использовать простые речевые средства для передачи своего мненияумение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений |
|  | 43-44 | Молоко и его свойства. Блюда из молока.Приготовление десерта из творога. | Опрос, контроль выполнения, практическая работа | **Знать** кулинарное значение молока и молочных продуктов, виды молока и молочных продуктов, питательную ценность и химический состав молока, условия и сроки хранения, виды бактериальных культур, значение молочных продуктов в питании человека. **Уметь** определять качество молока, использовать молочные продукты в приготовлении блюд. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.**К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. |
|  | 45-46 | Десерт из фруктов, оформление блюд.Приготовление фруктового салата. | Контроль выполнения, практическая работа | **Знать** пищевую ценность фруктов, технологию приготовления блюд из них; правила техники безопасности. **Уметь** приготавливать и оформлять блюда из фруктов | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства**,** развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества.**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, **К.** публичная защита проекта |
|  | 47-48 | Творческий проект «День рождения».Оформление документации, расчет стоимости, составление меню | Опрос, контроль выполнения, практическая работа | **Знать** реализацию этапов выполнения проекта, выполнение требований к готовому изделию. **Уметь** определять затраты на изготовление проектного изделия | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства**,** развивать эстетический вкус, логическое мышление.**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя**К.:** публичная защита проекта |
| **6.** |  | **Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком кружева (салфетка) (12 ч)** |
|  | 49-50 | Правила техники безопасности.Повторение приемов вязания крючком. | Практическая работа, ответы на вопросы | **Знать** правила ТБ, приемы вязания, инструменты для вязания, условные обозначения **Уметь** подбирать крючок и нитки для вязания, вязать по схеме, зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.**К.**  формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. |
|  | 51-52 | Подбор крючка и ниток для изготовления изделия.Начало вязание по кругу, чтение схемы. | Практическая работа, ответы на вопросы | **Знать** условные обозначения, применяемые при вязании крючком**Уметь** вывязывать по кругу: основное кольцо, читать схему | **Л.** применение знаний на практике, развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества.**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, **К.** публичная защита проекта; умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений. |
|  | 53-54 | Вязание салфетки.Чтение схемы, переход на другой ряд. | Практическая работа, ответы на вопросы | **Знать** условные обозначения, приемы перехода на другой ряд**Уметь** вязать по схеме, использовать воздушные петли и полу столбик при переходе на другой ряд  | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.**К.**  формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. |
|  | 55-56 | Вязание салфетки.Использование другого цвета. | Практическая работа, ответы на вопросы | **Знать:** приемы соединения нитей разного цвета, правила цветоведения **Уметь:** использовать в работе дополнительный цвет, правильно соединять две нити, убирать кончики  | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.**К.**  формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. |
|  | 57-58 | Вязание салфетки.Влажно-тепловая обработка, технология накрахмаливания. | Практическая работа, ответы на вопросы | **Знать:** виды и способы оформления готового изделия, уход за изделием. Правила безопасного труда способы накрахмаливания готового изделия**Уметь:** выполнять правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке, приготавливать крахмальный раствор  | **Л.** применение знаний на практике, развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества.**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, **К.** умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений. |
|  | 59-60 | Творческий проект «подарок»Оформление документации, расчет стоимости  | Защита творческого проекта | **Знать:** этапы выполнения проекта, как подготавливать электронную презентацию проекта**Уметь:** Определять цель и задачи проектной деятельности, выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту, составлять доклад для защиты творческого проекта, защищать творческий проект | **Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы**Р.:** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации**К.** публичная защита проекта,продолжение развития умения использовать простые речевые средства для передачи своего мненияумение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **7.** |  | **Технология получения, преобразование и использование энергии (2 часа)** |
|  | 61-62 | Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работуПередача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии. | Диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы | **Знать:** представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии.**Уметь:** собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии.Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием |  **Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации**К.** публичная защита проекта, продолжение развития умения использовать простые речевые средства для передачи своего мненияумение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решени |
| 8 |  | **Технологии получения, обработки и использования информации (2 часа)** |
|  | 63-64 | Восприятие информации. Кодирование информации при передачи сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. | Диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы | **Знать:** способы отображения информации. Иметь представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации.**Уметь:** выполнить задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации | **Л.** самооценка;личная ответственность;адекватное реагирование на трудности**Р.** самооценка;личная ответственность;адекватное реагирование на трудности**П.** сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент;практическая работа**;** **К**. умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. умение выделять главное из прочитанного;слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на |
| 9-10 |  | **Технологии растениеводства. Технологии животноводства (2 часа)** |
|  | 65-66 | Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растенийТехнологии получения животноводческой продукции. Содержание животных. | Диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы | **Знать:** виды основных групп используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Особенности технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания.О технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. **Уметь:** пользоваться основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)пользоваться технологиями разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка. | **Л.** **.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему,самопознание;самооценка;личная**П.** анализ; систематизация; мыслительный эксперимент;усвоение информации с помощью компьютера;**Р.** адекватное реагирование на трудностипринятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда;**К.** умение выделять главное из прочитанного;слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение |
| 11 |  | **Социальные технологии (2 часа)** |
|  | 67-68 | Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации. | Диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы | **Знать:** виды социальных технологий, структуру.**Уметь** отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.;анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения. | **Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы**П**. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации**Р**. адекватное реагирование на трудностипринятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда;**К.** умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений. |
|  | 68 |  |  |  |  |

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