

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «АЗОВСКАЯ СОШ «ОВЦ»

Принято педагогическим советом школы
Протокол № 1 от 31.08.2018г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «Азовская СОШ «ОВЦ»
_____ *Г.А.Новикова*

М.П.
Приказ №93 от «01» сентября 2018 г.

Рабочая программа

по (предмету) _____ **технология** _____

Класс 6

Всего часов на учебный год _____ 70 _____

Количество часов в неделю _____ 2 _____

Составлена в соответствии с программой «Примерные программы по учебным предметам». Технология 5-9 кл, А.А.Кузнецов, М.В. Рыжаков, А.М.Кондаков, «Просвещение, 2010г

название программы с указанием автора и сборника, год издания

Учебник - Технология, В.Д. Симоненко, Н.В. Сеница

Учитель:

Халиулина Светлана Владиславовна

Категория- 1

Стаж работы _____ 5 _____

РАССМОТРЕНО:

Школьным методическим советом

Руководитель _____
_____ / Ильина А.А. _____ /

Протокол № 1 от 03.09.2018г.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УВР

_____ / А.А.Ильина /

с.Азовы
2018

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая учебная программа по предмету «Технология», направление «Технологии ведения дома» для учащихся 6-х классов составлена в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения. Программа учебного предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта их трудовой деятельности.

Рабочая программа по направлению «Технология» составлена для учащихся 6 класса на основе следующих документов:

Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобрнауки РФ;

Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника (учебно-методического комплекта): в 6 классе: Технология. Технологии ведения дома, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под редакцией Н.В.Синица, В.Д. Симоненко – М.: Вентана – Граф.

1. Цели изучения учебного предмета «Технология»

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. **Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, методы контроля знаний, навыков и умений: устный и комбинированный опрос, проверка на основе письменных, графических и практических работ, тестовая проверка, систематическое наблюдение за работой учеников в обучении.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Срок реализации программы 2018-2019 учебный год.

Рабочая программа включает следующие разделы: пояснительную записку; общая характеристика учебного предмета, тематический план; содержание программы, планируемые результаты, требования к уровню подготовки выпускников.

2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Учебный курс состоит из 5 блоков:

- творческая проектная деятельность,
- технология приготовления пищи,
- создание изделий из текстильных материалов,
- технология ведения дома,
- художественные ремесла.

В 1-м блоке (Технология приготовления пищи. Кулинария) содержатся сведения о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к приготовлению пищи, рациональном питании, технологии обработки продуктов питания. Это способствует формированию у учащихся знаний и умений по первичной и тепловой обработке продуктов, обусловленной выполнением работ по приготовлению блюд из сырых и вареных овощей, блюд из яиц, приготовление горячих напитков, бутербродов, что позволяет развить социально-трудовую компетенцию учащихся.

Во 2-м блоке (Создание изделий из текстильных материалов) представлены дидактические единицы назначения, видов и общего устройства различных машин и механизмов; состава и свойств ткани, конструирование и моделирование швейных изделий, и изготовление швейных изделий. Содержание обучения направлено на приобщение учащихся к технологическим знаниям, повышение их кругозора и технологической культуры, развитие образного мышления; обеспечивает развитие учебно-познавательной, социально-трудовой, ценностно-ориентационной компетенции.

В 3-м блоке (Технология ведения дома) представлены дидактические единицы, отражающие становление и формирование культурно-эстетической, межкультурной компетентности учащихся, которые содержат сведения о формировании знаний, умений и навыков по композиции и оформлению интерьера жилых помещений; развитие личностно-развивающей компетенции.

4-й блоке (Творческая проектная деятельность) акцентирован на организацию самостоятельной познавательной и практической деятельности учащихся по решению учебно-производственных задач, связанных с разработкой и осуществлением проекта изготовления определенного продукта (изделия) и его реализации, формирующие социально-ценностные компетенции.

В 5-м блоке (Художественные ремесла) представлены дидактические единицы, отражающие становление и развитие художественных ремесел, содержание обучения включает в себя традиции, обряды, семейные праздники, элементы вышивки в русской народной и современной одежде. Формируют культурно-эстетические, коммуникативные, личностно-саморазвивающие компетенции.

3. Место учебного предмета «Технология» в учебном плане.

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 70 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология» в 5 классе, из расчета 2 ч в неделю.

Проектов – 1. Практические работы – 32, лабораторно-практические 2 - Рабочая учебная программа по предмету Технология модифицирована на 12%. В учебном процессе используется национально-региональный компонент. 5 класс – 6 часов (в рамках курса «Художественные ремесла» и «Кулинария»).

4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в 6 классе

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей 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, своего региона и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;

планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; 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 другие базы данных;

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

■ оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

■ соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

■ 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 освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе: в познавательной сфере:

■ осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

■ практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

■ уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; 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, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

■ овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

■ формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

■ овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

■ планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

■ 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; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

■ выбор средств и видов представления технической и 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; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом 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;

■ 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 учётом 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 опрятное содержание рабочей одежды;

■ участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт.

Тематический план 6 класс

| № п/п | Разделы | Кол-во учебных часов |
|-------|---|----------------------|
| 1 | Вводный и первичный инструктаж по ТБ. | 2 |
| 2 | Оформление интерьера. Электротехника. | 4 |
| 3 | Кулинария. | 14 |
| 4 | Создание изделий из текстильных материалов. | 32 |
| 5 | Художественные ремесла | 18 |
| | Всего | 70 |

Календарно – тематическое планирование 6 класс

| № | К | Тема урока | Дата проведения по плану | Дата проведения по факту | Основные виды учебной деятельности | Планируемые предметные результаты освоения материала | Домашнее задание | Коррекция уроков |
|---|---|---|--------------------------|--------------------------|---|---|------------------|------------------|
| 1 четверть (18 часов) | | | | | | | | |
| 1. | 2 | Вводный и первичный инструктаж по ТБ. Творческая проектная деятельность | 06.09. | | Запись правил ТБ, работы в кабинете обслуживающего труда, введение в курс технологии, подготовить к выполнению творческой проектной деятельности. | Раскрыть содержание и задачи курса технологии, познакомить с правилами внутреннего распорядка, с правилами по ТБ, санитарно-техническими требованиями. Раскрыть понятия проект, проектирование, проектная деятельность. | | |
| Раздел «Оформление интерьера», «Электротехника» | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|----|---|-------|--|---|--|--|--|
| 2. | 2 Интерьер и планировка кухни – столовой. Планирование кухни. | 13.09 | | <p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. шестиклассников.</p> | <p>Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> | | |
|----|---|-------|--|---|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|----|---|---|--------|--|---|--|--|--|
| 3. | 2 | Комнатные растения в интерьере | 20.09. | | <p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия садовник</p> | <p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник</p> | | |
| 4. | 2 | Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» | 27.09 | | <p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).</p> | <p>Выполнять проект по разделу «Растения в интерьере жилого дома».</p> | | |

Раздел «Кулинария»

| | | | | | | | | |
|----|---|---|-------|--|--|---|--|--|
| 5. | 2 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» | 04.10 | | <p>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.</p> | <p>Определять свежесть рыбы органолептическим и методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p> | | |
|----|---|---|-------|--|--|---|--|--|

| | | | | | | | | |
|----|---|--|-------|--|--|--|--|--|
| 6. | 2 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 11.10 | | <p>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>Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p> | | |
|----|---|--|-------|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|----|---|-----------------|--------|--|--|---|--|
| 7. | 2 | «Блюда из мяса» | 18.10. | | <p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса.</p> <p>Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса.</p> | <p>Определять качество мяса органолептическим и методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> | |
| 8. | 2 | «Блюда из мяса» | 25.10. | | <p>Подготовка мяса к тепловой обработке.</p> <p>Санитарные требования при обработке мяса.</p> <p>Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса.</p> <p>Определение качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу.</p> <p>Гарниры к мясным блюдам</p> | <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p> | |

| | | | | | | | | | |
|---------------------|---|-----------------------|-------|--|---|--|--|--|--|
| 9. | 2 | Блюда из птицы | 08.11 | | <p>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</p> | <p>Определять качество птицы органолептическим и методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p> | | | |
| 2 четверть 14 часов | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------------------|-------|--|---|--|--|--|
| 10. | 2 | Блюда из птицы | 15.11 | | <p>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</p> | <p>Определять качество птицы органолептическим и методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p> | | |
|-----|---|-----------------------|-------|--|---|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|-----|---|-------------------------|--------|--|--|---|--|--|
| 11. | 2 | Заправочные супы | 22.11. | | <p>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</p> | <p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p> | | |
|-----|---|-------------------------|--------|--|--|---|--|--|

| | | | | | | | | |
|---|---|--|-------|--|---|--|--|--|
| 12. | 2 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | 29.11 | | <p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p> | <p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p> | | |
| 13. | 2 | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | 06.12 | | <p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).</p> | <p>Выполнять проект по разделу «Приготовление воскресного семейного обеда».</p> | | |
| 14. | 2 | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | 13.12 | | <p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).</p> | <p>Выполнять проект по разделу «Приготовление воскресного семейного обеда».</p> | | |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|--|-------|--|---|---|--|--|
| 15. | 2 | Свойства текстильных материалов | 20.12 | | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон | | |
|-----|---|--|-------|--|---|---|--|--|

| | | | | | | | | |
|-----|----------------------|--|--------------|--|--|--|--|--|
| 16. | 2 | Конструирование швейных изделий | 27.12 | | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. | | |
| | 3 четверть (22 часа) | | | | | | | |
| 17. | 2 | Конструирование швейных изделий | 17.01 | | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|--------------------------------------|---------------|--|--|---|--|--|
| 18. | 2 | Моделирование швейных изделий | 24.01. | | <p>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</p> | <p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства</p> | | |
|-----|---|--------------------------------------|---------------|--|--|---|--|--|

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------------------|--------------|--|---|---|--|--|
| 19. | 2 | Швейная машина | 31.01 | | <p>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 и пришивание пуговицы с помощью швейной машины</p> | <p>Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц</p> | | |
|-----|---|-----------------------|--------------|--|---|---|--|--|

| | | | | | | | | |
|-----|---|--|--------------|--|---|--|--|--|
| 20. | 2 | Технология изготовления швейных изделий | 07.02 | | <p>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</p> | <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом.</p> | | |
| 21. | 2 | Технология изготовления швейных изделий | 14.02 | | <p>Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.</p> | <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.</p> | | |

| | | | | | | | |
|-----|---|--|--------------|---|--|--|--|
| 22. | 2 | Технология изготовления швейных изделий | 21.02 | <p>Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).</p> | <p>Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.</p> | | |
|-----|---|--|--------------|---|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|-----|---|--|--------------|--|---|---|--|--|
| 23. | 2 | Технология изготовления швейных изделий | 28.02 | | <p>Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.</p> | <p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p> | | |
|-----|---|--|--------------|--|---|---|--|--|

| | | | | | | | | |
|-----|---|--|--------------|--|--|--|--|--|
| 24. | 2 | Технология изготовления швейных изделий | 07.03 | | <p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.</p> | <p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p> | | |
|-----|---|--|--------------|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|-------|---|--|------------------------|--|---|---|--|--|
| 25. | 2 | Технология изготовления швейных изделий | 14.03 | | <p>Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p> | <p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p> | | |
| 26-27 | 4 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» | 21.03 04.04 | | <p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).</p> | <p>Выполнять проект по разделу «Наряд для семейного обеда».</p> | | |

4 четверть (16 часов)

| | | | | | | | | |
|--|---|--|------------------------|--|--|---|--|--|
| 28. | 2 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» | 11.04 | | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). | Выполнять проект по разделу «Наряд для семейного обеда». | | |
| Раздел «Художественные ремесла» | | | | | | | | |
| 29-30. | 4 | Вязание крючком | 18.04 25.04 | | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|------------------------|--------------|--|---|---|--|--|
| 31. | 2 | Вязание крючком | 02.05 | | 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 | Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания | | |
| 32. | 2 | Вязание спицами | 09.05 | | 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 | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. | | |
| 33. | 2 | Вязание спицами | 16.05 | | Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК | Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|---|--------------|--|---|--|--|--|
| 34. | 2 | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 23.05 | | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). | Выполнять проект по разделу «Вяжем аксессуары крючком и спицами». | | |
| 35. | 2 | Комплексный творческий проект | 30.05 | | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Выполнять комплексный творческий проект по выбранной теме. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | | |
| | | | | | | | | |