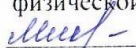



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
Омутинская средняя общеобразовательная школа №2

**РАССМОТРЕНО:**


на заседании ШМО учителей  
ОБЖ, ИЗО, технологии, музыки,  
физической культуры.  
 О.Г. Михалева  
протокол № 3 от 27 мая 2019 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Заместитель директора по УВР  
 Е.Н. Яковлева  
28 мая 2019 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор  
 А.Б. Комарова  
Приказ №80/2-од от 29 мая 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ**

6 «а», 6 «б», 6 «в»

На 2019-2020 учебный год

Составитель: учитель технологии Баженова О.В

## **I. Планируемые результаты учебного предмета.**

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- 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 и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- 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;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

Мета предметные 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;

- 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 комму-неактивных 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 и профессиональной ориентации.

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 техно сфере, 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;
- Планируемые результаты изучения учебного предмета. Направление «Технологии ведения дома»

## Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

#### Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

#### Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

## Раздел «Технология растениеводства»

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

## Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять

технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;  
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Учащиеся должны знать/понимать:

- Негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;  
- Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;  
- Основы проектирования  
- Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления применяемые в традиционных художественных ремёслах; виды рукоделия, их назначение и варианты использования;  
- Правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов: крест, набор, роспись, счетная гладь  
- Правила ухода за готовой вышивкой  
- Элементы материаловедения, виды волокон, их свойства;  
- Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;  
- Элементы машиноведения, принцип работы швейной ручной машины;  
- Виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;  
- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;  
- Основы конструирования фартука;  
- Правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;  
- Понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;

- Основы кулинарии, физиологии питания;
- Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- Общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- Технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- Виды бутербродов и горячих напитков, технология приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

Учащиеся должны уметь:

- Осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремесел, кулинарии и обработки тканей;
- При проектировании: определять потребности, формулировать задачу, проводить простейшие исследования, планировать работу, оценивать и корректировать свою деятельность
- Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону;
- Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- Выполнять элементарные операции на ручной швейной машине;
- Читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- Проводить технологическую обработку узлов и деталей фартука;
- Вносить модельные линии в конструкцию фартука;
- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- Чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой; накрывать на стол в соответствии с требованиями этикета



## **II. Содержание программы учебного курса** **(68 часов, 2 часа в неделю)**

Раздел: Эстетика пришкольного участка ( осень) 8 часов.

Тема: Вводное занятие. Повторения инструктажа.

Тема: Двулетники 1 час. Изучения растений которые относятся к двулетним, просмотр презентации.

Тема: Двулетники - разнообразие форм и окраски 1 час. Работа с учебником, записи в тетради, формы и окраски двулетников.

Тема: Условия выращивания двулетников 1 час. Изучения в какой год идет посев двулетников заполнения таблицы.

Тема: Условия выращивания двулетников 1 час. Работа с учебником составления схемы.

Тема: Анютины глазки, колокольчик, маргаритка, гвоздика, мальва. Просмотр презентаций, работа с карточками, записать в тетради характеристики цветов.

Тема: Условия выращивания цветов 1 час. Беседа с ребятами что они знают о цветках, запись в тетради под диктовку.

Тема: Уборка урожая моркови 1 час. Работа на участке, сбор урожая.

Тема: Уборка урожая капусты 1 час. Работа на участке, сбор урожая.

Тема: Уборка урожая свеклы 1 час. Работа на участке, сбор урожая.

Раздел: Кулинария 10 часов.

Тема: Минеральные соли и микроэлементы 1 час. Записи в тетради, составления таблицы.

Тема: Блюда из молока, круп и макаронных изделий 1 час. Работа с книгой, записать в тетрадь. Технология приготовления.

Тема: Технология приготовления блюда из молока 1 час. Работа в кабинете кулинарии, способ приготовления манной каши.

Тема: Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 1 час. Записать в тетрадь. 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.

Тема: Технология приготовления блюд 1 час. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема: блюда из мяса 1 час. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Тема: Технология приготовления блюд 1 час. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Тема: Сервировка стола к обеду 1 час. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд.

Тема: Элементы этикета 1 час. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита проекта.

Раздел: Рукоделие.

Тема: Вязание спицами 1 час. Просмотр презентации, краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде.

Тема: Материалы и инструменты для вязания. 1 час. Материалы и инструменты для вязания. Виды спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании.

Тема: Основные виды петель при вязании спицами 1 час. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по квадрату:

Тема: Вывязывание полотна 1 час. Вывязывание полотна

Тема: Вязание спицами 1 час. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями

Тема: Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. 1 час. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда.

Тема: Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. 1 час. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита проекта.

Раздел: Элементы материаловедения 2 часа

Тема: Работа с шерстяными и шёлковыми тканями. 1 час. Просмотр наглядного материала, работа с учебниками, запись в тетради свойства волокон.

Тема: Волокнами животного происхождения и их свойствами 1 час. Выполнения лабораторной работы. Определения волокон животного происхождения.

Раздел: Элементы машиноведения 4 часа.

Тема: Устройство машинной иглы. 1 час. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой.

Тема: Неполадки в работе швейной машины 1 час. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петлящие сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам.

Тема: Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки 1 час. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Тема: Устранение дефектов машинной строчки. 1 час. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Раздел: Конструирование и моделирование плечевого изделия 7 часов.

Тема: Конструирование и моделирование плечевого изделия. Виды женского лёгкого платья и спортивной одежды. Записываем понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом.

Тема: Снятие мерок плечевого изделия. 1 час. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды

Тема: Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4. 1 час. Построение чертежа основы плечевого изделия

Тема: Особенности моделирования плечевого изделия. 1 час. Выбор модели плечевого изделия для проектной работы.

Тема: Моделирование изделия выбранного фасона. 1 час. Работа с моделированием изделия.

Тема: Построение чертежа выкройки в натуральную величину 1 час. Работа с построением чертежа.

Тема: Подготовка выкройки к раскрою. 1 час. Работа с выкройками.

Раздел: Технология изготовления плечевого изделия 15 часов.

Тема: Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. 1 час. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Тема: Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. 1 час. Работа с тканью и выкройкой.

Тема: Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. 1 час. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Тема: Способы обработки изделия в Обработка деталей кроя. 1 час. Обработка изделия от осыпания.

Тема: Скалывание и сметывание деталей кроя. 1 час. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Тема: Правила ТБ ВТО. 1 час. Запись в тетради правила техники безопасности при работе с швейной машиной.

Тема: Обработка выреза горловины обтачной. 1 час. Работа со швейной машиной и изделием.

Тема: Проведение примерки, 1 час. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды

Тема: Выявление и устранение дефектов. 1 час. Устранение дефектов после примерки.

Тема: Стачивание деталей 1 час. . Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Тема: Выполнение отделочных работ. 1 час. Обработка низа изделия сметывания.

Тема: Обработка низа изделия. 1 час. Обработка низа изделия на машинке.

Тема: Проведение примерки 1 час. Примерка изделия, устранения дефектов.

Тема: Влажно-тепловая обработка изделия. 1 час. Работаем с утюгом, обработка изделия.

Тема: Контроль качества и оценка изделия. 1 час. Контроль изделия на оценку.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита проекта.

Раздел: Гигиена девушки. Косметика. 2 часа.

Тема: Гигиена девушки. 1 час. Просмотр презентации, работа с карточками.

Тема: Косметика. 1 час. Нанесения макияжа, работа с волосами, причёски для школы.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита проекта.

Раздел: Эстетика пришкольного участка (весна) 10 часов.

Тема: Перекопка грядок 1 час. Инструктаж, работа на участке.

Тема: Перекопка грядок 1 час. Работа на участке.

Тема: Обустройство цветников 1 час. Перекопка цветников, сбор ботвы.

Тема: Бордюры. Солитеры 1 час. Работа с бордюрами, побелка. Работа с учебниками.

Тема: Болезни цветочных культур и их источники 1 час. Просмотр презентации.

Тема: Средства защиты от болезней растений 1 час. Работа с учебниками, записать в тетради первую помощь от болезней растений.

Тема: Цветы. Розы 1 час. Просмотр презентации. Записать виды роз.

Тема: Уроки агротехники. 1 час. Работа с карточками, запись определений.

### Тематическое планирование

№ п/п	Раздел/Модуль	Кол-во часов
1	Кулинария	10
2	Технология обработки ткани	22
3	Технология ведения домашнего хозяйства	
	А) гигиена девочки	2
	Б) вышивка	8
	В) интерьер жилого дома	2
4	Технология с/х	18

5	Проект	6
6	Современное производства и профессиональное самоопределение	-
	ИТОГО	68

## Приложение

### Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока этой проектной или исследовательской деятельности	Планируемый результат и уровень освоения. Базисный уровень (ОМСОО)	Домашнее задание	Дата проведения		Примечания (особенность урока)
				план	факт	
1	2	3	4	5	6	7
<b>I</b>	<b>Эстетика пришкольного участка (осень) ДМО – репродуктивная, объяснительно-иллюстрированная (10 часов).</b>	<b>Становление и формирование ценностно-смысловой компетенции учащихся</b>				
<b>1</b>	Вводное занятие	Знать: Технику безопасности Уметь: Применять при работе с с/х инвентарем.	Записи в тетради			
<b>2</b>	Двулетники	Знать: о жизненных циклах двулетников (Р); о небольшом ассортименте двулетников: анютины глазки, турецкая гвоздика, колокольчик, мальва, наперстянка, незабудка (П).	Записи в тетради			
<b>3</b>	Двулетники – разнообразие форм и окраски		Записи в тетради			
<b>4</b>	Условия выращивания двулетников.	Знать: в год посева двулетники образуют розетку листьев. В этом виде они зимуют, а цветут на следующий год (Р); двулетники мальва и лунария на второй год выращивания отмирают полностью;	Записи в тетради			
<b>5</b>	Условия выращивания двулетников.	Знать: сроки посева и способы их подготовки к сохранению под зиму (П).	Записи в тетради			

6	Анютины глазки, колокольчик, маргаритка, гвоздика, мальва.	Знать: в год посева двулетники образуют розетку листьев. В этом виде они зимуют, а цветут на следующий год (Р); двулетники мальва и лунария на второй год выращивания отмирают полностью; сроки посева и способы их подготовки к сохранению под зиму (П). Уметь: Рассказать исторические сведения о них (Р). Перечислить размеры, размножение, сорта (П).	Записи в тетради			
7	Условия выращивания цветов.	Знать условия выращивания культурных растений.	Записи в тетради			
8	Уборка урожая моркови	Знать и уметь убирать правильно урожай	Записи в тетради			
9	Уборка урожая свеклы		Записи в тетради			
10	Уборка урожая капусты		Записи в тетради			
II	<b>Кулинария (10 ч.).</b>	<b>Становление и формирование социально-трудовой компетентности учащихся</b>				
11	Физиология питания	Знать: какую роль играет в питание минеральные вещества. Знать сами минеральные вещества. Уметь составлять суточное меню.	Записи в тетради			
12	Молоко и его свойства	Знать: домашних животных, молоко которых человек употребляет в пищу; способы определения качества первичной обработки молока (П); технологию приготовления блюд из молока(П)	Записи в тетради			
13	Приготовление блюд из молока		Фартук, продукты.			
14	Рыба и морепродукты	Знать: о первичной обработке рыбы,	Записи в тетради			



15	Первичная обработка рыбы	способах разделки свежей и солёной рыбы; краткую характеристику инвентаря, посуды (П); о возможностях кулинарного использования рыбы разных видов (Р); методы определения качества рыбы (Р). Уметь: различать рыбные полуфабрикаты; различать готовить блюда из рыбы	Записи в тетради			
16	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Знать: какое значения в питание имеют крупы и бобовые. Знать, что можно приготовить. Уметь: готовить блюда из круп и бобовых.	Записи в тетради			
17	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.		Записи в тетради			
18	Блины, оладьи, блинчики.	Знать: о первичной обработке муки (Р); способы приготовления теста для блинов и оладий (П). Уметь готовить пищевые разрыхлители, блины с приправами	Записи в тетради			
19	Сладкие блюда и напитки	Знать: какие продукты используются для приготовления сладких блюд. Уметь: готовить сладкие блюда.	Записи в тетради			
20	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
III	Рукоделие (8 ч.).	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
21	Вязание спицами	Знать историю появления первых вязанных изделий спицами	Записи в тетради			
22	Материалы и инструменты для вязания.	Знать материалы и инструменты для вязания спицами	Записи в тетради			
23	Основные виды петель при вязании спицами	Уметь выполнять основные виды петель	Записи в тетради			
24	Подбор спиц в зависимости от, толщины нити. Набор петель для вязания спицами.	<b>Знать:</b> ассортимент вязанных изделий; материалы и правила их подготовки к работе	Спицы, пряжа			
25	Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания	<b>Знать и уметь</b> использовать Технику выполнения петель Различными способами; читать схемы.	Спицы, пряжа			

26	Убавление, прибавление и закрытие петель.	<b>Знать и уметь</b> использовать способы убавления, прибавления и закрытия петель	Спицы, пряжа			
27	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.	Иметь представление о вязании нитками разных цветов и толщины. <b>Уметь</b> вязать по схеме	Спицы, пряжа			
28	Проектная работа.	Итоговая работа	Нет			
IV	<b>Элементы материаловедения (2 ч.).</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
29	Работа с шерстяными и шёлковыми тканями.	Знать: краткие сведения из истории одежды; о значении и особенностях оформления фартуков в национальном костюме; виды рабочей одежды (Р); эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде (П); ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды; о фигуре человека и приёмах её измерения; правила снятия мерок (П).	Записи в тетради			
30	Волокна животного происхождения и их свойствами.		Записи в тетради			
V	<b>Элементы машиноведения (4 ч.).</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
31	Устройство машинной иглы.		Записи в тетради			
32	Неполадки в работе швейной машины.	Знать о дефектах иглы. Уметь - выполнять подборку толщины иглы в зависимости от толщины тканей (Р); применять технику безопасности (П)	Записи в тетради			
33	Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.	Знать регуляторы натяжения нити	Записи в тетради			
34	Устранение дефектов машинной строчки.	Уметь устранять дефекты машинной строчки	Записи в тетради			
VI	<b>Конструирование и моделирование плечевого изделия</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				

35	Конструирование и моделирование плечевого изделия. Виды женского лёгкого платья и спортивной одежды.	Уметь делать эскизы. Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия	Записи в тетради			
36	Снятие мерок плечевого изделия		Записи в тетради			
37	Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4	Уметь выполнять построения чертежа ночной сорочки	Записи в тетради			
38	Особенности моделирования плечевого изделия.	Уметь выполнять различные модели ночной сорочки	Записи в тетради			
39	Моделирование изделия выбранного фасона		Записи в тетради			
40	Построения чертежа выкройки в натуральную величину	Уметь правильно строить чертеж ночной сорочки	Записи в тетради			
41	Подготовка выкройки к раскрою	Знать правила подготовки выкройки к раскрою	Записи в тетради			
VII	<b>Технология изготовления плечевого изделия (15 ч.)</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
42	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка.	Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. Уметь выполнять эти правила	Записи в тетради			
43	Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.		Ткань для раскроя			
44	Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя.	Знать и уметь использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек. Уметь правильно обрабатывать детали кроя и смётывать изделие	Записи в тетради			
45	Способы обработки изделия в Обработка деталей кроя.		Записи в тетради			
46	Скалывание и смётывание деталей кроя.	Знать правила скалывания	Записи в тетради			
47	Правила ТБ ВТО.	Знать правила ТБ ВТО. Уметь правильно подкраивать обтачку и Обрабатывать горловину обтачной	Записи в тетради			
48	Обработка выреза горловины обтачной.	Знать как правильно обработать вырез горловины				

49	Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.	Знать правила проведения примерки. Уметь выявлять и устранять дефекты	Записи в тетради			
50	Стачивание деталей	Уметь: работать на швейной машине	Записи в тетради			
51	Выполнение отделочных работ.	Знать и уметь правильно выполнять отделочные работы	Записи в тетради			
52	Обработка низа изделия.	Уметь правильно обрабатывать низ изделия.	Записи в тетради			
53	Проведение примерки.	Знать как правильно исправить не до черты при первой примерки.	Записи в тетради			
54	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия.	Знать: особенности ВТО различных тканей; правила проведения контроля качества изделия	Записи в тетради			
55	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
56	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
VIII	<b>Гигиена девушки. Косметика (4 ч.)</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
57	Гигиена девушки	Знать: общие сведения о волосах, элементах причёски (коса, волна,	Записи в тетради			
58	Косметика.		Записи в тетради			
59	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
60	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
IX	<b>Эстетика пришкольного участка (весна) (8 ч.).</b>	<b>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</b>				
61	Перекопка грядок.	Знать и уметь применять технику безопасности при работе с с/х инвентарем	Записи в тетради			
62	Перекопка грядок.		Записи в тетради			
63	Обустройство цветников.	Знать как правильно подобрать цветы к горкам	Записи в тетради			
64	Бордюры. Солитеры.		Записи в тетради			

65	Болезни цветочных культур и их источники.	Знать самые частые болезни цветочных культур. Уметь определять ту или иную болезнь.	Записи в тетради			
66	Средства защиты от болезней растений	Знать какие существуют средства защиты.	Записи в тетради			
67	Характеристика роз.	Знать как ухаживать за розами.	Записи в тетради			
68	Уроки агротехники.	Знать основы агрономии и агротехники.	Записи в тетради			