

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Министерство образования и науки Хабаровского края
Администрация Комсомольского муниципального района
Хабаровского края
МБОУ СОШ № 1 сельского поселения "Село Хурба"**

РАССМОТРЕНО

На педагогическом совете
Протокол № 1
от «29»08.2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР
Жук Н.В.
Жук Н.В.
от «29»08.2024 г

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ №1
Самсонова Н.Н.
Самсонова Н.Н.
Приказ №265
от «29»08.2024 г



АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета
«Профессионально-трудовое обучение»
(надомное обучение)

для 6 класса основного общего образования
на 2024-2025 учебный год

Составитель: Филиппова Наталья Сергеевна
учитель технологии

с. Хурба, 2024

Данная Рабочая программа по технологии для 6 класса основного общего образования составлена на 34 часа из расчета 1 час в неделю и адаптирована для обучающихся с задержкой психического развития.

Наименование учебного предмета: Технология

Класс: 6

Срок реализации программы: 2024-2025 учебный год

Количество часов по учебному плану: 34 часа в год, 1 час в неделю

Планирование составлено на основе: Рабочей программы к линии УМК Е.С. Глозмана, О.А. Кожиной, Ю.Л. Хотунцева Технология. 5-9 кл.

Учебник: Глозман Е.С., Кожина О.А. и др. Технология, 5 класс. – М.: Просвещение, 2023

ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностным результатом изучения предмета является формирование следующих умений и качеств:

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметным результатом изучения курса является формирование универсальных учебных действий (УУД)

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
- Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметным результатом изучения курса является сформированность следующих умений:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической 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 учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками 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, ткачество, войлок, вышивка, аппликация, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 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 орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической 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 учетом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

На изучение предмета отводится 1 час в неделю, итого 34 часа в год. Отбор форм организации обучения осуществляется с учетом естественно-научного содержания. Большое внимание уделяется практическим работам, минимум которых определен в каждом разделе программы.

Изучение учебного предмета «Технология» в 6 классе на втором уровне основного общего образования направлено на достижение следующих *целей*

- **Освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **Владение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **Развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **Воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **Получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- Формирование целостной научной картины мира;
- Понимание возрастающей роли естественных наук и научных исследований в современном мире;
- Овладение научным подходом к решению различных задач;
Овладение умениями формулировать гипотезы, конструировать, проводить эксперименты, оценивать полученные результаты.

Содержание учебного предмета

Технология 6 класс (34 часа - 1 час в неделю)

Раздел 1. «Кулинария» (8 ч)

Тема 1. Физиология питания (1 ч)

Теоретические сведения. Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов, калорийность пищи, факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов, первая помощь при пищевых отравлениях.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.

Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов, каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.
5. Определение качества кисломолочных продуктов экспресс - методом химического анализа.

Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2 ч)

Теоретические сведения. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшённой, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приёмы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объёма при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. подача готовых блюд к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Приготовление рассыпной вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 4. Сервировка стола. Этикет (1 ч)

Теоретические сведения. Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета

Лабораторно-практические и практические работы. Оформление праздничного стола.

Тема 5. Приготовление обеда в походных условиях (1 ч)

Теоретические сведения. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Лабораторно-практические и практические работы.

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 6. Заготовка продуктов (1 ч)

Теоретические сведения.

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в солёных и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Тема 7. Заготовка продуктов (1 ч)

Теоретические сведения. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Определение качества овощной продукции органолептическим методом.
2. Квашение капусты с клюквой.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (19 ч)

Тема 1. Элементы материаловедения (1 ч)

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевое и атласное переплетения нитей в

тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 2. Элементы машиноведения (2 ч)

Теоретические сведения. История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Лабораторно-практические и практические работы.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Замена иглы в швейной машине.

Тема 3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (4 ч)

Теоретические сведения. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к плечевому швейному изделию. Ткани и отделки, применяемые для изготовления плечевого швейного изделия. Мерки, необходимые для построения основы чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Прибавки на свободу облегания. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1: 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Лабораторно-практические и практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

1. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
2. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
3. Моделирование юбки выбранного фасона.
4. Подготовка выкройки юбки.

Тема 4. Технология изготовления плечевых швейных изделий с цельнокроеным рукавом (7 ч)

Теоретические сведения. Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлепок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы). Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Выравнивание низа изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
8. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Тема 5. Рукоделие. Художественные ремесла (5 ч)

Теоретические сведения. Лоскутное шитьё. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов

орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов

.Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приёмы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Раздел 3. Технология ведения дома (1 ч)

Тема 1. Уход за одеждой и обувью. (1 ч)

Теоретические сведения. Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 4. Творческие проекты (6 ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.

Учебно-тематический план

Модуль, раздел	Количество учебных часов
<i>1. Кулинария</i>	8
1.1. Физиология питания	1
1.2. Технология приготовления блюд	4
1.3. Сервировка стола. Этикет	1
1.4. Приготовление обеда в походных условиях	1
1.5. Заготовка продуктов	1
<i>2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</i>	19
2.1 Элементы материаловедения	1
2.2 Элементы машиноведения	2
2.3 Конструирование и моделирование поясных швейных изделий	4
2.4 Технология изготовления швейных изделий	7
2.5 Рукоделие. Художественные ремёсла	5
<i>3. Технология ведения дома</i>	1
<i>4. Творческие проекты</i>	6
<i>Итого</i>	34

Календарно-тематическое планирование

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Планируемые результаты		
			Предметные	Метапредметные	Личностные
<i>1. Кулинария (8 часов)</i>					
1	Физиология питания	1	Знать: понятие о микроорганизмах, методы определения качества пищевых продуктов, признаки отравления; Уметь: определять качество продуктов органолептическим методом, оказывать первую помощь при пищевых отравлениях	Формирование и развитие компетентности в области ИКТ; выбор для решения познавательных задач различных источников информации	Формирование основ экологической культуры, индивидуально-личностных позиций
2	Практическая работа «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.»	1	Знать: способы определения доброкачественности и условия хранения продукта, технологию приготовления, требования к готовым блюдам, их оформление и подачу, сроки и условия хранения; Развивать умение применять полученные знания на практике, формировать умение устанавливать взаимосвязь знаний по различным предметам для решения задач, осуществления технологических процессов, овладение элементами научной организации труда	Планирование и регуляция своей деятельности, организация учебного сотрудничества, осознанное использование речевых средств для выражения своих мыслей и потребностей, соблюдение норм и правил санитарии и гигиены, норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности	Формирование готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации, развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности
3	Практическая работа «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»	1			
4	Практическая работа «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»	1			
5	Практическая работа «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»	1			
6	Практическая работа «Сервировка стола». Этикет	1	Знать: правила сервировки стола к ужину и обеду, способы подачи горячих блюд, правила этикета; Уметь: сервировать стол в соответствии с составленным меню, овладевать методами эстетического	Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности, оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по	Формирование индивидуально-личностных позиций учащихся, развитие эстетического сознания, ориентирование в мире профессий с учетом устойчивых познавательных

			оформления, стремиться внести красоту в домашний быт	принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам	интересов
7	Практическая работа «Приготовление обеда в походных условиях»	1	Знать: способы сохранности продуктов, правила санитарии и гигиены в походных условиях, способы обеззараживания воды, способы приготовления и разогрева пищи; Уметь: рассчитывать количество и состав продуктов для похода, соблюдать санитарно-гигиенические правила и меры противопожарной безопасности	Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике, соблюдение норм и правил безопасности деятельности.	Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам
8	Практическая работа «заготовка продуктов»	1	Знать: способы приготовления домашних запасов, технологию заготовки овощей впрок, способы и условия хранения запасов; Уметь выбирать способы хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности	Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни, планирование и регуляция своей деятельности, соблюдение норм и правил, культуры труда	Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (19 часов)

9	Практическая работа «Натуральные волокна животного происхождения»	1	Знать: классификацию текстильных волокон, способы получения натуральных волокон животного происхождения, их свойства; свойства тканей, изготовленных из них; Уметь: проводить исследование свойств тканей, выполнять простейшие переплетения, определять лицевую и изнаночную стороны ткани	Планирование и регуляция своей деятельности, формулирование выводов, отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности	Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности, ориентирование в мире профессий, формирование основ экологической культуры
10	Практическая работа «Устройство, подбор и установка машинных игл»	1	Знать: устройство швейной машины, правила безопасной работы, назначение, устройство и принцип	Постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и	Осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной

11	Неполадки в работе швейной машины. Уход за швейной машиной	1	действия регуляторов, устройство машинной иглы; Уметь: регулировать качество машинной строчки, подбирать и устанавливать машинную иглу, устранять неполадки, выполнять уход за швейной машиной	познавательной деятельности, соблюдение норм и правил безопасности труда в соответствии с технологической культурой производства	социализации
12	Конструирование поясных швейных изделий. Практическая работа «Снятие мерок»	1	Знать: краткие сведения из истории одежды, требования, предъявляемые к одежде, правила снятия мерок, построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, способы плечевых изделий; Уметь: снимать мерки для построения чертежа, рассчитывать конструкцию и строить чертёж основы, моделировать плечевое изделие с цельнокроеным рукавом	Алгоритмизированное планирование процесса познавательно–трудовой деятельности, определение адекватных имеющимся материально–техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи	Формирование готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, овладение элементами организации умственного и физического труда
13	Конструирование плечевых швейных изделий с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Построение основы чертежа юбки.»	1			
14	Практическая работа «Моделирование плечевых швейных изделий с цельнокроеным рукавом».	1			
15	Моделирование плечевых швейных изделий с цельнокроеным рукавом Практическая работа «Подготовка выкройки к раскрою»	1			
16	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа «Раскладка выкройки и раскрой ткани»	1	Знать: способы раскладки и особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску, правила раскроя, технологию выполнения швов, правила обработки деталей кроя, особенности влажно–тепловой обработки, правила безопасности при выполнении работ; Уметь: готовить ткань к раскрою, выполнять раскрой изделия, готовить к примерке и исправлять недостатки, обрабатывать и соединять детали, контролировать	Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость, соблюдение норм и правил безопасности познавательно–трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой	Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации, развитие эстетического сознания
17	Обработка деталей кроя. Практическая работа «Подготовка к первой примерке»	1			
18	Проведение первой примерки. Практическая работа «Исправление	1			

	недостатков.»		качество	производства	
19	Стачивание деталей юбки. Практическая работа «Обработка застёжки»	1			
20	Обработка верхнего и боковых срезов изделия				
21	Выравнивание низа изделия. Практическая работа «Способы обработки нижнего среза»	1			
22	Окончательная отделка изделия. Практическая работа «Влажно-тепловая обработка изделия.»	1			
23	Рукоделие. Художественные ремёсла. Лоскутное шитьё, история, материалы, инструменты, принадлежности.	1	Знать:, связь с современной модой, особенности подбора и подготовки материала, технологию соединения деталей; построение композиции и особенности свободной росписи тканей;	Организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов, виртуальное и натурное моделирование объектов, формирование и развитие экологического мышления	Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности, развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера
24	Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Практическая работа «Создание композиции»	1	Уметь: составлять орнамент для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны, подбирать материалы, выкраивать детали и соединять их между собой и с подкладкой, выполнять эскизы, создавать композиции		
25	Возможности лоскутного шитья. Практическая работа «Технология соединения деталей»	1			
26	Технология изготовления изделия Практическая работа. «Окончательная обработка изделия»	1			
27	Свободная роспись по ткани. Практическая работа «Приемы выполнения	1			

	свободной росписи»				
<i>3. Технология ведения дома (1 час)</i>					
28	Уход за одеждой и обувью. Практическая работа «Способы ремонта одежды»	1	Знать: современные средства ухода за изделиями, одеждой и обувью, способы ремонта одежды; Уметь: расшифровывать символы по уходу за одеждой, выполнять ремонт одежды	Соблюдение норм и правил культуры труда, соблюдение безопасных приемов деятельности	Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам
<i>4. Творческие проекты (6 часов)</i>					
29	Творческие проекты. Поисковый этап.	1	Знать: понятие о творческой проектной деятельности, этапах выполнения проекта, критериях оценки деятельности; Уметь: формулировать требования к изделию, разрабатывать варианты, подбирать материал, инструменты, соблюдать правила безопасной работы	Постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности, соблюдение норм и правил безопасности труда в соответствии с технологической культурой производства	Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам
30	Творческие проекты. Конструкторский этап.	1			
31	Творческие проекты. Технологический этап	1			
32	Творческие проекты. Технологический этап	1			
33	Творческие проекты. Технологический этап	1	Знать: правила создания презентаций; Уметь: выполнять самооценку, составлять презентацию и доклад для защиты творческого проекта	Оценивание правильности выполнения учебной задачи, диагностика результатов, формирование экологического мышления	Формирование экологической культуры, развитие эстетического сознания
34	Заключительный этап	1			

