**Муниципальное Казенное Общеобразовательное Учреждение**

**Ленинаульская Средняя Общеобразовательная Школа № 2**

|  |  |
| --- | --- |
| Согласована с заместителем директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_/Шамирзаева П. М./  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. | «Утверждаю»\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Директор школы  Зияродинова Н.Р.  приказ №  от «\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. |

Рабочая программа

по технологии 6 класс

на 2019-2020 учебный год

Составитель: учитель технологии

Салибиева Хадижат Магомедовна

    

**Пояснительная записка.**

Рабочая программа для 6 класса  по курсу «Технология»  разработана в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд».

Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихсяна основе приобретения ими компетентностного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслотворчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

***Главной целью современного школьного образования*** является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило**цель** обучения технологии:

– освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

– овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

– развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

– воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

– получение опыта применения политехнических  и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют**задачи обучения:**

 приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

 воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

 овладение способами деятельностей:

– умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

– способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

– умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

 освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6 класса**

***Должны знать:***

* о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
* роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

***Должны уметь:***

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
* выращивать комнатные растения и размещать их;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
* выполнять машинные швы, выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* выполнять штопку швейных изделий.

***Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.***

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

**–**вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать КТ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

В соответствии с этим  р е а л и з у е т с я:

– модифицированная программа, разработанная на основе федеральной типовой программы «Технология. 5–7 классы», Министерства образования и науки РФ (под ред. Ю. Л. Хотунцева, В. Д. Симоненко, 2006).

На основании примерных программ МО РФ, содержащих требования к минимальному объему содержания образования области «Технология», реализуется базисный уровень усвоения материала. Программа предполагает обучение в объеме 70 часов.

**Учебно – методический комплект.**

1. Симоненко, В. Д. Технология: учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / В. Д. Симоненко, Ю. В. Крупская, О. А. Кожина, Н. В. Синица, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова. – 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007.

**Основное содержание программы.**

**ВВЕДЕНИЕ. ОБЩИЙ ИНСТРУКТАЖ. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО ВЕДЕНИЯ РАБОТ.   (2 ч)**

**КУЛИНАРИЯ. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. (2 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода  для организма человека. Суточная потребность в солях.

*Практические работы.*

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих  суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

*Варианты объектов труда.*

Таблицы, справочные материалы.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 ч).**

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов.**

*Основные теоретические сведения.*

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

*Практические работы.*

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.

*Варианты объектов труда.*

Молочный  суп,  молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.**

*Основные теоретические сведения.*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

*Практические работы.*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

*Варианты объектов труда.*

Блюда из вареной и жареной рыбы.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

*Основные теоретические сведения.*

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «B». Причины увеличения веса и объема при варке.

*Практические работы.*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

*Варианты объектов труда.*

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

**Приготовление обеда в походных условиях.**

*Основные теоретические сведения.*

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

*Практическая  работа.*

Расчет количества, состава  и стоимости продуктов для похода.

**ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

*Практические работы.*

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

*Варианты объектов труда.*

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

**ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

*Практические работы.*

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.  Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

*Варианты объектов труда.*

Швейная машина.

**КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (22 ч)**

*Основные теоретические сведения.*

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

*Практические работы.*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

*Варианты объектов труда.*

Чертеж и выкройка юбки.

**Технология изготовления поясных швейных изделий .**

*Основные теоретические сведения.*

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

*Практические работы.*

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Варианты объектов труда.*

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

**ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ч)**

**Уход за одеждой и обувью .**

*Основные теоретические сведения.*

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

*Практические работы.*

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.

*Варианты объектов труда.*

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Календарно-тематическое планирование.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел | Тема урока | №  урока | Цель урока | Новые термины и слова | Виды учебной деятельности | Домашнее задание |
| **«Технологии домашнего хозяйства»,** | Вводный урок. | 1 | Цель и задачи изучения предмета»Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. |  | Беседа |  |
|  | Интерьер жилого дома | 2 | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. |  | Беседа, демонст\_рация  ,объяснение | § 1,2  Задание №1, п.3 в рабочей тетради |
|  | «Комнатные растения  в интерьере» | 3 | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. | Декоротивнолистные, злаковидные. Шаровидные, кустистые. | Беседа, демонст\_рация  ,объяснение | «3».  Стр 17\_19 |
|  | Разновидности комнатных растений. | 4 | Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник | Фитонциды, подкормка, кашпо, перевалка,  дренаж. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, | «4»  Стр  20\_28. |
|  | Творческая проектная деятельность | 5 \_6 | Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома» | Проект, исследование. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | Стр  29\_32. |
|  | Блюда из рыбы. | 7 | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. | Оттаивание, вымачивание, разделка, пластование рыбы. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «6».  Стр  33\_38. |
|  | Технология приготовления блюд из рыбыю | 8 | Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. | Гарнир, биточки, филе, зразы, рулеты. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «7».  Стр  39\_45 |
|  | Нерыбные продукты моря. | 9 | Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. | Море продукты, кальмары, и. т. Д. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «8».  Стр 46\_48. |
|  | «Блюда из нерыбных продуктов моря» | 10 | Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов | Гребешки, морская капруста, мидии, моские водоросли. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «8».  Стр 49\_50. |
|  | Технологи первичной и тепловой обработки мяса | 11 | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. | Говядина, свинина, баранина, субпродукты, битки, шницели. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «9».  Стр  51\_56. |
|  | Технология приготовления блюд из мяса. | 12 | Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. | Отваривать, припускать, жарить, запекать гарнир. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «10».  Стр 57\_61. |
|  | Приготовление блюд из мяса | 13 | Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда | Отваривать, припускать, жарить, запекать гарнир. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «10».  Стр 57\_61. |
|  | Приготовление блюд из мяса | 14 | Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда | Отваривать, припускать, жарить, запекать гарнир. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «10».  Стр 57\_61. |
|  | Технология приготовления блюд из птицы. | 15 | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. | РАЗДЕЛКА, РАГУ,ФИЛЕ КУОР,ПОТРОХА. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «11».  СТР 62\_64. |
|  | Тепловая обработка птицы. | 16 | Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. | ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ,цыпленок табака. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «11».  Стр 65\_67. |
|  | Технология приготовления первых блюд. | 17 | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. | Бульон, супы пюре, прозрачные супы. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «12».  Стр 67\_69. |
|  | Заправочные супы | 18 | Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. (группы). | Заправочные супы, щи, рассольник,солянка, борщ. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «12».  Стр 70\_72. |
|  | Приготовление обеда. | 19 | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. | Заправочные супы, щи, рассольник,солянка, борщ. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «12».  Стр 70\_72. |
|  | Сервировка стола к обеду | 20 | Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола | Сервировка стола, этикет. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «13».  Стр 73\_77. |
|  | Творческий проект по разделу «Кулинария» | 21\_22 | Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария» | Творческий проект. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | Стр  78\_82. |
| **Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности»** | | | | | | |
|  | Виды и свойства  текстильных материалов из химических волокон | 23-24 | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «14»  Стр 84-89. |
|  | Конструирование  плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом | 25 | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. | цельнокроеным и втачным рукавом, мерки. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «15»  Стр 89-93. |
|  | Снятие мерок | 26 | Знать мерки и уметь их снимать | Масштаб. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | Стр 94-95. |
|  | Построение чертежа изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе | 27 | Построение чертежа изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | П-Р  Стр 93. |
|  | Построение чертежа изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину | 28 | Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | П-Р  Стр 93. |
|  | Моделирование  плечевой одежды. Практическая работа №10. | 29 | Моделировать чертёж швейного изделия. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «16»  Стр 95-100. |
|  | Подготовка выкройки к раскрою. | 30 | Ознакомить со способами  подготовки данного вида ткани к раскрою. Научить выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы; выкраивать детали швейного изделия; |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | Стр 100-103. |
|  | Правила раскладки выкройки на ткань. | 31 | **понимать**: что от качественно выполненной работы зависит внешний вид изготавливаемого изделия.  **-уметь**: выполнять и раскраивать,  обрабатывать детали кроя, |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | Стр 104-105 |
|  | Раскрой плечевого изделия. Практическая работа №11. | 32 | Ознакомить со способами  подготовки данного вида ткани к раскрою. Научить выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы; выкраивать детали швейного изделия; |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «17»  Стр104-107. |
|  | Технология дублирования деталей. | 33 | Понятие о дублировании деталей кроя. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «18»  Стр 108-109. |
|  | Ручные швейные работы. | 34 | Ознакомить уч-ся с назначением  и технологией выполнения ручных стежков  строчек. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «19»  Стр 110-113. |
|  | Изготовление образцов ручных швов. Практическая работа №13 | 35 | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | Стр 112-113. |
|  | Дефекты машинной строчки. Практическая работа №14 | 36 | Выполнять замену иглы. Находить и справлять мелкие поломки  швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «20»  Стр 113-117. |
|  | Приспособления к швейной машине. Практическая работа №15 | 37 | Научить подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «21»  Стр 118-120. |
|  | Машинные работы. | 38 | **уметь** выполнять машинные швы, |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «22»  Стр 121-125 |
|  | Основные операции при машинной обработке изделия. | 39 | подготовки**понимать**: что от качественно выполненной работы зависит внешний вид изготавливаемого изделия. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «22»  Стр 121-125 |
|  | Технология обработки мелких деталей | 40 | Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «23»  Стр126-127. |
|  | Изготовление образцов машинных работ. Практическая работа №17 | 41 | Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом |  | объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | Стр 127-128. |
|  | Подготовка и проведение первой примерки. Практическая работа № 18 | 42 | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа.  . | »24»  стр 128-131. |
|  | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.П-р №19. | 43 | Научить выполнять стачивание двух даеталей. |  | объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «25»  Стр 132-134. |
|  | Технология обработки срезов подкройной обтачкой. | 44 | технологию выполнения простейших ручных швов, организацию рабочего места и правила т/б.Уметь обрабатывать подкрайной обтачкой. |  | объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «26»  Стр 135-138. |
|  | Обработка застёжки. Практическая работа №20 | 45 | **знать**: технологию выполнения простейших ручных швов, организацию рабочего места и правила, уметь вшивать застёжку – молнию. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | Стр 139. |
|  | Технология соединения лифа и юбки изделия. | 46 | **знать** технологию выполнения стачивающих швов. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «27»  Стр 140-141. |
|  | Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия. | 47 | **Знать технологию обработки нижнего среза.** |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «28»  Стр 141-143. |
|  | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | 48 | Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | Стр 144-149. |
|  | Выбор материала и расчёт ткани. | 49 | Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | Стр 144-149. |
|  | Технологическая карта изделия | 50 | Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | Стр 144-149. |
|  | Обработка боковых срезов и низа изделия. Обработка подкройной обтачкой | 51 | **знать** технологию выполнения стачивающих швов. Уметь работать на оверлоке. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | Стр 144-149. |
|  | Обработка застёжки. Технология соединения лифа и юбки изделия. | 52 | **Научить правильно соединять застежку.** |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | Стр 144-149. |
| Художественные ремесла. | Материалы и инструменты для вязания | 53 | 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. | Крючок,петли. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «29»  Стр 151-155. |
|  | Основные виды петель при вязки крючком. Вязание полотна | 54 | Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «30»  Стр 156-159. |
|  | Вязание полотна.  Практическая работа № 23 | 55 | Вырабатывать навык вязание крючком, спицами. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «31»  Стр 160-161. |
|  | Вязание по кругу. Практическая работа № 24 | 56 | Вырабатывать навык вязание крючком, спицами. |  | демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «32»  Стр163-164 |
|  | Вязание по квадрату | 57 | Вырабатывать навык вязание крючком, спицами. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | Стр163-164 |
|  | Вязание узоров из лицевых и изнаночных петель. Практическая работа № 25 | 58 | Вырабатывать навык вязание крючком, спицами. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «33»  Стр167-170. |
|  | Вязание основного полотна. | 59 | Вырабатывать навык вязание крючком, спицами. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «33»  Стр167-170. |
|  | Вязание цветных узоров | 60 | Вырабатывать навык вязание крючком, спицами. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «34»  Стр 173-176. |
|  | Вязание ажурных узоров. | 61 | Вырабатывать навык вязание крючком, спицами. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. |  |
|  | Творческий проект по разделу: Художественные ремёсла» | 62 | Ознакомить  с примерами творческих проектов пятиклассников. Научить определять цель и задачи проектной деятельности, этапы выполнения проекта. «Создание изделий из текстильных материалов», |  | объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | Стр 178-183. |
|  | Работа над творческим проектом | 63 | **Знать** что такое проект, цели, задачи проектирования.  Этапы  выполнения проекта, тематика, критерии оценивания. |  | объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | Стр 178-183. |
|  | Выполнение проекта  с соблюдением правил безопасной работы. | 64 | **Знать** что такое проект, цели, задачи проектирования.  Этапы  выполнения проекта, тематика, критерии оценивания. |  | объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | Стр 178-183. |
|  | Оформление поисковой работы | 65 | **знать**: что такое проект, цели, задачи проектирования.  Этапы  выполнения проекта, тематика, критерии оценивания.  **-уметь**: выполнять и защищать проектную работу |  | объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | Стр 178-183. |
|  | Технология изготовления проектного изделия | 66 | **знать**: что такое проект, цели, задачи проектирования.  Этапы  выполнения проекта, тематика, критерии оценивания.  **-уметь**: выполнять и защищать проектную работу |  | объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. |  |
|  | Изготовление проектного изделия  проверка его качества. | 67 | **знать**: что такое проект, цели, задачи проектирования.  Этапы  выполнения проекта, тематика, критерии оценивания.  **-уметь**: выполнять и защищать проектную работу |  | объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. |  |
|  | Презентация и защита творческого проекта. | 68 | **знать**: что такое проект, цели, задачи проектирования.  Этапы  выполнения проекта, тематика, критерии оценивания.  **-уметь**: выполнять и защищать проектную работу |  | объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «35»  Стр 184-185 |