

## Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология».

### **Предметные результаты**

*Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и практической 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 «Кулинария»*

*Выпускник научится*

-самостоятельно готовить простые кулинарные блюда из сырых и вареных 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 и 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 свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.

*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 приемы 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.

**Планируемые результаты освоения междисциплинарных программ ООП ОО в рамках изучения предмета "Технология" в 6 классе**

**Программа формирования УУД**

*Личностные*

- Называет основные факты истории РФ и региона, культурно- исторические традиции и памятники города Омска.
- Выполняет нормы и требования Правил внутреннего распорядка учащихся школы; перечисляет права и обязанности учащихся и руководствуется ими.
- Положительно принимает свою национальную идентичность, а также идентичность других. Может рассказать о традициях своего народа, и других народов, проживающих на территории РФ .
- Сотрудничает со сверстниками любых национальностей, этнических групп, вероисповеданий.
- Ориентируется на образец хорошего ученика.
- Сохраняет устойчивый интерес к учению, выделяет свои образовательные дефициты.
- Осознаёт свои склонности и способности к той или иной профессии.
- Участвует в общественно- полезной деятельности.
- Оценивает поступки свои и окружающих людей на основе моральных норм. Решает моральные дилеммы на основе учёта позиций партнёров в общении.
- Оценивает свои действия и действия сверстников на основе правил безопасного поведения и норм здорового образа жизни.

#### *Регулятивные*

- Формулирует частные цели по усвоению готовых знаний (под руководством учителя) .
- Соотносит цель и задачи, корректирует задачи в соответствии с целями (под руководством учителя) .
- Описывает возможный результат и выбирает из предложенных вариант достижения цели. Составляет план достижения цели, решения проблемы
- Выделяет альтернативные способы достижения цели.
- Сопоставляет свои критерии оценки деятельности с критериями других учеников .
- Осуществляет самоконтроль своей деятельности на основе предложенных инструментов.
- Оценивает продукт своей деятельности в соответствии с заданными критериями и целью.
- Осуществляет рефлексию деятельности: определяет причины успешности и неуспешности в деятельности, сопоставляя цель, деятельность и результат.
- Корректирует действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок
- Фиксирует динамику собственных образовательных результатов

#### *Познавательные*

- Выделяет существенные и несущественные признаки объектов, проводит сравнение, сериацию, классификацию по заданным критериям или самостоятельно, выбирая для этого основания и критерии. Устанавливает аналогии.
- Подводит под понятие (распознаёт объект, выделяет его существенные признаки, на их основе определяет принадлежность объекта к понятию).
- Устанавливает причинно - следственные связи и зависимости в изучаемом круге явлений.
- Строит рассуждения, связывая простые суждения об объектах об объекте, опираясь на причинно - следственные связи, зависимости, отношения, закономерности (под руководством учителя).
- Переводит языковые средства в условные обозначения: создаёт и преобразует схемы (с помощью учителя). Создаёт материальные модели (с помощью учителя). Переводит информацию из одной формы в другую: графическую, символическую, схематическую, текстовую (с помощью учителя).

#### *Коммуникативные*

- Определяет цели и план взаимодействия, распределяет функции участников, создаёт правила взаимодействия (под руководством учителя).
- Придерживается ролей в совместной деятельности. Занимает позицию руководителя в учебном взаимодействии.
- Задаёт собеседнику вопросы на понимание его действий и выяснение необходимых сведений, необходимые для организации совместной деятельности
- Сравнивает разные точки зрения, соотносит мысли, чувства, желания участников взаимодействия (под руководством учителя).
- Обосновывает и отстаивает свою точку зрения.
- Выбирает оптимальный путь совместного выполнения работы из предлагаемых вариантов. Выделяет причины конфликта и договаривается по поводу его разрешения.
- Формулирует оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после её завершения на основе предложенных критериев.
- Извлекает из услышанного текста с неявно выраженными логическими связями информацию, заданную в явном и в неявном виде.
- Высказывает своё мнение об услышанном тексте. Участвует в коллективном формулировании выводов.
- Определяет тему, идею, составляет план услышанного текста: выделяет ключевые слова, делит текст на части, озаглавливает их.
- Описывает содержание совершаемых действий как во внешней, так и во внутренней речи.
- Выбирает объем высказывания, определяет границы темы. При изложении собственных мыслей придерживается определённого плана
- Формулирует выводы из собственного текста, подбирает соответствующие примеры, факты, аргументы (совместно со сверстниками).
- Строит высказывание в соответствии с нормами русского языка, включая подбор выразительных средств.

### **Программа "Стратегии смыслового чтения и работа с текстом"**

#### *Работа с информацией*

- Определяет главную тему, общую цель и назначение текста, структурирует текст. Формулирует тезис, выражающий общий смысл текста (под руководством учителя).
- Выделяет в тексте ключевые слова. Выделяет непонятные слова и осуществляет их толкование с помощью словаря.
- Составляет простой план прочитанного текста: выделяет ключевые слова, делит текст на части, озаглавливает их. Прогнозирует содержание текста по предложенному плану /заголовку.
- Характеризует назначение и место внетекстовых элементов.
- Использует формальные элементы текста (шрифт, подзаголовки, сноски) для поиска нужной информации.
- Извлекает из текста, структура и логические связи которого не очевидны, информацию представленную в неявном виде.

#### *Интерпретация текста*

- Структурирует и преобразует текст, выполняет смысловое свёртывание.

#### *Оценка текста*

- Формулирует выводы на основе прочитанных текстов разных типов. Находит аргументы, подтверждающие вывод (в группе сверстников).
- Подвергает сомнению достоверность прочитанного текста (выявляет пробелы или лишнюю информацию). Выявляет противоречивую информацию в работе с одним или несколькими источниками.

#### *Чтение несплошных текстов*

- Находит отдельные части явно выраженной информации на одной простой карте, или линейном графике, или столбчатой диаграмме, которая включает в себя небольшой по объему вербальный текст в несколько слов или фраз.

#### Программа "Формирование ИКТ- компетентности"

##### *Обращение с устройствами ИКТ*

- Размещает в информационной среде корректные сообщения, комментарии, запросы
- Использует сканер для воспроизведения текстовой информации.

##### *Фиксация изображений и звуков*

- Использует фиксацию изображений и звуков в ходе учебного исследования/эксперимента
- Использует различные компьютерные инструменты для обработки цифровых фотографий.

##### *Создание письменных сообщений*

- Набирает текст на родном языке в текстовом редакторе.
- С помощью учителя проводит сканирование документов.

##### *Создание графических объектов*

- Создает графические объекты геометрических фигур в текстовом редакторе с помощью автофигур.
- Создает диаграмму, иллюстрирующую единичный процесс/явление.
- Осуществляет систему смены слайдов из готовых приложений.
- Подбирает визуальный ряд изображений в соответствии со смысловым содержанием ситуации.

##### *Создание музыкальных и звуковых сообщений*

- Использует микрофоны во время выступления

##### *Создание, восприятие и использование гипермедиа сообщений*

- Выделяет структуру и фрагменты сообщения.
- Составляет вопросы к сообщению.

##### *Коммуникация и социальное взаимодействие*

- Использует систематический обмен информацией средствами дистанционного общения.
- Использует систему рассылок электронной почты
- Работает с возможными блогами.
- Соблюдает нормы сетевого этикета при составлении сообщений, комментариев, запросов.

##### *Поиск и организация хранения информации*

- Грамотно строит запрос по одному имени, факту, термину.
- Самостоятельно строит поиск небольшой информации в электронных библиотеках, каталогах, пользуется картой сайта библиотеки, поисковой строкой сайта.
- Самостоятельно строит учебные базы данных с помощью различных компьютерных инструментов, заполняет базы данных, изменяет информацию.

## **Содержание учебного предмета «Технология»**

Рабочая программа по технологии составлена на основе Рабочей программы. Технология. Предметная линия учебников «Технология» для 5-8 классов авторы А.Т. Тищенко, И.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – Москва, «Вентана - Граф», 2015. Учебник соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта основного общего образования по изобразительному искусству и реализует авторскую программу А.Т. Тищенко, И.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Входит в федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях.

Рабочая программа разработана в соответствии со следующими нормативными документами

- Федеральный закон от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Омской области № 1569-ОЗ от 18 июля 2013 года «О регулировании отношений в сфере образования на территории Омской области», принят Постановлением Законодательного Собрания Омской области от 11 июля 2013 года № 218;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (в редакции от 31 декабря 2015 года № 1577);
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 24.11.2015 №81;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. №1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования. Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8.04.2015 №1\15);
- Основная образовательная программа основного общего образования БОУ г. Омска "Средняя общеобразовательная школа № 63";
- Устав БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 63»

В учебном плане БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа №63» на преподавание курса технология направление «Технология ведения дома» (девочки) в 6 классе выделено 2 часа в неделю. С учетом особенностей календаря учебного года и расписания уроков в 6А классе рабочая программа рассчитана на проведение 68 уроков. Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

### Содержание учебного предмета «Технология».

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)	
Тема «Интерьер жилого дома» (2 ч)	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон
Тема «Комнатные растения в интерьере» (2ч)	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник
Тема Технология выращивания комнатных растений Проект «Интерьер жилого дома». (2 ч)	Технология выращивания растений. Влияние растений на микроклимат в помещении. Разработка проекта «Интерьер жилого дома».
Раздел «Кулинария» (12 ч)	
Тема «Блюда из рыбы» (2 ч)	Пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и рыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд
Тема «Блюда из нерыбных продуктов моря» (2 ч)	Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд.

	Требования к качеству готовых блюд
Тема «Блюда из мяса» (2 ч)	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам
Тема «Блюда из птицы» (2 ч)	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу
Тема «Заправочные супы» (2 ч)	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу
Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч)	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)	
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон
Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
Тема «Моделирование	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой

швейных изделий» (2 ч )	одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою
Тема «Швейная машина» (2 ч )	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины
Тема «Правила кроя» (10 ч )	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия
Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)	
Тема «Вязание крючком» (4 ч )	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде.



	<p>Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>
<p>Тема «Вязание спицами» (6 ч)</p>	<p>Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК</p>
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)</p>	
<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (18 ч)</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>

### Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Дата по плану	Дата по факту	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий)
<b>Технологии домашнего хозяйства 6 часов</b>				
1-2			Вводное занятие. Техника безопасности. Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома.	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветовых решений.
3-4			П.р. Интерьер комнаты подростка Комнатные растения в интерьере.	Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Понимать значение понятий,

				связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.
5-6			П.р. Технология выращивания комнатных растений Проект «Интерьер жилого дома».	Находить и представлять информацию о приемах и размещения комнатных растений. Разработать и представить проект «Интерьер жилого дома»
<b>Кулинария 12 часов</b>				
7-8			Блюда из рыбы П.р. Приготовление блюда из рыбы	Определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Выбирать и готовить блюда из рыбы. Выполнять механическую обработку рыбы
9-10			Блюда из нерыбных продуктов моря П.р. Приготовление блюда из нерыбных продуктов моря	Определять качество термической обработки рыбных блюд. Планировать последовательность технологических операций. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
11-12			Блюда из мяса П.р. Определение доброкачественности мяса, приготовление блюд из мяса	Определять качество мяса. Планировать последовательность технологических операций. Осваивать безопасные приемы труда. Выполнять кулинарную обработку мяса. Подбирать инструменты и приспособления. Выбирать и готовить блюда из мяса. проводить оценку качества готовых блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
13-14			Блюда из птицы П.р. Приготовление блюда из птицы	Определять качество птицы органолептическими методами. Планировать последовательность технологических операций.
15-16			Заправочные супы П.р. Приготовление заправочного супа	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью.
17-18			Приготовление обеда П.Р. Сервировка стола к обеду	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать

				количество и стоимость продуктов для приготовления обеда.
<b>Создание изделий из текстильных материалов 20 часа</b>				
19-20			Свойства текстильных материалов П.р. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон	Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Исследовать свойства текстильных материалов. Подбирать ткани по волокнистому составу.
21-22			Конструирование швейных изделий П.р. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных швов	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.
23-24			Конструирование швейных изделий П.р. Снятие мерок и построение чертежа	Снимать мерки с фигуры человека. Строить чертеж основы.
25-26			Моделирование швейных изделий П.р. Моделирование выкройки проектного изделия	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования. Моделировать проектное изделие.
27-28			Швейная машина П.р. Устранение дефектов машинной строчки	Определять вид дефекта строчки. Выполнять замену швейной иглы. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять обметывание петли
29-30			Правила раскроя П.р. Раскрой швейного изделия	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки
31-32			Основные операции при ручных работах П.р. Изготовление образцов ручных и машинных швов	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.
33-34			Подготовка и проведение примерки, устранение дефектов П.р. Проведение примерки проектного изделия	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом Устранять

				дефекты после примерки.
35-36			Последовательность изготовления плечевой одежды П.р. Поузловая обработка изделия	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.
37-38			Окончательная отделка изделия П.р. Окончательная отделка изделия	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.
<b>Художественные ремесла 10 часов</b>				
39-40			Вязание крючком П.р. Вывязывание полотна из столбиков с накидом	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы крючком.
41-42			Вязание крючком П.р. Выполнение плотного вязания по кругу	Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием. Вязать образцы крючком.
43-44			Вязание спицами П.р. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями	Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.
45-46			Вязание спицами П.р. Разработка схемы жаккардового узора	Создавать схемы для вязания
47-48			Вязание спицами П.р. Выполнение жаккардового узора	Выполнять вязание по схемам
<b>Технология творческой и опытнической деятельности 20 часов</b>				
49-50			Цель и задачи проектной деятельности. Составные части творческого проекта П.р. Обоснование выбора темы проекта, разработка этапов выполнения проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять подготовительную работу по проекту.
51-52			Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный) П.р. Сбор материала для выполнения проекта	Обосновывать выбор изделия на основе личных потребностей. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет.
53-54			Этапы выполнения проекта: технологический П.р. Разработка конструкторской и технологической документации	Выполнять эскиз, модель изделия. Составлять учебную инструкционную карту. Изготавливать детали, собирать и отделять изделия. Коллективно анализировать возможности изготовления изделий,

				предложенных учащимися в качестве творческих проектов.
55-56			Этапы выполнения проекта – технологический П.р. Поузловое выполнение изделия	Конструировать и проектировать детали с помощью ПК
57-58			Этапы выполнения проекта – технологический П.р. Выполнение и отделка изделия	Разрабатывать чертежи и технологические карты. Изготавливать детали и контролировать их размеры
59-60			Этапы выполнения проекта: заключительный (аналитический).	Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта. Применять ПК при проектировании изделий
61-62			Определение затрат на изготовление проектного изделия. П.р. Оценка качества и расчет себестоимости изделия	. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия. Разрабатывать варианты рекламы
63-64			Составление портфолио . Разработка электронной презентации	Подготавливать электронную презентацию проекта. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту
65-66			Презентация и защита творческого проекта	Составлять доклад для защиты творческого проекта.
67-68			Презентация и защита творческого проекта	Защищать творческий проект