

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 1»
Петропавловск-Камчатского городского округа

РАССМОТРЕНО
методическим объединением учителей
физического, трудового и
эстетического воспитания

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УВР
_____ Н.Р.Пронина

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Средняя школа № 1»
_____ С.В.Беликов

Руководитель ШМО
_____ Н.Р.Пронина
Протокол № 1
от «___» _____ 2023 г.

Р

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(ID 2284647)

учебного предмета «Технология» для обучающихся 6 классов

Программа курса составлена для 6 классов общеобразовательных учреждений (на основе Федеральной рабочей программы основного общего образования по «технологии», а также авторской программы Е. С. Глозман, Е. Н. Кудактовой, Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю.).

Учебник – Технология. 6 класс: учебник / Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев [и др.]. – 4-е изд., перераб. – Москва. : Просвещение, 2023. – 272 с.

Общее количество часов 70 ч.

Количество часов в неделю 2 ч.

Составитель:
Учитель технологии
Кивля Мария Евгеньевна

Петропавловск-Камчатский 2023-2024 учебный год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	3
2. Тематическое планирование.....	15
3. Календарно-тематическое планирование.....	16
4. Лист регистрации изменений	22

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по технологии интегрирует знания по разным учебным предметам и является одним из базовых для формирования у обучающихся функциональной грамотности, технико-технологического, проектного, креативного и критического мышления на основе практико-ориентированного обучения и системно-деятельностного подхода в реализации содержания.

Программа по технологии знакомит обучающихся с различными технологиями, в том числе материальными, информационными, коммуникационными, когнитивными, социальными. В рамках освоения программы по технологии происходит приобретение базовых навыков работы с современным технологичным оборудованием, освоение современных технологий, знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся в сферах трудовой деятельности.

Программа по технологии раскрывает содержание, адекватно отражающее смену жизненных реалий и формирование пространства профессиональной ориентации и самоопределения личности, в том числе: компьютерное черчение, промышленный дизайн, 3D-моделирование, обработка пищевых продуктов, технология выполнения швейного изделия.

Программа по технологии конкретизирует содержание, предметные, метапредметные и личностные результаты.

Стратегическими документами, определяющими направление модернизации содержания и методов обучения, являются ФГОС ООО и Концепция преподавания предметной области «Технология».

Основной целью освоения технологии является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления.

Задачами курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология»;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии

с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, когнитивных инструментов и технологий;

развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Технологическое образование обучающихся носит интегративный характер и строится на неразрывной взаимосвязи с трудовым процессом, создаёт возможность применения научно-теоретических знаний в преобразовательной продуктивной деятельности, включения обучающихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности, воспитания культуры личности во всех её проявлениях (культуры труда, эстетической, правовой, экологической, технологической и других ее проявлениях), самостоятельности, инициативности, предприимчивости, развитии компетенций, позволяющих обучающимся осваивать новые виды труда и готовности принимать нестандартные решения.

Основной методический принцип программы по технологии: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания – построения и анализа разнообразных моделей.

Программа по технологии построена по модульному принципу.

Модульная программа по технологии – это система логически завершённых блоков (модулей) учебного материала, позволяющих достигнуть конкретных образовательных результатов, предусматривающая разные образовательные траектории её реализации.

Модуль «Производство и технологии»

Модуль «Производство и технологии» является общим по отношению к другим модулям. Основные технологические понятия раскрываются в модуле в системном виде, что позволяет осваивать их на практике в рамках других инвариантных и вариативных модулей.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий.

Освоение содержания модуля осуществляется на протяжении всего курса технологии на уровне основного общего образования. Содержание модуля построено на основе последовательного знакомства обучающихся с технологическими процессами, техническими системами, материалами, производством и профессиональной деятельностью.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

В модуле на конкретных примерах представлено освоение технологий обработки материалов по единой схеме: историко-культурное значение материала, экспериментальное изучение свойств материала, знакомство с инструментами, технологиями обработки, организация рабочего места, правила безопасного использования инструментов и приспособлений, экологические последствия использования

материалов и применения технологий, а также характеризуются профессии, непосредственно связанные с получением и обработкой данных материалов. Изучение материалов и технологий предполагается в процессе выполнения учебного проекта, результатом которого будет продукт-изделие, изготовленный обучающимися. Модуль может быть представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов.

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

В рамках данного модуля обучающиеся знакомятся с основными видами и областями применения графической информации, с различными типами графических изображений и их элементами, учатся применять чертёжные инструменты, читать и выполнять чертежи на бумажном носителе с соблюдением основных правил, знакомятся с инструментами и условными графическими обозначениями графических редакторов, учатся создавать с их помощью тексты и рисунки, знакомятся с видами конструкторской документации и графических моделей, овладевают навыками чтения, выполнения и оформления сборочных чертежей, ручными и автоматизированными способами подготовки чертежей, эскизов и технических рисунков деталей, осуществления расчётов по чертежам.

Приобретаемые в модуле знания и умения необходимы для создания и освоения новых технологий, а также продуктов техносферы, и направлены на решение задачи укрепления кадрового потенциала российского производства.

Содержание модуля «Компьютерная графика. Черчение» может быть представлено, в том числе, и отдельными темами или блоками в других модулях. Ориентиром в данном случае будут планируемые предметные результаты за год обучения.

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Модуль «Производство и технологии»

Технологии вокруг нас. Потребности человека. Преобразующая деятельность человека и технологии. Мир идей и создание новых вещей и продуктов. Производственная деятельность.

Материальный мир и потребности человека. Свойства вещей.

Материалы и сырьё. Естественные (природные) и искусственные материалы.

Материальные технологии. Технологический процесс.

Производство и техника. Роль техники в производственной деятельности человека.

Когнитивные технологии: мозговой штурм, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие.

Проекты и ресурсы в производственной деятельности человека. Проект как форма организации деятельности. Виды проектов. Этапы проектной деятельности. Проектная документация.

Какие бывают профессии.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

Технологии обработки конструкционных материалов.

Проектирование, моделирование, конструирование – основные составляющие технологии. Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта.

Бумага и её свойства. Производство бумаги, история и современные технологии.
Технологии обработки пищевых продуктов.

Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи.

Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида.

Значение выбора продуктов для здоровья человека. Пищевая ценность разных продуктов питания. Пищевая ценность яиц, круп, овощей. Технологии обработки овощей, круп.

Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей. Определение качества продуктов, правила хранения продуктов.

Интерьер кухни, рациональное размещение мебели. Посуда, инструменты, приспособления для обработки пищевых продуктов, приготовления блюд.

Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека».
Технологии обработки текстильных материалов.

Основы материаловедения. Текстильные материалы (нитки, ткань), производство и использование человеком. История, культура.

Современные технологии производства тканей с разными свойствами.

Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного, животного происхождения, из химических волокон. Свойства тканей.

Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.

Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия.

Устройство швейной машины: виды приводов швейной машины, регуляторы.

Виды стежков, швов. Виды ручных и машинных швов (стачные, краевые).

Профессии, связанные со швейным производством.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Фартук».

Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.

Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты в части:

1) патриотического воспитания:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

2) гражданского и духовно-нравственного воспитания:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

3) эстетического воспитания:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;

понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;

осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе.

4) ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

5) формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

6) трудового воспитания:

уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);

ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;

готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

умение ориентироваться в мире современных профессий;

умение осознанно выбрать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;

ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

7) экологического воспитания:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные познавательные учебные действия, универсальные регулятивные учебные действия, универсальные коммуникативные учебные действия.

Универсальные познавательные учебные действия

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

опытным путём изучать свойства различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Умения принятия себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Коммуникативные универсальные учебные действия

У обучающегося будут сформированы умения *общения* как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

- организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;
- соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;
- грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемой технологией.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Производство и технологии»

К концу обучения **в 6 классе:**

называть и характеризовать машины и механизмы;

конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;

разрабатывать несложную технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач;

решать простые изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов;

предлагать варианты усовершенствования конструкций;

характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

К концу обучения **в 6 классе:**

характеризовать свойства конструкционных материалов;

знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов;

определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;

называть и выполнять технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов;

называть виды теста, технологии приготовления разных видов теста;

называть национальные блюда из разных видов теста;

называть виды одежды, характеризовать стили одежды;

характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;

выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;

самостоятельно выполнять чертёж выкройки швейного изделия;

соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;

выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Компьютерная графика. Черчение»

К концу обучения **в 6 классе:**

знать и выполнять основные правила выполнения чертежей с использованием чертёжных инструментов;

знать и использовать для выполнения чертежей инструменты графического редактора;

понимать смысл условных графических обозначений, создавать с их помощью графические тексты;

создавать тексты, рисунки в графическом редакторе.

Таблица 1

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	НАЗВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ
Модуль 1	Производство и технологии	2
Модуль 2	Технологии обработки материалов и пищевых продуктов	64
	Раздел 1 Элементы материаловедения	2
	Раздел 2 Технология выполнения ручных швов	2
	Раздел 3 Элементы машиноведения	4
	Раздел 4 Конструирование и художественное моделирование женской одежды	14
	Раздел 5 Технология изготовления швейных изделий	30
	Раздел 6 Кулинария	12
Модуль 3	Компьютерная графика и черчение	2
Итого:		68

Календарно-тематическое планирование

№	Дата		Содержание учебного материала	Основные понятия к разделу	Характеристика основных видов учебной деятельности ученика	Примечания
	план	факт				
Модуль 1 Производство и технологии						
1,2	07.09		Инструктаж по ПТБ. Получение шерстяных и шёлковых тканей.	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка.	Ученик узнает правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте и будет иметь представление о содержании курса, о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения; процессе их переработки в нити и ткани.	Теоретический
Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов (62 ч.) <i>Элементы материаловедения (2 ч.)</i>						
3, 4	14.09		Свойства шерстяных и шёлковых тканей	Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них.	Узнает физические, гигиенические, эксплуатационные свойства натуральных волокон животного происхождения Научится: отличать ткани из волокон животного происхождения по их свойствам.	Лабораторная работа: «Изучение свойств шерстяных и шёлковых тканей».
<i>Элементы машиноведения (2 ч.)</i>						
5, 6	21.09		Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой.	Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной	Узнает: причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки); Научится: осуществлять регулировку машинной строчки, замену иглы.	Комбинированный

				машиной		
Технология выполнения машинных швов (4 ч.)						
7, 8	28.09		Технология выполнения двойного шва.	Двойной шов, назначение, технология изготовления.	Ученик узнает: назначение, применение, технологию изготовления двойного шва научится: пользоваться инструкционной картой	Комбинированный
9, 10	05.10		Выполнение двойного шва.	Инструктаж по ПТБ.	узнает: правила техники безопасности, технологию изготовления Научится: используя инструкционную карту выполнять двойной шов.	Практический
Конструирование и моделирование швейных изделий (14ч.)						
11, 12	12.10		Измерение фигуры человека.	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания	Узнает: требования, предъявляемые к легкому женскому платью; правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания Научится: выполнить правильный обмер фигуры	Комбинированный Применение ИКТ
13, 14	19.10		Расчёт конструкции прямой юбки.	Понятие «конструирование». Расчетные формулы. Алгоритм построения чертежа прямой юбки.	Узнает: алгоритм построения чертежа прямой юбки научится: производить расчёты для построения чертежа прямой юбки	Комбинированный
15, 16	26.10		Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.		Узнает: технические требования к чертежам Научится: строить чертёж прямой юбки	Комбинированный Применение ИКТ
17, 18	09.11		Конические юбки.	Расчетные формулы. Алгоритм построения конической юбки.	Узнает: алгоритм построения чертежа конической юбки Научится: строить чертёж конической юбки	Комбинированный
19,	16.11		Клиньевые юбки.	Расчетные формулы. Алгоритм построения клиньевой юбки.	Узнает: алгоритм построения чертежа клиньевой юбки	Комбинированный

20					Научится: строить чертёж четырехклинной юбки	
21, 22	23.11		Моделирование юбки.	Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок.	Узнает способы моделирования Научится ими пользоваться	Проектная деятельность Применение ИКТ
23, 24	30.11		Разработка модели юбки.		Узнает: способы моделирования Научится применять на практике	Применение ИКТ Проектная деятельность
Технология изготовления швейных изделий (30 ч.)						
25, 26	07.12		Творческий проект «Юбка». Изготовление выкройки юбки.	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	Ученик узнает этапы творческого проекта Научится: строить чертёж юбки в натуральную величину	Комбинированный Проектная деятельность. Применение ИКТ
27, 28	14.12		Подготовка к раскрою.	Подготовка ткани к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою	Ученик узнает порядок подготовки ткани и выкроек к раскрою научится: подготовить выкройку и ткань к раскрою	Комбинированный
29, 30	21.12		Инструктаж по ПТБ. Порядок раскроя.	Порядок раскроя, инструменты и приспособления для раскроя.	Узнает: порядок раскроя научится: экономично производить раскладку выкроек на ткани	Комбинированный
31, 32	28.12		Раскрой юбки.	Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани.	Узнает: способы раскладки выкройки на ткани Научится экономично производить раскладку выкроек на ткани	Практический
33, 34	11.01		Подготовка деталей кроя к обработке.	Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек	Узнает как применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек	Комбинированный

35, 36	18.01		Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки.	Правила подготовки изделия к примерке Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов	Узнает: правила подготовки изделия к примерке Научится: применять на практике правила подготовки изделия к примерке Узнает как применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов	Комбинированный
37, 38	25.01		Обработка вытачек и складок.	Назначение, разновидности вытачек и складок, технология изготовления.	Узнает назначение вытачек и складок, особенности обработки от из месторасположения сумеет: обрабатывать вытачки и складки	Комбинированный
39, 40	01.02		Обработка боковых срезов юбки.	Соединение деталей кроя, технология обработки боковых срезов юбки	Узнает: технологию выполнения стачного шва Сумеет: применять знания на практике	Комбинированный
41, 42	08.02		Обработка застёжки.	Виды застёжек, особенности технологической обработки застёжки «молния»	знает технологическую последовательность обработки застёжки «молния» научится: использовать специальную лапку для вшивания застёжки «молния»	Комбинированный
43, 44	15.02		Обработка пояса.	Технология обработки притачного пояса.	Узнает технологию обработки пояса научится: обработать пояс	Комбинированный
45, 46	22.02		Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.	Технология обработки верхнего среза юбки притачным поясом.	узнает: технологию обработки верхнего среза юбки притачным поясом Научится: обработать верхней срез юбки притачным поясом	Комбинированный
47, 48	29.02		Обработка нижнего среза юбки.	Способы обработки нижнего среза юбки, потайной шов.	Узнает: технологию выполнения шва в подгибку с закрытым	Комбинированный

					срезом Научится: применить знания на практике	
49, 50	07.03		Виды отделки изделий.	Виды отделок юбок, постоянные и съёмные виды отделок.	Узнает: виды отделок Научится: подобрать отделку к сшитой юбке.	Комбинированный Применение ИКТ
51, 52	14.03		Приёмы влажно – тепловой обработки.	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества	Узнает - особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей; - правила ТБ при ВТО Научится выполнить ВТО юбки	Комбинированный
53, 54	28.03		Защита творческих проектов.	Алгоритм оценивания проекта.	Узнает: последовательность выполнения работы Научится применять изученное на практике, применять собственные идеи	Защита проектов
Кулинария (12 ч.)						
55, 56	04.04		Физиология питания.	Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ.	Узнает значение питания для человека, роль и значение минеральных веществ. Научится работать с таблицами по составу и количеству минеральных веществ в продуктах.	Комбинированный Применение ИКТ
57, 58	11.04		Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	Кулинарное значение молока и молочных продуктов.	Узнает виды бактериальных культур, значение молочных продуктов в питании человека. Научится готовить молочный суп.	Комбинированный
59, 60	18.04		Блюда из рыбы.	Пищевая ценность рыбы. Условия хранения, методы определения качества рыбы.	Узнает пищевую ценность рыбы, условия хранения, технологию разделки рыбы. Научится проводить разделку рыбы, определять	Комбинированный

					доброкачественность продукта.	
61, 62	25.04		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Виды макаронных изделий, круп, бобовых, способы их приготовления.	Узнает технологию приготовления блюда. Научится приготовить блюдо.	Комбинированный
63, 64	02.05		Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда.	Значение изделий из теста в питании человека. Первичная обработка муки, виды теста, изделия из него.	Ученик узнает технологию выпечки блинчиков и приготовления компота. Научится приготовить блинчики и компот.	Комбинированный
65, 66	09.05		Заготовка продуктов	Экономное ведение домашнего хозяйства	Ученик узнает способы заготовки продукта	Комбинированный
Модуль 3. Компьютерная графика черчение.						
67	16.05		Компьютерная графика. Мир изображений.	Графика. Формат.	Изучение разновидностей формата изображений.	Комбинированный Применение ИКТ
68	23.05		Компьютерные методы представления графической информации. Графический редактор.	Программа. Графический редактор. Моделирование.	Изучение графических программ	Комбинированный Применение ИКТ

Лист регистрации изменений

№	Дата внесения изменений	Содержание	Подпись лица, внёсшего запись
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			