

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Тацинская средняя общеобразовательная школа №3

«Утверждаю»
директор МБОУ ТСОШ №3
Приказ от 31.08.2022г № 90
_____ С.А.Бударин

Рабочая программа
по технологии
Уровень образования: основное общее образование, 6 класс

Количество часов – 2 часа в неделю, 68 часов в год.
Учитель: Авдиенко Галина Георгиевна

Рабочая программа к учебнику «Технология», 6 класс, для общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М : Вентана- Граф, 2014 г, разработана на основе авторской программы «Технология 5-8 классы: алгоритм успеха» А. Т. Тищенко, Н.В.Синица ,В.Д.Симоненко предметная линия «Технология» 2014г., УМК «Технология ведения дома» в соответствии с ФГОС ООО.

Ст. Тацинская

2022-2023 учебный год

.Планируемые результаты изучения курса «Технология».

1.1 Предметные результаты:

В результате изучения технологии обучающиеся научатся

- 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 учебной 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 экономики 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;

1.2. Метапредметные результаты

1.2.1 Познавательные УУД: <ul style="list-style-type: none">• сравнение;• анализ;• систематизация;• мыслительный эксперимент;• практическая работа;• усвоение информации с помощью компьютера;• работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой	1.2.2. Регулятивные УУД: <ul style="list-style-type: none">• принятие учебной цели;• выбор способов деятельности;• планирование организации контроля труда;• организация рабочего места;• выполнение правил гигиены учебного труда.	1.2.3 Коммуникативные УУД: <ul style="list-style-type: none">• умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.• умение выделять главное из прочитанного;• слушать и слышать собеседника, учителя;• задавать вопросы на понимание, обобщение
--	--	--

1.3. Личностные результаты:

- 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 ответственности 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 России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся;

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» (18 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 опытно-конструкторской 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

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 Плечевое изделие. (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

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 творческой и опытнической деятельности. Творческая проектная работа. Вязание
Тематическое планирование.**

№	Тема раздела	Количество часов
1	«Технологии домашнего хозяйства»	6
2	Технология творческой и опытнической деятельности. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	4

3	«Кулинария»	18
4	«Создание изделий из текстильных материалов»	24
5	"Технологии творческой и опытнической деятельности. Творческая проектная работа Плечевое изделие»	4
6	«Художественные ремёсла»	8
7	«Технологии опытнической деятельности. Работа на пришкольном участке	4
Всего		68

3.Критерии оценивания планируемых результатов

Критерии оценивания устного опроса

Отметка «5» ставится, если ученик полностью усвоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если ученик в основном усвоил учебный материал; допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «3» ставится, если ученик не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; не может дать ответ на дополнительные вопросы.

Отметка «2» ставится, если ученик не усвоил учебный материал; не может изложить его своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Критерии оценивания практической работы

Отметка «5» ставится, если ученик тщательно спланировал труд и рационально организовал рабочее место; правильно выполнял приемы труда, самостоятельно и творчески выполнял работу; изготовил изделие с учетом установленных требований; полностью соблюдал правила техники безопасности.

Отметка «4» ставится, если учеником допущены незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; в основном правильно выполняются приемы труда; работа выполнялась самостоятельно; норма времени выполнена или недовыполнена на 10-15 %; изделие изготовлено с незначительными отклонениями; полностью соблюдались правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если имеют место недостатки в планировании труда и организации рабочего места: отдельные приемы труда выполнялись неправильно; самостоятельность в работе была низкой; норма времени недовыполнена на 15-20 %; изделие изготовлено с нарушением отдельных требований; не полностью соблюдались правила техники безопасности.

Отметка «2» ставится, если имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; неправильно выполнялись многие приемы труда; самостоятельность в работе почти отсутствовала; норма времени недовыполнена на 20-30 %; изделие изготовлено со значительными нарушениями требований; не соблюдались многие правила техники безопасности.

Критерии оценивания творческого проекта

*оригинальность темы и идеи проекта;

*конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования);

*технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности);

*эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры);

*экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

*экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).

*информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

Критерии оценивания творческого проекта

Отметка «5» - проект выполнен в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

Отметка «4» - проект выполнен в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении проекта небольшие отклонения; общий вид изделия эстетичен;

Отметка «3» - проект выполнен в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от заданной темы (если не было на то установки); оформлен небрежно или не закончен в срок;

Отметка «2» - нарушена технологическая последовательность, при выполнении проекта допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

В соответствии Учебным планом Муниципального бюджетного образовательного учреждения Тацинской средней общеобразовательной школы № 3 предусмотрено обязательное изучение предмета «Технология» на этапе основного общего образования в 6 классе в объёме 68 ч. Согласно календарному учебному графику и расписанию уроков на 2022 – 20223 учебный год в МБОУ Тацинская СОШ № 3 в текущем учебном году курс программы реализуется за 62 ч., т. к. в текущем учебном году правительство РФ определило праздничные дни (1,8,9 мая) Учебный материал изучается в полном объёме.

4.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 домашнего хозяйства (6 ч)									
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ Планировка жилого дома	2	05.09	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	12.09	Урок открытия новых знаний	Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор	Выполнять эскиз художественного оформления интерьера гостиной, спальни, прихожей по	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению,	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.	Фронтальный устный опрос

					цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон	выбору учащихся	применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие эстетического вкуса,	П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя.	
3.	Разновидности комнатных растений. Практическая работа Пересадка комнатных растений	2	19.09	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.
Технология творческой и опытнической деятельности. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» (4 ч)									
4.	Подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	26.09	Урок практикум	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Повторить этапы выполнения проекта.	Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников Обсуждать примеры проблемных	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов,	К. умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать	Работа над проектом

					<p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Выбирать и обосновывать тему будущего проекта. Анализировать обоснование выбора проекта. Выполняют эскизную разработку «Растения в интерьере жилого дома»</p>	<p>ситуаций. Определять цель и задачи проектной деятельности. Провести исследовательскую работу по теме. Анализировать обоснование выбора</p>	<p>подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p>	<p>собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение</p>	
5.	<p>Технологический этап выполнения проекта Заключительный этап Тест «Интерьер (20мин)</p>	2	03.10	<p>Урок проектной деятельности</p>	<p>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</p>	<p>Использовать варианты возможной отделки и декоративного украшения окна, двери. Самостоятельно добывать знания при работе с учебником. Выполнять макет оформления из ткани окна, двери.</p>	<p>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.</p>	<p>. 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</p>	<p>Защита проекта Тест (20мин)</p>
Раздел 2. «Кулинария» (18ч)									
6.	Блюда из рыбы	(6ч)			<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных</p>	<p>Читать технологическую</p>	<p>Л. учебно-познавательный</p>	<p>Р. умеет организовывать</p>	

	<p>и нерыбных продуктов моря</p> <p>Технология первичной обработки рыбы. Практическая работа. Приготовление блюда из рыбы.</p>	2	10.10	Комбинированный	<p>продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продукты 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.</p>	<p>документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюдо из рыбы</p>	<p>интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи,</p>	<p>своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации</p>	ПР Р
--	---	---	-------	-----------------	---	--	---	---	------

7	Нерыбные продукты моря. Практическая работа Приготовление блюда из морепродуктов	2	17.10	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	07.11	Комбинированный	Познакомить уч-ся с казачьими блюдами. Использование рыбы на Дону. в кулинарии.	Читать технологическую документацию; соблюдать	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов,	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и	ПР Р.

					Готовить уху.	последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюдо из рыбы	подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на них.	
9.	Блюда из мяса Технология первичной обработки мяса. Лабораторная работа. Определение доброкачественности мяса	(4ч.) 2	14.11	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; овладеть навыками безопасной работы	Л. активизация имеющихся 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 работа
	Технология			. Урок	Технологии	Читать	Л. осмысление	Р. умеет	ПР Р

10.	приготовления блюд из мяса. Практическая работа Приготовление блюда из мяса	2	21.11	практикум	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.	технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить первые блюда из мяса	темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	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.	Лабораторная работа
11.	<u>Блюда из птицы</u> Технология приготовления блюд из птицы. Практическая работа	(2ч) 2	28.11	Комбинированный урок	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление.	Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов,	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и	ПР Р

	Приготовление блюда из птицы				Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.	приготовления блюд по инструкционной карте; готовить первые блюда из мяса птицы	подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	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	
12.	<u>Заправочные супы</u> Технология приготовления первых блюд. Практическая работа Приготовление заправочного	(2ч)	05.12	Комбинированный урок	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей,	Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и	ПР Р

	супа				борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	заправочные супы.	повторение нового материала.	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.	
13.	<u>Приготовление обеда.</u> Сервировка стола к обеду Этикет. Сервировка стола к обеду. Сервировка стола к Пасхе. Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	2ч	12.12	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	<p><u>Выполнение творческого проекта Приготовление воскресного семейного обеда</u></p> <p>Подготовительный этап выполнения творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» Технологический этап</p>	(4ч). 2	19.12	Урок проектной деятельности	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p>	<p>К. умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение</p>	Проект
15	<p>Тест «Кулинария» (1ч)</p> <p>Технологический этап выполнения творческого проекта</p>	1 1	26.12	Урок проектной деятельности	<p>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</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников Обсуждать примеры проблемных ситуаций. Провести исследовательскую работу по теме</p>	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p>	<p>К. умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение</p>	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	16.01	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 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.	Лабораторная работа
17.	Конструирование швейных изделий Конструирование плечевой одежды. Практическая работа «Снятие мерок»	(4ч) 1	23.01	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 цельнокроеным 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	ПР Р

								мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из	
17.	Построение чертежа основы плечевого изделия Практическая работа Построение чертежа	1	30.01	Комбинированный	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 партнёров в общении и совместной деятельности. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности.	ПР Р
18.	Моделирование швейных изделий Моделирование плевой одежды. Практическая работа Моделирование и подготовка выкроек к раскрою Тест «Конструирование и моделирование	2	06.02	Комбинированный	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы	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	Тест

					изготовления выкроек			деятельности, К. К. формирование умений выразить свою точку зрения	
19.	Машиноведение. Работа на швейной машине. Практическая работа Устранение дефектов машинной строчки	(2ч) 1	13.02	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
19	Виды машинных операций. Практическая работа Изготовление образцов машинных работ	1	13.20	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.	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	ПР Р

					Практическая работа. «Изготовление образцов машинных работ»			деятельность П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности. К. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности	
Технология изготовления швейных изделий (6 ч).									
20	Технология изготовления швейных изделий Раскрой плечевой одежды.	6ч 1	20.02	Комбинированный Практическая работа Изготовление образцов ручных швов	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

20	Подготовка и проведение примерки изделия	1	20.02	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
21	Технология обработки основных швов. Практическая работа Обработка срезов	2	27.02	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
22	Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Практическая работа Обработка горловины и застёжки	2	06.03	Урок практикум	Изучать технологию обработки срезов подкройной обтачкой с расположением её на лицевой и изнаночной стороне, обработки застёжки подбортом. Практическая работа «Обработка горловины	Читать технологическую документацию, выполнять поузловую обработку изделия, стачивать детали и выполнять	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	ПР Р

					и застёжки проектного изделия» Соблюдать технологическую последовательность и требования к выполнению операций.	отделочные работы, овладевать безопасными приемами труда.		организовывать своё рабочее место и работу.	
23.	Технология обработки боковых срезов. Практическая работа Обработка боковых срезов изделия	1	13.03	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
24.	Обработка нижнего среза изделия. Практическая работа Окончательная отделка изделия	1	13.03	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	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,	ПР Р

						закройщи		К. умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении готового изделия	
Технологии творческой и опытнической деятельности. Творческая проектная работа (4ч)									
25.	Творческая проектная работа. Разработка эскизов.	2	20.03	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
26.	Оформление творческого проекта. «Наряд для семейного обеда» Урок зачёт. Наряд для семейного обеда»	1 1	03.04	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)									
27.	Ремёсла на Дону. прикладное искусство на Дону Материалы и инструменты для вязания крючком. Практическая работа Вязание полотна Декоративно	2	10.04	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
28.	Вязание по кругу. Практическая работа. Плотное вязание по кругу	1	17.04	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

29.	Материалы и инструменты для вязания спицами. Практическая работа Выполнение образцов	2	24.04	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 внесения корректив в учебно-познавательную деятельность П. развитие моторики и координации	ПР Р
30.	Вязание цветных узоров. Практическая работа Разработка схемы для вязания	2	15.05	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 опытнической деятельности. Работа на пришкольном участке (4ч)									
31	Сельскохозяйственные растения. Понятие о почве. Т.Б. при работе с сельхоз	2	22.05	Урок практикум	Понятие о почве. Характеристика и состав почв.		Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление	ПР Р

	инвентарём.						практике и последующее повторение нового материала.	потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, ПР Р слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя,	
32	Особенности весенней обработки почвы	2		Урок проектной деятельности			Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	К. публичная защита проекта	

СОГЛАСОВАНО
 Протокол заседания
 ШМО учителей
 Искусство и технология
 от 30.08.2022 года №1

 Бондаренко А.Б

СОГЛАСОВАНО
 Протокол заседания
 методического совета
 МБОУ ТСОШ №3
 от 31.08.2022 года №1
 Зам. директора по УВР

 Н.Ю.Сизова

6. Материально – техническое обеспечение образовательной деятельности.

- Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2014г.
- Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций, Вентана-Граф, 2015
- Программы общеобразовательных учреждений. Технология. 1-11 кл. Научные руководители Ю. Л. Хотунцев; В.Д. Симоненко - М.: Просвещение 2008г.
- В.Н. Чернякова «Технология обработки ткани» - М: Просвещение 2000