**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Тацинская средняя общеобразовательная школа №3**

**«Утверждаю»**

**Директор МБОУ ТСОШ №3**

**Приказ от 31. 08. 2018г № 105**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В. Н.Мирнов**

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММ***

***ПО ТЕХНОЛОГИИ***

***Уровень общего образования (класс)***

**ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ В 6 КЛАССЕ**

**(начальное общее, основное общее, среднее общее образование с указанием класса)**

**Количество часов в неделю – 2 ч, за год 70 часа**

**Учитель: Авдиенко Галина Георгиевна**

**Программа разработана на основе ФГОС с учётом примерной программы под редакцией**

**А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко М: Вентана- Граф, 2013 г, адаптирована для детей с ограниченными возможностями здоровья (ЗПР) и ориентирована для работы по учебнику**

**(предметная линия «Технология» 2014г., направление «Технология ведения дома»)**

**Ст. Тацинская**

**2018-19 уч.год**

**1.Планируемые результаты освоения учебного предмета.**

***Личностные результаты*** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практике; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей;

- развитие трудолюбия и отвесности за результаты своей деятельности;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможности членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов Росси и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся;

***Метапредметные результаты*** освоения учащимися предмета «Технологи» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- самостоятельная организация и выполнения различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- планирование и регуляция своей деятельности; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и других базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок выполняемых технологических процессов;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

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

- формирование и развитие экологического мышления; умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике.

***Предметные результаты*** освоение учащимися предмета «Технология» в основной школе:

***в познавательной сфере***

- осознание роли сущности технологической культуре и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, информации, природных объектов; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации ИКТ в современном производстве; рациональное использование учебно и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладения средствами и формами графического отображения объектов; методами чтения технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение элементов экономии при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; элементами научной организации труда;

***в трудовой сфере***

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины, норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

-документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

***в мотивационной сфере***

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

***в эстетической сфере***

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

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

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества, художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятность рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка; стремление внести красоту в домашний быт;

***в коммуникативной сфере***

- практическое освоение умений устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; публичная презентация и защита проекта изделия;

***в физиолого-психологической сфере***

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учетом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

**2. Содержание учебного предмета.**

**Раздел 1 «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)**

**Раздел «Оформление интерьера**

**Тема 1. Вводное занятие. Интерьер жилого дома 2ч.**

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

*Темы лабораторно-практических работ*

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

**Тема 2. Интерьер жилого дома Комнатные растения в интерьере 2ч.**

**Тема 3** **Разновидности комнатных растений. Практическая работа 2ч.**

**Пересадка комнатных растений**

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

*Тема лабораторно-практической работы*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

**Раздел 2. «Кулинария» (16 ч)**

**Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 6ч.**

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд Казачья кухня «Уха» (РК)

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

**Тема 2. Блюда из мяса 4ч.**

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

**Тема 3. Блюда из птицы 2ч.**

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление блюда из птицы.

**Тема 4. Заправочные супы 2ч.**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление заправочного супа.

**Тема 5. Приготовление обеда.** **Сервировка стола к обеду 2ч**

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

*Темы лабораторно-практических работ*

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

**Технологии творческой и опытнической деятельности.**

**Выполнение творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» (4ч).**

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч.)**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов 2ч**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

*Тема лабораторно-практической работы*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий 4ч.**

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

*Тема лабораторно-практической работы*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

**Тема 3. Моделирование швейных изделий 2ч.**

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

*Тема лабораторно-практической работы*

Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

**Тема 4. Швейная машина 4ч.**

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

Основные машинные операции:притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

*Темы лабораторно-практических работ*

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

**Тема 6. Технология изготовления швейных изделий. (12 ч.)**

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Технология обработки застёжки. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом.

*Темы лабораторно-практических работ*

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

*Темы лабораторно-практических работ*

Примерка изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Обработка горловины и застежки проектного изделия. Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

**Тема 7 Технологии творческой и опытнической деятельности. Творческая проектная работа (4ч)**

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

**Тема 1. Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

*Тема лабораторно-практической работы*

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

**Тема 2. Вязание полотна. Вязание по кругу**

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Тема лабораторно-практической работы*

Выполнение плотного вязания по кругу.

**Тема 3. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель**

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.

*Тема лабораторно-практической работы*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

**Тема 4. Вязание цветных узоров.**

Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

*Тема лабораторно-практической работы*

Разработка схемы жаккардового узора.

**Технологии ворческой и опытнической деятельности. Творческая проектная работа (4ч)**

Для повышения образовательного уровня и получения навыков по практическому использованию полученных знаний программой добавлены казачий компонент, религиоведческий, электронно-образовательные ресурсы. Электронные презентации до 15% от изучаемого материала.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Компонент | Название темы | Класс | № урока | Кол-во часов |
| Казачий  Религиоведческий | Уха на Дону  Праздничный стол к Пасхе | 6  6 | 8  13 | 2  2 |
| Региональный | Декоративно прикладное искусство на Дону  Традиции и семейные праздники на Дону | 6  6 | 30  31 | 2  2 |
|  |  |  |  |  |

**3.Календарно тематическое планирование.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Тема урока** | **Кол-во**  **час.** | **Дата** | **Форма урока** | **Основное содержание материала темы** | **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ (УУД)** | | | **Формы контроля** |
| **Предметные** | **Личностные** | **Метапредметные** |
|  | **Раздел 1 «Технологии домашнегохозяйства» (6 ч)** | | | | | | | | |
| 1 | Вводное занятие. Инструктаж по ТБ  Планировка жилого дома | 2 | 04.09 | Урок открытия новых знаний | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. | Познакомиться с правилами поведения и техники безопасности при работе в кабинете, с программой курса «Технология» в 6 классе; соблюдать правила ТБ и санитарно-гигиенические требования | **Л.** учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации  **К.:** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности | Фронтальный устный опрос |
| 2 | Интерьер жилого дома.  Комнатные растения в интерьере. | 2 | 11.09 | Урок открытия новых знаний | Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использо­вание современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Примене­ние текстиля в интерьере. Основ­ные виды занавесей для окон | Выполнять эскиз художественного оформления интерьера гостиной, спальни, прихожей по выбору учащихся | Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие эстетического вкуса, | Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопро­сы учителя. | Фронтальный устный опрос |
| 3. | Разновидности комнатных растений. Практическая работа  Пересадка комнатных растений | 2 | 18.09 | Урок практикум. | Понятие о фитодизайне. Роль ком­натных растений в интерьере. Раз­мещение комнатных растений в ин­терьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными рас­тениями. Профессия садовник | Размещение комнатных растений в интерьере | осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества. | Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на них. | ПР Р. |
|  | **Технологи ворческой и опытнической деятельности. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» (4 ч)** | | | | | | | | |
| 4. | Подготовительный этап выполнения творческого проекта | 2 | 25.09 | Урок проектной деятельности | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.  Повторить этапы выполнения проекта.  Определять цель и задачи проектной деятельности.  Выбирать и обосновывать тему будущего проекта.  Анализировать обоснование выбора проекта.  Выполнять эскизную разработку «Растения в интерьере жилого дома» | Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников  Обсуждать примеры проблемных ситуаций.  Определять цель и задачи проектной деятельности.  Провести исследовательскую работу по теме.  Анализировать обоснование выбора | Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | К. умение выделять главное из прочитанного;  слушать и слышать собеседника, учителя;  задавать вопросы на понимание, обобщение | Работа над проектом |
| 5. | Технологический этап выполнения проекта  Заключительный  этап  Тест «Интерьер  (20мин) | 2 | 02.10 | Урок проектной деятельности | Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения проекта.  Выполнять проект по разделу «Растения в интерьере жилого дома». Обосновать  расчет затрат при выполнении проекта.  Обосновывать экологич.. .проблемы.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества мини проекта..  Защищать творческий проект  Анализировать ошибки | Использовать варианты возможной отделки и декоративного украшения окна, двери.  Самостоятельно добывать знания при работе с учебником. Выполнять макет оформления из ткани окна, двери. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства**,** развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества. | **.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя,  **К.** публичная защита проекта | Защита проекта  Тест (20мин) |
|  | **Раздел 2. «Кулинария» (16 ч)** | | | | | | | |  |
| **6.** | **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**  Технология первичной обработки рыбы. Практическая работа. Приготовление блюда из рыбы. | **(6ч)**  2 | 09.10 | Комбинированный | Пищевая ценность рыбы и нерыб­ных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыб­ных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обра­ботке рыбы. Тепловая обработка рыбы.  Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требо­вания к качеству готовых блюд. | Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюдо из рыбы | **Л.** учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, | Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  П. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации | ПР Р |
| **7** | Нерыбные продукты моря. Практическая работа Приготовление блюда из морепродуктов | 2 | 16.10 | Комбинированный | Изучить ассортимент нерыбных продуктов моря и технологии приготовления блюд из них.  Научиться определять степень готовности рыбных блюд.  Знакомиться с профессией повар.  Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов  Практическая работа «Приготовление блюда из морепродуктов»  Правила подачи рыбных блюд к столу. | Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюдо из рыбы | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | ПР Р. |
| 8 | Казачья кухня «Уха». (РК) | 2 | 23.10 | Комбинированный | Познакомить уч-ся с казачьими блюдами. Использование рыбы на Дону. в кулинарии. Готовить уху. | Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюдо из рыбы | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на них. | ПР Р. |
| 9. | **Блюда из мяса**  Технология первичной обработки мяса.  Лабораторная работа. Определение доброкачественности мяса | (**4ч.)**  1 | 13.11 | Комбинированный урок | Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание морожено­го мяса. Подготовка мяса к тепло­вой обработке. Санитарные требо­вания при обработке мяса. Обору­дование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.  Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термиче­ской обработки мясных блюд. Тех­нология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам | Определять доброкачественность мяса; выполнять блюдо из рубленого мяса; овладевать навыками безопасной работы | **Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации.  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | Лабораторная раб |
| 10. | Технология приготовления блюд из мяса.  Практическая работа Приготовление блюда из мяса | 1 | 13.11 | **.** Урок практикум | Технологии приготовления блюд из мяса: варки, жарки, тушения, запекания, изделий из рубленного мяса, требования к качеству готовых блюд.  Соблюдать последовательность приготовления блюда по инструкционной карте.  Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд  Практическая работа «Приготовление блюда из мяса»  Лабораторная работа «Определение качества мясных блюд»  Органолептические оценивать готовые блюда.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. | Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить первые блюда из мяса | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | ПР Р  Лаборатор работа |
| 11**.** | **Блюда из птицы**  Технология приготовления блюд из птицы. Практическая работа Приготовление блюда из птицы | **(2ч)**  2 | 20.11 | Комбинированный урок | Виды домашней и сельскохозяйст­венной птицы и их кулинарное упо­требление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Обору­дование и инвентарь, применяе­мые при механической и тепловой обработке птицы. | Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить первые блюда из мяса птицы | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности | ПР Р |
| 12. | **Заправочные супы**  Технология приготовления первых блюд. Практическая работа Приготовление заправочного супа | **(2ч)** | **27.11** | Комбинированный урок | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульо­нов, используемых при приготовле­нии заправочных супов.  Виды заправочных супов. Техноло­гия приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и пода­ча к столу | Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить заправочные супы. | Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности. | ПР Р |
| 13. | **Приготовление обеда.**  **Сервировка стола к обеду**  Этикет.  Сервировка стола к обеду. Сервировка стола к Пасхе. Практическая работа «Сервировка стола к обеду» | **2ч** | 04.12 | Комбинированный урок | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Выполнять сервировку стола к обеду; подбирать столовое белье для сервировки, столовую посуду и приборы; овладеть навыками эстетического оформления стола. Приготовить обед по заранее составлен. меню | Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**.** | ПР Р |
|  | **Технологии творческой и опытнической деятельности. Выполнение творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» (4ч).** | | | | | | | | |
| 14 | **Выполнение творческого проекта**  **Приготовление воскресного семейного обеда**  Подготовительный этап выполнения творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»  Технологический этап | **(4ч).**  2 | 11.12 | Урок проектной деятельности | Выполнять эскизную разработку «Сервировки стола к обеду»  Получить дополнительные сведения в литературе и Интернете.  Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.  Подготавливать электронную презентацию проекта.  Проработать доклад к защите творческого проекта. | Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников  Обсуждать примеры проблемных ситуаций.  Определять цель и задачи проектной деятельности.  Провести исследовательскую работу по теме.  Анализировать обоснование выбора проекта. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | К. умение выделять главное из прочитанного;  слушать и слышать собеседника, учителя;  задавать вопросы на понимание, обобщение | Проект |
| 15 | **Тест «Кулинария» (1ч)**  технологический этап выполнения творческого проекта  Защита творческого проекта | 2 | 18.12 | Урок проектной деятельности | Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения проекта.  Выполнять проект по разделу «Сервировки стола к обеду».  Обосновать расчет расхода продуктов.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества мини проекта..  Защищать творческий проект  Анализировать ошибки | Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников  Обсуждать примеры проблемных ситуаций. Провести исследовательскую работу по теме | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | К. умение выделять главное из прочитанного;  слушать и слышать собеседника, учителя;  задавать вопросы на понимание, обобщение | Проект |
|  | **Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)** | | | | | | | |  |
| 16. | Свойства текстильных материалов .  Текстильные материалы из химических волокон.  Лабораторная работа. Изучение свойств текстильных материалов. | 2 | 25.12 | Комбинированный урок | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. | Изучать характеристики различных видов волокон животного происхождения и тканей по коллекциям; исследовать свойства тканей из натуральных животных волокон; распознавать виды ткани  Определять саржевое, сатиновое, атласное переплетение нитей в ткани, ткацкие дефекты. | Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**.** учителя, **К.** формирование компетенции в общении. | Лаборат работа |
| 17**.** | **Конструирование швейных изделий**  Конструирование плечевой одежды.  Практическая работа «Снятие мерок» | **(4ч)**  2 | 15.01 | Комбинированный | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и стачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельно-кроеным рукавом | Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. | Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из | ПР Р |
| 18. | Построение чертежа основы плечевого изделия  Практическая работа Построение чертежа | **2** | 22.01 | Комбиниро-  ванный | Строить чертёж основы плечевого изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину с цельнокроеным рукавом по своим меркам.  Рассчитывать количество ткани на изделие.  Находить и представлять информацию значения слова  «туника». | Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению | **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности. | ПР Р |
| 19. | **Моделирование  швейных изделий**  Моделирование плевой одежды. Практическая работа  Моделирование и подготовка выкроек к раскрою  Тест «Конструирование и моделирование | 2 | 29.01 | Комбинорав. | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек | Разрабатывать эскизы различных моделей юбок. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению | Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность  П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, К. К. формирование умений выражать свою точку зрения | Тест |
| 20. | **Машиноведение.**    Работа на швейной машине. Практическая работа  Устранение дефектов машинной строчки | **(4 ч)**  2 | 05.02 | Комбинорав. | Устройство машинной иглы. Непо­ладки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. За­мена машинной иглы.  Неполадки, связанные с неправиль­ным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.  Обмётывание петель | Изучать устройство современной бытовой ШМ., выполнять качественные машинные строчки на ткани, подбирать иглу по номеру и устанавливать ее. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания,  взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность  **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию уч-ся | ПР Р |
| **21** | Виды машинных операций.  Практическая работа  Изготовление образцов машинных работ | 2 | 12.02 | Урок практикум**.** | Соблюдать требования к выполнению машинных работ.  Обрабатывать срезы ткани.  Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям.  Регулировать качество машинной строчки для различных видов ткани.  Чисть и смазывать швейную машину.  Практическая работа. «Изготовление образцов машинных работ» | Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Овладевать безопасными приемами труда на ШМ. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, само-контроль выполнения задания,  взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**.**  **К**. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности | ПР Р |
|  | **Технология изготовления швейных изделий (12 ч).** | | | | | | | | |
| 22 | **Технология изготовления швейных изделий**    Раскрой плечевой одежды. Практическая работа  Изготовление образцов ручных швов | **(12ч)**  2 | 19.02 | Комбинированный | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булав­ками.  Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкрой­ки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах. | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р.** принимает и задания, сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения внесение корректив в учебно-познавательную деятельность  **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;  **К.** оценка и самооценка учебной деятельности | ПР Р |
| 23 | Подготовка и проведение примерки изделия  Практическая работа Обработка мелких деталей | 2 | 26.02 | Урок практикум | Обработка мелких деталей швейно­го изделия обтачным швом мягко­го пояса, бретелей.  Подготовка и проведение пример­ки плечевой одежды с цельнокрое­ным рукавом. Устранение дефектов после примерки. | Читать технологическую документацию, выполнять поузловую обработку изделия, стачивать детали и выполнять отделочные работы, овладевать безопасными приемами труда. | **Л.** применение знаний на практике, развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**.**  проекта; умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении | ПР Р |
| 24 | Технология обработки основных швов. Практическая работа Обработка срезов | 2 | 05.03 | Урок практикум | Технология обработки среднего шва с застёжкой и разре­зом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкрой­ной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой сторо­не изделия.  . | Читать технологическую документацию, выполнять поузловую обработку изделия, стачивать детали и выполнять отделочные работы, овладевать безопасными приемами труда. | **Л.** применение знаний на практике, развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. | ПР Р |
| 25 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Практическая работа Обработка горловины и застёжки | 2 | 12.03 | Урок практикум | Изучать технологию обработки срезов покройной обтачкой с расположением её на лицевой и изнаночной стороне, обработки застёжки подбортом.  Практическая работа «Обработка горловины и застёжки проектного изделия»  Соблюдать технологическую последовательность и требования к выполнению операций. | Читать технологическую документацию, выполнять поузловую обработку изделия, стачивать детали и выполнять отделочные работы, овладевать безопасными приемами труда. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно- познавательную деятельность; умеет организовывать своё рабочее место и работу. | ПР Р |
| 26. | Технология обработки боковых срезов. Практическая работа Обработка боковых срезов изделия | 2 | 19.03 | Урок практикум | Изучать технологию обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.  Практическая работа «Обработка боковых срезов и отрезного изделия»  Соблюдать технологическую последовательность и требования к выполнению операций. | Читать технологическую документацию, выполнять поузловую обработку изделия, стачивать детали и выполнять отделочные работы, овладевать безопасными приемами труда. | Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике**.** | **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;  **К** . оценка и самооценка учебной деятельности**;** | ПР Р |
| 27. | Обработка нижнего среза изделия. Практическая работа Окончательная отделка изделия | 2 | 09.04 | Урок практикум | Изучить технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия»  Выполнять влажно-тепловую обработку готового изделия. | Овладевать безопасными приемами труда. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Обобщить изученный материал, совершенствовать умения и навыки, полученные на занятиях. Знакомить с профессией закройщи | **Л.** применение знаний на практике, развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя,  **К.** умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении готового изделия | ПР Р |
|  | **Технологии творческой и опытнической деятельности. Творческая проектная работа (4ч)** | | | | | | | | |
| 28. | Творческая проектная работа. Разработка эскизов. | 2 | 16.04 | Урок проектной деятельности | Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников  Определять цель и задачи проектной деятельности.  Просмотреть сайты интернета, журналы мод, посетить магазины и ознакомиться с ассортиментом плечевой одежды для девочек.  Проанализировать ситуацию и разработать первоначальные идеи. | Знать последовательность выполнения проекта и защиты проекта.  Уметь публично обосновывать выбор проекта и технологию изготовления. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** слушает вопросы учителя,отвечает на вопро­сы учителя.  **К.** участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений. | Проект |
| 29**.** | Оформление творческого проекта. «Наряд для семейного обеда» | 2 | 23.04 | Урок проектной деятельности | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.  Проработать доклад к защите творческого проекта. | Уметь публично обосновывать выбор проекта и технологию изготовления. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. | Проект |
|  | **Раздел 4. «Художественные ремёсла» (8 ч)** | | | | | | | | |
| 30. | Ремёсла на Дону. прикладное искусство на Дону  Материалы и инструменты для вязания крючком. Практическая работа  Вязание полотна Декоративно | 2 | 30.04 | Урок лекция | Краткие сведения из истории ста­ринного рукоделия — вязания. Вяза­ные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вяза­ния. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимо­сти от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.. | Познакомиться с художественными ремёслами России и ремёслами Дона. Самостоятельно добывать знания при работе с учебником. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта.  **К.** формирование компетенции | ПР Р |
| 31. | Вязание по кругу. Практическая работа. Плотное вязания по кругу | 2 | 07.05 | Урок практикум | Условные обозначения, применяемые при вязании крюч­ком. Вязание полотна: начало вяза­ния, вязание рядами, основные спо­собы вывязывания петель, закрепле­ние вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу  . | Читать схемы вязания, выполнять основные приемы вязания; осваивать безопасные приемы работы; оформлять образцы в виде коллекции. | **Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную | ПР Р |
| 32. | Материалы и инструменты для вязания спицами.  Практическая работа Выполнение образцов | 2 | 14.05 | Урок практикум | Вязание спицами узоров из лице­вых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначе­ниями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и | Организовывать рабочее место; подбирать крючок в соответствии  с толщиной пряжи;  читать схемы вязания, выполнять основные приемы вязания; осваивать безопасные приемы работы; оформлять образцы в виде коллекции. | Л. закрепление нового материала, применение на практике, формирование навыков творческой деятельности. | Р. принимает и задания, сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения внесение корректив в учебно-познавательную деятельность  П. развитие моторики и координации | ПР Р |
| 33. | Вязание цветных узоров. Практическая работа Разработка схемы для вязания | 2 | 21.05 | Урок практикум | Осуществлять последовательность действий при создании схемы узора.  Осваивать работу по технологической карте.  Практическая работа № «Разработка схемы жаккардового узора»  с | Организовывать рабочее место; подбирать крючок в соответствии  с толщиной пряжи;  читать схемы вязания, выполнять основные приемы вязания; осваивать безопасные приемы работы; оформлять образцы в виде коллекции. | **Л.** закрепление нового материала, применение на практике, формирование навыков творческой деятельности. | **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность  **П.** развитие моторики и координации движений рук | ПР Р |
|  | **Технологии творческой и опытнической деятельности. Творческая проектная работа (4ч)** | | | | | | | | |
| 34 | Творческая работа «Ремёсла на  Дону » | 1 | 28.05 | Урок проектной деятельности | Выполнять проект по разделу «Ремёсла на Дону». Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проек­тах. Цель и задачи проектной дея­тельности в 6 классе. | Познакомиться с направлениями тем творческого проекта, повторить последовательность выполнения проекта, учиться выбирать тему проекта , руководствуясь степенью усвоения приемов выполнения и актуальностью проблемы. | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.  **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,отвечают на вопро­сы учителя, | Проект |
| 35 | Технология выполнения декоративной салфетки или изделия из лоскута «Думки».  Защита проекта | 1 | 28.05 | Урок зачёт | Подготовка презентации, поясни­тельной записки и доклада для защиты творческого проекта  «Ремёсла на Дону». | **Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | **К.** публичная защита проекта | Проект |

СОГЛАСОВАНО СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания Протокол заседания

ШМО учителей методического совета

Искусство и технология МБОУ ТСОШ №3

от 27.08.2018. года №1 от 30.08.2018года №1

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Зам. директора по УВР

Бондаренко А.Б

\_\_\_\_\_\_\_Н.Ю.Сизова