

**Отдел образования Сердобского района  
Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 10 г. Сердобска**

**Рассмотрено**  
на заседании МЦ физико –  
математических наук  
Руководитель:  
 Н. Ю. Митрошина /  
Протокол от 29.08.2019 г. №1

**Принято**  
на заседании педагогического  
совета МОУ СОШ № 10  
г. Сердобска  
Протокол от 29.08.2019г. №1

**Утверждаю**  
Директор МОУ СОШ № 10  
г. Сердобска  
 Н. А. Зябликов  
Приказ от 29.08.2019 г. № 141



Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная  
школа № 10 г. Сердобска.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
по предмету «ТЕХНОЛОГИЯ (Обслуживающий труд)»  
6 КЛАСС**

Составитель: Михайлова Н. А.,  
учитель технологии.

Сердобский район  
2019 год.

## **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»**

В соответствии с требованиями ФГОС ООО данная рабочая программа направлена на достижение системы планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования МОУ СОШ № 10 г. Сердобска, включающей в себя личностные, метапредметные, предметные результаты.

### **Личностные результаты:**

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию;
- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве;
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
  - развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
  - овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
  - самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
  - становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
  - планирование образовательной и профессиональной карьеры;
  - осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
  - бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
  - готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
  - проявление технико-технологического мышления при организации своей деятельности;
  - самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

### **Метапредметные результаты:**

- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
  - развитие основ читательской компетенции (в соответствии с целями своей деятельности);
  - совершенствование навыков работы с информацией(в соответствии с целями своей деятельности);
  - совершенствование основ проектной деятельности;

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата;
- поиск новых решений возникшей технической проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- умение создавать, применять и преобразовывать модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- умение формулировать выводы по обоснованию технико-технологического решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
  - согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

***Предметные:***

**Ученик 6 класса научится:**

- называть и характеризовать актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризовать строительную отрасль региона проживания;
- описывать жизненный цикл технологии, приводя примеры;

- оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводить морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводить анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читать элементарные чертежи и эскизы;
- выполнять эскизы механизмов, интерьера;
- осваивать техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получать и анализировать опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получать и анализировать опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получать опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получать и анализировать опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

#### **Ученик 6 класса получит возможность научиться:**

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, сервиса, информационной сфере.*
- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*  
*технологизировать свой опыт,*
- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии производства и обработки материалов, строительства, сервиса, информационной сфере.*

#### **Содержание учебного предмета**

#### **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (4 часа).**

##### **Тема 1. Потребности и технологии.**

Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии. Разработка вспомогательной технологии.

История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду.

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Технология в контексте производства.

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы.

Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления.

## **Производственные технологии. Технологии приготовления пищи (16)**

### **Кулинария.**

#### **Санитария и гигиена (2 часа.)**

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

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

#### **Практические работы**

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета

#### **Физиология питания (2 часа.)**

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

#### **Практические работы**

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

#### **Объекты труда.**

Таблицы, справочные материалы.

#### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов.(2 часа)**

#### **Основные теоретические сведения**

Методы определения качества молока. Влияние экологии на качество молока. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов. Значение молока

и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

### **Практические работы**

Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов..

### **Объекты труда.**

Молоко. Посуда для приготовления блюд из молока.

## **Рыба и морепродукты (2 часа)**

### **Основные 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.

Санитарные требования при обработке рыбы. Требования к качеству готовых блюд

### **Практические работы**

Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд.

### **Объекты труда.**

Рыба. Рыбные консервы. Морепродукты.

## **Блюда из макаронных изделий, круп и бобовых (2 часа)**

### **Основные теоретические сведения**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

### **Практические работы**

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Объекты труда.**

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

**Приготовление обеда в походных условиях.(2)**

**Основные теоретические сведения**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

**Практические работы**

Расчет количества и состава продуктов для похода.

**Варианты объектов труда**

Таблицы

**Блины, оладьи, блинчики (2 час).**

**Основные теоретические сведения**

Виды теста. Просеивания муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

**Практические работы**

Выпечка блинов.

**Варианты объектов труда**

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Поддачи блинов к столу.

**Сервировка стола. Этикет.(2часа)**

Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола.

**Практические работы**

Оформление стола к обеду.

**Объекты труда.**

Столовое белье, посуда.

## Технологии в сфере быта.(2 часа)

### Тема 1. Интерьер жилого дома (2 часа).

#### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка..

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

Практические работы: Выполнение эскиза детской комнаты.

#### Объект труда.

### Рукоделие. Художественные ремесла (14 часов)

#### Декоративно-прикладное искусство. (2 часа.)

#### Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

#### Практические работы

Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве народов Сибири. Организация рабочего места для занятий ДПИ.

#### Варианты объектов труда.

Образцы ДПИ. Ткани. Нитки.

### Лоскутное шитье.(4часа.)

#### Основные теоретические сведения.

Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

### **Практические работы**

Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

### **Варианты объектов труда.**

Салфетка, прихватка, подставка под горячее.

## **Вышивка (8 часов)**

### **Основные теоретические сведения**

Традиционные виды вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой.

Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание крестом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Техника выполнения четных швов. Шов «крест». Способы вышивания «крестиком».

Отделка вышивкой образца, салфетки, фартука, носового платка.

**Практические работы:** Изготовление картины в технике ручной вышивки. Отделка вышивкой образца, салфетки, фартука, носового платка.

### **Объект труда.**

Ткань, нитки.

## **Элементы материаловедения. (2 часа).**

### **Основные теоретические сведения**

Натуральные волокна животного происхождения. Классификация волокон. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей.

Виды переплетения нитей в тканях.

Сравнительные характеристики хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей.

### **Практические работы**

Распознавание волокон и нитей из шерсти и шелка.

Изготовление макета атласного, саржевого и сатинового переплетения.

Сравнение механических, физических, технологических свойств тканей из натуральных волокон.

### **Объекты труда.**

Образцы ткани. Образец атласного, саржевого и сатинового переплетени.

### **Элементы машиноведения (6 часов).**

#### **Основные теоретические сведения**

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности.* Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

#### **Практические работы**

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

### **Объекты труда.**

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

### **Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 часа).**

#### **Основные теоретические сведения**

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

#### **Практические работы**

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

#### **Варианты объектов труда.**

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

**Разработка и изготовление материального продукта(14 часов).**

**Планирование и изготовление материального продукта.**

#### **Основные теоретические сведения**

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка карманов, поясов, бретелей;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.
- Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
- Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и волокон. Контроль качества готового изделия.

### **Практические работы**

- Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### **Объекты труда.**

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

## **Исследовательская и созидательная деятельность**

### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (6 часов).**

Предприятия строительной отрасли Пензенской области и Сердобского района, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся в строительной отрасли региона. Рабочие места и их функции. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии.

## Тематическое планирование.

**6 класс(68 часов).**

№	Тема урока	Тип урока	технологии	Характеристика основных видов деятельности (элементы содержания, контроль)	Планируемые результаты			
					Предметные	Метапредметные УУД	Личностные УУД	
Раздел 1 Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.								
Тема 1. Потребности и технологии.								
1-2	Вводный инструктаж по технике безопасности. Понятие технологии. Вспомогательная технология. Развитие технологий и проблемы воздействия на окружающую среду	Урок изучения нового материала.	Здоровье сберегающие технологии	Понятие «технология», «технологический процесс». Потребности. Иерархия потребностей. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Изучение информации об истории развития технологий, их антропогенного	Характеризовать понятия «технология», «вспомогательная технология» и адекватно пользоваться этими понятиями.	Характеризовать понятия «технология», «вспомогательная технология». Систематизировать, анализировать, обобщать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах.  Определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи; анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты; самостоятельно планировать пути	Готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; целостное мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки.	

				<p>воздействия на окружающую среду. Обработка информации по заданной теме. Составление программы изучения потребностей.</p>		достижения целей.		
3-4	Технологии в контексте производства. Технологическая система.	Урок изучения нового материала.	ИКТ – технологии	<p>Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы. Виды ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов.</p> <p>Технологическая система как средство удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Робототехника. Системы автоматического управления.</p> <p>Изучение информации о технологической</p>	Характеризовать понятия «технологический процесс», «ресурсы», «сырьё», получать и проанализировать опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму.	<p>Определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи; анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты; самостоятельно планировать пути достижения целей.</p>	<p>Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.</p>	

				<p>системе, управлении системой.</p> <p>Робототехника как вид технологической системы.</p> <p>Использование ПК для получения информации по заданной теме.</p>				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

Раздел 2. Производственные технологии. Технология приготовления пищи.

Темы 1-16. Кулинария.								
5-6	Санитария и гигиена.	Комбинированный	Технологии проблемного обучения	<p>Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.</p> <p>Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и</p>	<p>Готовит пищу с учетом санитарных, практических, эстетических требований и мер безопасности.</p> <p>Составляет технологические карты с соблюдением норм, стандартов и ограничений.</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных средств для посуды и кабинета.</p> <p>Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p> <p>Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием,</p>	<p>Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p> <p>Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p> <p>Воспитание у учащихся трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности, навыков культурного поведения, готовности к</p>	

				<p>дезинфицирующих средств для мытья посуды.</p> <p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.</p> <p>Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p> <p>Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p>		<p>колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p>	<p>рациональному ведению домашнего хозяйства.</p> <p>Воспитание трудовой дисциплины, культуры труда.</p> <p>Организовывать рабочее место.</p> <p>Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.</p> <p>Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p> <p>Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p> <p>Оказывать первую помощь при ожогах и порезах.</p>	
7-8	Физиология	Комбин	Технол	Санитарно-	Овладевать		Учебно-	

	питания.	ированный	огии пробле много обучен ия.	гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению и хранению пищи, посуде и кухонному инвентарю. 1-я помощь при пищевом отравлении.	навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности.	Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.	познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, Усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Объективное оценивание результатов работы в группах с точки зрения эстетических и технологических требований.	
9-10	Блюда из молока и кисломолоч ных продуктов.	Комбинированный	Технологии пробле много обучен	Методы определения качества молока. Влияние экологии на качество молока. Изменение	Определяет доброкачественность молока. Готовит блюдо из молока с учетом санитарных,	Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.	Активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему.	

			ия	<p>содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.</p> <p>Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.</p> <p>Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока.</p> <p>Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Технология приготовления молочных супов и каш.</p> <p>Посуда для варки молочных блюд.</p> <p>Оценка качества готовых блюд, подача их к</p>	<p>практических, эстетических требований и мер безопасности.</p> <p>Экономно расходует продукты.</p>	<p>Усваивает новые способы умственной деятельности через разные виды получения информации.</p> <p>Владеет компетенциями в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</p>	<p>Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p> <p>Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p>	
--	--	--	----	---	--	--	---	--

				<p>столу.</p> <p>Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления</p> <p>Правила кулинарной обработки молока, ассортимент молочных продуктов, сроки хранения. Правила безопасной работы с электроплитой и горячими жидкостями.</p>				
11-12	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Пр./р.	Комбинированный	Технологии проблемного обучения	<p>Технология приготовления рыбы. Определение доброкачественности рыбы. Пищевая ценность рыбы и</p>	<p>Читает технологическую документацию; соблюдает последовательность приготовления</p>	<p>Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную</p>	<p>Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Развитие трудолюбия и ответственности за</p>	

	Приготовлен ие рыбного супа.			<p>нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них.</p> <p>Маркировка консервов. Признаки доброкачества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.</p> <p>Санитарные требования при обработке рыбы. Требования к качеству готовых блюд</p>	<p>блюд по инструкционной карте; готовить блюдо из рыбы.</p>	задачу.	<p>качество своей деятельности.</p>	
13- 14	<b>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр./р.Приготовление гречневой каши.</b>	Комбинированный	Технологии проблемного обучения	<p>Значение круп в питании человека.</p> <p>Механическая обработка круп.</p> <p>Ассортимент блюд.</p> <p>Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Технология приготовления</p>	<p>Применяет способы механической обработки круп; соблюдает последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовит блюда из макарон (крупы, бобовых)</p>	<p>Развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.</p> <p>Формирование компетенции в общении,</p>	<p>Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p> <p>Готовность к рациональному</p>	

				<p>крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.</p> <p>Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.</p> <p>Способы варки макаронных изделий.</p> <p>Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.</p>		<p>включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</p>	<p>ведению домашнего хозяйства.</p> <p>Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p>	
15-16	Приготовление обеда в походных условиях.	Урок «открытие» нового знания, лаборатория	Здоровьесберегающие технологии	Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов.		Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.	Ответственное отношение к учению; уважительное отношение к труду, наличие опыта участия в социально значимом	

		рно – практиче ская работа		Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.		Умеет отвечает на вопросы учителя, осуществляет актуализацию личного жизненного опыта. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	труде, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.	
17- 18	Блины, оладьи, блинчики. Пр./р. Приготовлен	Урок «открыт ия» нового знания,	Здоров ьесбер егающ ие технол	Продукты, употребляемые для приготовления жидкого теста. Значение изделий из	Анализировать рецептуру и кулинарное использование жидкого теста.	Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.	Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на	

	ие блинов.	практическая работа.	огии	теста в питании человека. <i>Виды теста. Просеивания муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.</i>	Готовить тесто для блинов, выпекать блины. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.		практике и последующее повторение нового материала. Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.	
19-20	Сервировка стола к обеду. Этикет.	Комбинированный	Технологии проблемного обучения	Особенности сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.э	Выполняет сервировку стола к обеду; подбирает столовое белье для сервировки, столовую посуду и приборы. Владеет навыками эстетического оформления стола.	Умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  Слушает вопросы учителя ,отвечает на вопросы учителя, осуществляет актуализацию личного жизненного опыта. Владеет компетенциями в общении, включая сознательную	Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.	

						ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Раздел 3. Технологии в сфере быта.**

21-22	Интерьер жилого дома. <b>Пр./р.</b> Выполнение эскиза детской комнаты.	Урок «открытие» нового знания, практическая работа.	Технологии проблемы многообучения	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой,	Разрабатывает варианты решения проблемы. Обосновывает выбор лучшего варианта и его реализацию. Овладевает безопасными приемами труда.	Формировать понятие декоративно прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно прикладного искусства России-вышивка. Дать представление о композиционном и цветовом решении изделия. Научить создавать изделие, имеющее значимую потребительскую стоимость.	Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.	
-------	--	---	-----------------------------------	--	---	---	--	--

			<p>спален, детского уголка..</p> <p>Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.</p> <p>Познакомить с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края; показать применение рукоделия</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--

				<p>народном и современном костюме; развить понимание необходимости декоративной переработке изображаемых предметов и образов реального мира.</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Раздел 4. Рукоделие. Художественные ремесла.**

23-24	<b>Декоративно-прикладное искусство.</b>	Урок «открытие» нового знания,	Технологии проблемного обучения	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве народов Сибири. Организация рабочего места для занятий ДПИ. Холодные, теплые,</p>	<p>Разрабатывает варианты решения проблемы. Обосновывает выбор лучшего варианта и его реализацию. Овладевает безопасными приемами труда. Анализирует особенности декоративного искусства народов России.</p>	<p>Характеризует понятие декоративно-прикладного искусства, традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России.</p>	<p>Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.</p>	
-------	--	--------------------------------	---------------------------------	--	--	---	---	--

				хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.				
25-26	<b>Лоскутное шитье в современной моде.</b> Пр./р. Изготовление эскиза в технике лоскутного шитья.	Урок отработки и умений, практическая работа.	Технологии проблемного обучения	Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике. Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.	Разрабатывает варианты решения проблемы. Обосновывает выбор лучшего варианта и его реализацию. Овладевает безопасными приемами труда.	Дать представление о композиционном и цветовом решении изделия. Научить создавать изделие, имеющее значимую потребительскую стоимость.	Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.	

27-28	Пр./р. Изготовление прихватки в технике лоскутного шитья.	Урок отработки и умений, практическая работа.		Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике. Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластике в народном и современном костюме.	Работает с инструкционными картами. Выполняет различные виды швов и оценивает качество выполненной работы.	Формировать понятие декоративно прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно прикладного искусства России- лоскутная пластика. Дать представление о композиционном и цветовом решении изделия. Научить создавать изделие, имеющее значимую потребительскую стоимость.	Ответственное отношение к учению; уважительные отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.	
29-30	Техника выполнения счетных швов. Пр.р. Выполнение образцов счетных	Урок отработки и умений, практическая работа.		Традиционные виды вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм,	Работает с инструкционными картами. Выполняет различные виды швов и оценивает качество выполненной	Различает виды ручных стежков и строчек. Выполняет счетные швы. Владеет методами чтения технологической и инструктивной информации.	Ответственное отношение к учению; уважительные отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде, готовность и способность к	

	ШВОВ.		<p>орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой.</p> <p>Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание крестом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.</p> <p>Техника выполнения счетных швов.</p> <p>Познакомить с основными счетными швами: набор, гладь, роспись, гобеленовый шов, крест. Способы вышивания счетными швами. Отделка вышивкой образца, салфетки, фартука, носового платка.</p> <p>Правила посадки и постановки рук во время вышивания.</p> <p>Правила ТБ работы с</p>	<p>работы.</p> <p>Достигает необходимой точности движений при выполнении технологических операций.</p> <p>Различает виды ручных стежков и строчек.</p> <p>Оценивает технологические свойства материалов и областей их применения.</p>		<p>саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.</p>	
--	-------	--	--	---	--	--	--

				тканями.				
31-32	Пр./р. Выполнение образцов счетных швов.	Урок изучения нового материала	Урок первичного предъявления новых знаний.	<p>Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание крестом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.</p> <p>Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями.</p>	<p>Работает с инструкционными картами. Выполняет различные виды швов и оценивает качество выполненной работы.</p> <p>Достигает необходимой точности движений при выполнении технологических операций. Различает виды ручных стежков и строчек. Оценивает технологические свойства материалов и областей их применения.</p>	<p>Систематизировать, анализировать, обобщать информацию о композиционном и цветовом решении изделия.</p>	<p>Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию. Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.</p>	
33-34	Пр./р. Отделка вышивкой салфетки.	Урок отработки и умений, практическая	Технологии проблемного обучения	<p>Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание крестом. Выполнение эскизов композиции вышивки</p>	<p>Работает с инструкционными картами. Выполняет различные виды швов и оценивает</p>	<p>Систематизировать, анализировать, обобщать информацию о композиционном и цветовом решении изделия.</p>	<p>Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом</p>	

		работа.		<p>для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.</p> <p>Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями.</p>	<p>качество выполненной работы.</p> <p>Достигает необходимой точности движений при выполнении технологических операций.</p> <p>Различает виды ручных стежков и строчек.</p> <p>Оценивает технологические свойства материалов и областей их применения.</p>		<p>труде, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.</p> <p>Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.</p>	
35-36	Пр./р.Отделка вышивкой салфетки.	Урок отработки и умений, практическая работа.	<p>Организация рабочего места для ручного шитья.</p> <p>Вышивание крестом.</p> <p>Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.</p> <p>Определение места и размера узора на изделии.</p> <p>Правила посадки и</p>	<p>Работает с инструкционными картами.</p> <p>Выполняет различные виды швов и оценивает качество выполненной работы.</p> <p>Достигает необходимой точности движений при выполнении</p>	<p>Систематизировать, анализировать, обобщать информацию о композиционном и цветовом решении изделия.</p>	<p>Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.</p>		

			<p>постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Окончательная отделка и ВТО образца с вышивкой. Оформление образца с вышивкой.</p> <p><b>Овладевать</b> безопасными приемами труда.</p> <p>Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Определять и формулировать проблему. Искать необходимую информацию для решения проблемы.</p>	<p>технологических операций.</p> <p>Различает виды ручных стежков и строчек.</p> <p>Оценивает технологические свойства материалов и областей их применения.</p>		<p>Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.</p>	
--	--	--	---	---	--	--	--

**Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов.**  
**Свойства текстильных материалов**

37-38	<p><b>Материаловедение.</b> <b>Пр./р.</b> Изготовление макета атласного, саржевого и сатинового переплетения.</p>	Урок изучения нового материала	Урок первичного предъявления новых знаний.	<p>Натуральные волокна животного происхождения.</p> <p>Распознавание волокон и нитей из шерсти и шелка.</p> <p>Изготовление макета атласного, саржевого и сатинового переплетения.</p> <p>Сравнение механических, физических, технологических свойств тканей из натуральных волокон.</p> <p>Образцы ткани. Образец атласного, саржевого и сатинового переплетений.</p> <p>Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям.</p> <p>Исследовать свойства тканей из натуральных волокон.</p>	<p>Называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводить примеры функций работников этих предприятий.</p> <p>Знать о контроле качества продукции на промышленном предприятии.</p> <p>Различает характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям.</p> <p>Исследует свойства тканей из натуральных волокон.</p> <p>Определяет виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Исследует свойства долевой и уточной нитей в ткани.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную</p>	<p>Сформировать понятие о подборе ткани с позиции экологии и домашней экономики.</p> <p>Систематизировать и дополнить знания, полученные учащимися в начальных классах о тканях и их изготовлении.</p>	<p>Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.</p>
-------	---	--------------------------------	--	---	--	--	---

			<p>Определять виды переплетения нитей в ткани. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани. Закрепить знания о профессии прядильщицы.</p> <p>Знакомство с промышленными предприятиями Пензенской области и Сердобского района, работающими на основе современных производственных технологий.</p> <p>Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях, рабочие места и их функции.</p> <p>Дать первоначальные</p>	<p>стороны ткани.</p> <p>Определяет направление долевой нити.</p> <p>Оценивает технологические свойства материалов и областей их применения.</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

				представления о контроле качества продукции на промышленном предприятии.				
39-40	<b>Элементы машиноведения.</b> Приемы безопасной работы на универсальной швейной машине. Т.б. при работе на шв.машине. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе.	Урок изучения нового материала	Урок первичного предъявления новых знаний.	Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка универсальной бытовой швейной	Включает и исключает маховое колесо, наматывать нить на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, выполнять машинные строчки по намеченным линиям на ткани.		Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.	

				машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.				
41-42	<b>Элементы машиноведения.</b> Пр./р. Заправка верхней и нижней нитей.	Урок «открытие» нового знания, практическая работа.	Технологии проблемы многообучения	Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.	Объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии; приводит произвольные примеры в сфере быта. Наматывает нить на шпульку, заправляет верхнюю и нижнюю нити, выполняет машинные строчки по намеченным линиям на ткани. ШМ.	Определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения.	Ответственное отношение к учению; уважительные отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде.  Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	
43-44	<b>Элементы машиноведения.</b> Конструкция машинного	Урок «открытие» нового знания,		Виды машинных швов. Формирование первоначальных навыков работы на ШМ.	Выполняет машинные строчки с различной длиной стежка, закрепляет строчку обратным	Определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять	Ответственное отношение к учению; уважительные отношения к труду, наличие опыта участия	

	шва. Пр./р.Выполнение образцов машинных швов.	практическая работа.			ходом машины. Овладевает безопасными приемами труда на ШМ.	алгоритм их выполнения.	в социально значимом труде.	
45-46	<b>Конструирование .</b> Пр./р. Снятие мерок. Построение чертежа фартука на поясе в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	Урок «открытия» нового знания, практическая работа.	Технологии проблемного обучения	Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов	Снимает мерки с фигуры человека и записывает результаты измерений. Строит чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Рассчитывает по формулам отдельные элементы чертежа фартука. Разрабатывает эскизы различных моделей фартука. Соблюдает правила безопасного труда и гигиены.	Определяет необходимые действия в соответствии с учебной задачей и составлять алгоритм их выполнения. Анализирует особенности фигуры человека различных типов.	Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде.	

				отделки при моделировании швейных изделий. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.				
47-48	<b>Моделирование. Моделирование фартука выбранного фасона.</b>	Урок «открытие» нового знания, практическая работа.	Технологии проблемного обучения	Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.	Моделирует выбранный фасон фартука по чертежу его основы. Соблюдает правила безопасного труда и гигиены.	Определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения.	Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде.	
49-50	Подготовка ткани к раскрою. Пр./р. Раскрой	Урок «открытие» нового знания,		Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора,	Готовит выкройку фартука к раскрою. Готовит ткань к раскрою. Соблюдает правила	Определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять	Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия	

	фартука. Подготовка деталей кроя к обработке. Перенос контурных и контрольны х линий и точек на ткань.	практиче ская работа.		раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Соблюдение правил безопасного труда и гигиены.	безопасного труда и гигиены. Переносит контурные и контрольные линии и точки на ткань. Готовит детали кроя к обработке.	алгоритм их выполнения.	в социально значимом труде.	
51- 52	Пр./р. Обработка деталей кроя. Обработка карманов, пояса.	Интерье р кухни, столовой . Пр.р. Выполне ние эскиза интерьер а кухни.	Урок «откры тия» нового знания, практи ческая работа.	Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; обработка карманов, поясов, бретелей;	Определять необходимые действия в соответствии с учебной познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения.	Определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения.	Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде.	
53- 54	Пр./р. Обработка верхнего среза изделия			Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Соединение деталей изделия	Читает технологическую документацию и выполняет образцы поузловой обработки	Определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять	Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия	

	<p>притачным поясом. Обработка боковых и нижнего срезов фартука ручным и машинным способами.</p>			<p>ручным и машинными швами.</p>	<p>фартука. Овладевает безопасными приемами труда. Учиться самостоятельно добывать знания при работе с учебником.</p>	<p>алгоритм их выполнения.</p>	<p>в социально значимом труде.</p>	
55-56	<p>ПР/р. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.</p>			<p>Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.</p>	<p>Собирает изделие. Проводит примерку, выявляет и исправляет дефекты.</p>	<p>Определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения.</p>	<p>Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде.</p>	
57-58	<p>ПР./р. Стачивание изделия машинными швами. Окончательная отделка изделия.</p>			<p>Стачивание деталей изделия машинными швами. Контроль и оценка качества готового изделия. Художественная отделка изделия.</p>	<p>Стачивает детали изделия машинными швами. Контролирует и оценивает качество готового изделия.</p>	<p>Определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения.</p>	<p>Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде.</p>	
59-60	<p>Пр./р. Влажно-</p>			<p>Приемы влажно-тепловой обработки</p>	<p>Применяет приемы влажно-тепловой</p>	<p>Определять необходимые действия в</p>	<p>Ответственное отношение к учению;</p>	

	тепловая обработка изделия. Контроль качества готового изделия.			тканей из натуральных и волокон. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества готового изделия.	обработки тканей из натуральных и волокон.	соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения.	уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде.		
61-62	Подготовка к защите проекта. Защита проекта.	Урок решения практических, проектных задач	Технологии проектной деятельности	Защита проектов. Применение ПК при проектировании. Экономическая оценка стоимости выполнения проектов. Методика проведения электронной презентации проектов (сценарии, содержание)	Получать и проанализировать опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы.	Представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности; целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ.	Уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога.		
<b>Раздел 6. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения(6 часов).</b>									
63-64	Строительные предприятия региона. Ведущие технологии	Урок – экскурсия.	Технологии исследований и проект	Знакомство с ведущими строительными предприятиями Пензенской области и Сердобского района,	Называет ведущие строительные предприятия региона проживания, работающие на	Представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности; целенаправленно искать	Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом		

	на предприятия х региона.		ной деятел ьности, ИКТ – технол огии.	работающими на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях, рабочие места и их функции. Презентация «Ведущие строительные предприятия Пензенской области». Экскурсии на строительные площадки района.	основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;	и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ	труде, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.	
65-66	Рабочие места и их функции. Производство материалов на предприятия х Пензенской области	Урок – экскурсия.	Технол огии исслед овательской и проектной деятел ьности, ИКТ – технол огии.	Рабочие места и их функции. Новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных производств. Производство материалов на предприятиях Пензенской области. Презентация «Ведущие строительные	Называет ведущие строительные предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;	Представляет в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности; целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ	Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.	

				<p>предприятия Пензенской области».</p> <p>Экскурсии на строительные площадки района.</p>				
67-68	<p>Производство материалов на предприятиях Сердобского района. Обобщающее занятие.</p>	<p>Урок отработки умений и рефлексии.</p>	<p>Технологии исследований и проектной деятельности, ИКТ – технологии.</p>	<p>Производство материалов на предприятиях Сердобского района. Обобщение информации, полученной в ходе экскурсий, с помощью ПК других источников информации, промышленных предприятий Пензенской области и Сердобского района.</p>	<p>Называет ведущие строительные предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;</p>	<p>Представляет в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности; целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ</p>	<p>Ответственное отношение к учению; уважительное отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.</p>	