

1. **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

При изучении технологии в 6 классе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты изучения предмета:

* проявление познавательного интереса и актив­ности в данной области предметной технологи­ческой деятельности;
* мотивация учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физическо­го труда;
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* самооценка умственных и физических способ­ностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным дейст­виям;
* развитие трудолюбия и ответственности за ка­чество своей деятельности;
* гражданская идентичность (знание своей эт­нической принадлежности, освоение нацио­нальных ценностей, традиций, культуры, эмо­ционально положительное принятие своей этнической идентичности);
* проявление технико-технологического и эконо­мического мышления;
* экологическое сознание (знание основ здоро­вого образа жизни, здоровьесберегающих тех­нологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имею­щая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности зна­ний по теории (понятия и термины), практике (спо­собы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с пра­вилами и технологиями), что обусловливает необходи­мость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты **изучения курса:**

познавательные УУД:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организа­ционным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию тех­нических изделий;
* моделирование технических объектов и техно­логических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и со­здание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно-трудо­вой деятельности по принятым критериям и по­казателям;
* общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построе­ние цепи рассуждений, доказательство, выдви­жение гипотез и их обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использо­ванием ресурсов библиотек и Интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий;
* соблюдение норм и правил культуры труда в со­ответствии с технологической культурой произ­водства;
* соблюдение норм и правил безопасности позна­вательно-трудовой деятельности и созидатель­ного труда;

коммуникативные УУД:

* умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

• владение речью;

регулятивные УУД:

* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности (целе­полагание, планирование, прогнозирование, са­моконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
* саморегуляция.

Предметными результатами освоения курса являются:

В познавательной сфере:

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации при проектировании и создании 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;

• распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

• владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической 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;

• организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;

• подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

• подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

• планирование последовательности операций и составление технологической карты;

• 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;

• определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

• приготовление кулинарных блюд, изделий из молока с учётом требований здорового образа жизни;

• формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

• выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

• документирование результатов труда проектной деятельности;

• расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

• оценивание своей способности и готовности к труду и конкретной предметной деятельности;

• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-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 конструирование изделия;

• применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, вышивка) в создании изделий материальной культуры;

• моделирование художественного оформления объекта труда;

• способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенностей своей фигуры;

• эстетическое оформление рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;

• сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

• создание художественного образа и воплощение его в материале;

• развитие пространственного художественного воображения;

• развитие композиционного мышления;

• развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

• развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

• понимание роли света в образовании формы и цвета;

• решение художественного образа средствами фактуры материалов;

• использование природных элементов в создании оргаментов, художественных образов моделей;

• сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

• применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома;

• применение методов художественного проектирования одежды;

• художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

• соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

• умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

• выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

• публичная презентация и защита и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

• способность к коллективному решению творческих задач;

• способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

• способность прийти на помощь товарищу;

• способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

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

• достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;

• развитие глазомера;

• развитие осязания, вкуса, обоняния;

• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)**

Тема 1. Интерьер жилого дома (1 ч)

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и сук куленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на суб стратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

**Раздел «Кулинария» (14 ч)**

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса (4 ч)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Сани тарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы (2 ч)

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы (2 ч)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема 3. Моделирование швейных изделий(2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2 ч)

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощыо прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

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

Тема 1. Вязание крючком(4 ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 2. Вязание спицами(4 ч)

Теоретические сведения. 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. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)**

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в б классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

1. **Тематическое планирование, в том числе с учётом рабочей программы воспитания с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Название раздела,**  **кол-во часов по разделу** | **Тема урока** | **Кол-во часов** |
| 1 | **«Технологии домашнего хозяйства»**  **(3 ч)** | Интерьер жилого дома. (РК) урок-презентация «Интерьер жилого татарского дома» | 1 |
| 2-3 |  | Комнатные растения в интерьере (РПВ) Викторина «Растения вокруг нас»  **Практическая работа:**  Уход за комнатными растениями. | 2 |
| 4-5 | **Кулинария**  **(14 ч)** | Блюда из рыбы. (РК) Викторина «Удивительный мир рыб тюменского края»  Инструкция №6  **Практическая работа:**  Приготовление рыбной закуски с овощами.  (сельдь под шубой). | 2 |
| 6-7 |  | Рыбные полуфабрикаты  **Практическая работа:**  Салат «Мимоза» | 2 |
| 8-9 |  | Блюда из мяса.  Инструкция №7  **Практическая работа:**  «Макароны по флотски» | 2 |
| 10-11 |  | Комбинированный способ тепловой обработки продуктов – тушение.  **Практическая работа:** Тушеный картофель с консервированным мясом. | 2 |
| 12-13 |  | Блюда из птицы.  **Практическая работа:** Запеканка из макарон и копченой курицы. | 2 |
| 14-15 |  | Заправочные супы.  Работа с проектом.  **Практическая работа:**  Приготовление сырного супа с фрикадельками. | 2 |
| 16-17 |  | Приготовление обеда.  **Практическая работа:**  Сервировка стола к обеду. Манник. Работа с проектом. | 2 |
| 18-19 | **Создание изделий из текстильных волокон (22 ч)** | Свойства текстильных материалов.  **Лабораторно-практическая работа:** Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. | 2 |
| 20-21 |  | Снятие мерок  Расчёт конструкции по формулам в М 1:4  **Практическая работа.**  Построение основы чертежа плечевого изделия по формулам. | 2 |
| 22-23 |  | Построение чертежа в натуральную величину по своим меркам.  **Практическая работа.**  Изготовление выкройки плечевого изделия на свой размер. | 2 |
| 24-25 |  | Виды моделей швейных изделий.  Работа с проектом.  **Практическая работа.**  Моделирование формы выреза горловины. | 2 |
| 26-27 |  | Швейные машины. Двойной шов.  Инструкция №2, №3  **Практическая работа.**  Обработка плечевых швов. | 2 |
| 28-29 |  | Способы обработки низа рукава.  **Практическая работа.**  Обработка низа рукава. | 2 |
| 30-31 |  | Способы обработки выреза горловины.  Инструкция №5  **Практическая работа.**  Выкраивание подкройной обтачки, соединение её с горловиной. | 2 |
| 32-33 |  | Обработка горловины подкройной обтачкой.  **Практическая работа.**  Обработка горловины. | 2 |
| 34-35 |  | Соединение деталей изделия.  **Практическая работа.**  Обработка боковых срезов. | 2 |
| 36-37 |  | Способы и приемы обработки нижнего среза швейного изделия. К/р  **Практическая работа.**  Обработка нижнего среза. | 2 |
| 38-39 |  | **К/р** по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»  **Практическая работа:** Разработка критериев для оценки изделия. | 2 |
| 40-41 | **Художественные ремесла**  **(8 ч)** | Вязание крючком и спицами. Инструкция №2  **Практическая работа:**  Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спица­ми» | 2 |
| 42-43 |  | Основные виды петель при вязании крючком.  **Практическая работа:**  Основные приемы вя­зания | 2 |
| 44-45 |  | Основные виды петель при вязании спицами.  **Практическая работа:**  Вязание спицами.  Работа с проектом. | 2 |
| 46-47 |  | Выполне­ние проекта по разделу «Художественные ремесла»  **Практическая работа:** Написать технологическую карту на выбранное изделие. | 2 |
| 48-49 | **«Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)** | Индивидуальные и коллективные творческие проекты.  **Практическая работа:**  Знакомство с примерами творческих проектов. | 2 |
| 50-51 |  | **Практическая работа:**  Разработка технологической карты. | 2 |
| 52-53 |  | Подготовка проекта к защите.  **Практическая работа:**  Составить доклад для защиты творческого проекта | 2 |
| 54-55 |  | Подготовка проекта к защите.  **Практическая работа:**  Составить доклад для защиты творческого проекта. | 2 |
| 56-60 |  | Защита творческого проекта.  **Практическая работа:**  Защита проекта по разделу «Художественные ремесла» | 5 |
| 61-64 |  | **К/р** по разделу «Технологии творческой и опытнической деятельности»  **Тема:**  Защита про­екта по разделу «Художественные ремесла» | 4 |
| 65-66 |  | Защита проекта.  **Практическая работа:**  Защита проекта по разделу «Кулинария» | 2 |
| 67-68 |  | Защита проекта.  **Практическая работа:**  Защита проекта по одному из разделов | 2 |

**Приложение к рабочей программе.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Название раздела,**  **кол-во часов по разделу** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **По плану** | **По факту** |
| 1 | **«Технологии домашнего хозяйства»**  **(3 ч)** | Интерьер жилого дома. (РК) урок-презентация «Интерьер жилого татарского дома» | 1 | 6.09 |  |
| 2-3 |  | Комнатные растения в интерьере. (РПВ) Викторина «Растения вокруг нас»  **Практическая работа:**  Уход за комнатными растениями. | 2 | 6.09  13.09 |  |
| 4-5 | **Кулинария**  **(14 ч)** | Блюда из рыбы. (РК) Викторина «Удивительный мир рыб тюменского края»  Инструкция №6  **Практическая работа:**  Приготовление рыбной закуски с овощами.  (сельдь под шубой). | 2 | 13.09  20.09 |  |
| 6-7 |  | Рыбные полуфабрикаты  **Практическая работа:**  Салат «Мимоза» | 2 | 20.09  27.09 |  |
| 8-9 |  | Блюда из мяса.  Инструкция №7  **Практическая работа:**  «Макароны по флотски» | 2 | 27.09  4.10 |  |
| 10-11 |  | Комбинированный способ тепловой обработки продуктов – тушение.  **Практическая работа:** Тушеный картофель с консервированным мясом. | 2 | 4.10  11.10 |  |
| 12-13 |  | Блюда из птицы.  **Практическая работа:** Запеканка из макарон и копченой курицы. | 2 | 11.10  25.10 |  |
| 14-15 |  | Заправочные супы.  Работа с проектом.  **Практическая работа:**  Приготовление сырного супа с фрикадельками. | 2 | 25.10  8.11 |  |
| 16-17 |  | Приготовление обеда.  **Практическая работа:**  Сервировка стола к обеду. Манник. Работа с проектом. | 2 | 8.11  15.11 |  |
| 18-19 | **Создание изделий из текстильных волокон (22 ч)** | Свойства текстильных материалов.  **Лабораторно-практическая работа:** Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. | 2 | 15.11  22.11 |  |
| 20-21 |  | Снятие мерок  Расчёт конструкции по формулам в М 1:4  **Практическая работа.**  Построение основы чертежа плечевого изделия по формулам. | 2 | 22.11  29.11 |  |
| 22-23 |  | Построение чертежа в натуральную величину по своим меркам.  **Практическая работа.**  Изготовление выкройки плечевого изделия на свой размер. | 2 | 29.11  6.12 |  |
| 24-25 |  | Виды моделей швейных изделий.  Работа с проектом.  **Практическая работа.**  Моделирование формы выреза горловины. | 2 | 6.12  13.12 |  |
| 26-27 |  | Швейные машины. Двойной шов.  Инструкция №2, №3  **Практическая работа.**  Обработка плечевых швов. | 2 | 13.12  20.12 |  |
| 28-29 |  | Способы обработки низа рукава.  **Практическая работа.**  Обработка низа рукава. | 2 | 20.12  27.12 |  |
| 30-31 |  | Способы обработки выреза горловины.  Инструкция №5  **Практическая работа.**  Выкраивание подкройной обтачки, соединение её с горловиной. | 2 | 27.12  17.01 |  |
| 32-33 |  | Обработка горловины подкройной обтачкой.  **Практическая работа.**  Обработка горловины. | 2 | 17.01  24.01 |  |
| 34-35 |  | Соединение деталей изделия.  **Практическая работа.**  Обработка боковых срезов. | 2 | 24.01  31.01 |  |
| 36-37 |  | Способы и приемы обработки нижнего среза швейного изделия. К/р  **Практическая работа.**  Обработка нижнего среза. | 2 | 31.01  7.02 |  |
| 38-39 |  | **К/р** по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»  **Практическая работа:** Разработка критериев для оценки изделия. | 2 | 7.02  14.02 |  |
| 40-41 | **Художественные ремесла**  **(8 ч)** | Вязание крючком и спицами. Инструкция №2  **Практическая работа:**  Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спица­ми» | 2 | 14.02  21.02 |  |
| 42-43 |  | Основные виды петель при вязании крючком.  **Практическая работа:**  Основные приемы вя­зания | 2 | 21.02  28.02 |  |
| 44-45 |  | Основные виды петель при вязании спицами.  **Практическая работа:**  Вязание спицами.  Работа с проектом. | 2 | 28.02  7.03 |  |
| 46-47 |  | Выполне­ние проекта по разделу «Художественные ремесла»  **Практическая работа:** Написать технологическую карту на выбранное изделие. | 2 | 7.03  14.03 |  |
| 48-49 | **«Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)** | Индивидуальные и коллективные творческие проекты.  **Практическая работа:**  Знакомство с примерами творческих проектов. | 2 | 14.03  21.03 |  |
| 50-51 |  | **Практическая работа:**  Разработка технологической карты. | 2 | 4.04  4.04 |  |
| 52-53 |  | Подготовка проекта к защите.  **Практическая работа:**  Составить доклад для защиты творческого проекта | 2 | 11.04  11.04 |  |
| 54-55 |  | Подготовка проекта к защите.  **Практическая работа:**  Составить доклад для защиты творческого проекта. | 2 | 18.04  18.04 |  |
| 56-60 |  | Защита творческого проекта.  **Практическая работа:**  Защита проекта по разделу «Художественные ремесла» | 5 | 25.04  25.04  16.05  16.05  23.05 |  |
| 61-64 |  | **К/р** по разделу «Технологии творческой и опытнической деятельности»  **Тема:**  Защита про­екта по разделу «Художественные ремесла» | 4 | 23.05  30.05 |  |
| 65-66 |  | Защита проекта.  **Практическая работа:**  Защита проекта по разделу «Кулинария» | 2 |  |  |
| 67-68 |  | Защита проекта.  **Практическая работа:**  Защита проекта по одному из разделов | 2 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |