

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Прииртышская средняя общеобразовательная школа»**

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Прииртышская средняя общеобразовательная школа»**

РАССМОТРЕНО:
на заседании педагогического совета школы
Протокол от «30» августа 2022 г. № 1

СОГЛАСОВАНО:
заместитель директора по УВР
А.И. Исакова

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора школы
от 22 августа 2022 г. № 82



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
для 6 класса
на 2022-2023 учебный год

Планирование составлено
в соответствии с ФГОС ООО

Составитель программы: Гаманюк Зульфия Равильевна,
учитель технологии
высшей квалификационной категории

п.Прииртышский

2022 год

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»:

В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий в прогрессивном развитии общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- анализ, разработка и (или) реализация прикладных проектов, предполагающих:
- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- анализ, разработка и (или) реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
- анализ, разработка и (или) реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
- разработка плана продвижения продукта;
- планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учётом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованиям сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- понимание роли света в становлении формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение методов художественного проектирования одежды;

- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прилагаемого к инструменту, с учётом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

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

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Содержание предмета, курса «Технология»

ВВЕДЕНИЕ (1 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (9ч)

Тема: Интерьер жилого дома (4ч)

Теоретические сведения. 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. Интерьер жилого дома. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема: Комнатные растения в интерьере(5ч)

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

Тема: Блюда из круп и макаронных изделий(4ч)

Теоретические сведения. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Тема Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4ч)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

Тема Блюда из мяса и птицы (4ч)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд и питания. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

Тема Первые блюда (2ч)

Теоретические сведения. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

Тема Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола (2ч)

Теоретические сведения. Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (38ч)

Тема: Свойства текстильных материалов (2ч)

Теоретические сведения. Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема: Конструирование швейных изделий (4ч)

Теоретические сведения. Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок для построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема: Моделирование одежды (2ч)

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Профессия художник по костюму.,

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки изделия к раскрою.

Тема: Швейная машина (8ч)

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Тема: Технология изготовления швейных изделий (16ч)

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскroя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества края. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей края. Технология соединения детали с kleевой прокладкой. 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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — завязок. Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрай, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология пошива подушки для стула. Раскрай швейного изделия.

Дублирование деталей kleевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия.

Окончательная обработка изделия.

Тема: Художественные ремёсла (6ч)

Теоретические сведения. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. 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

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (2ч)

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(2ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Кулинария»

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки», Приготовление воскресного обеда» и др.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/ п	Разделы, темы	Количество часов
1	Введение.	1
	Технологии домашнего хозяйства.	9
2	Планировка жилого дома. Практическая работа «Разработка плана жилого дома».	
3	Планировка жилого дома. Практическая работа «Разработка плана жилого дома».	
4	Интерьер жилого дома. Практическая работа «Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».	
5	Интерьер жилого дома. Практическая работа «Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».	
6	Комнатные растения в интерьере квартиры.	
7	Технология выращивания комнатных растений. Практическая работа "Пересадка комнатных растений".	
8	Технология выращивания комнатных растений. Практическая работа "Пересадка комнатных растений".	
9	Творческий проект "Растение в интерьере жилого дома".	
10	Творческий проект "Растение в интерьере жилого дома".	
	Кулинария.	16
11	Блюда из круп и макаронных изделий	
12	Блюда из круп и макаронных изделий	
13	Блюда из круп и макаронных изделий	
14	Блюда из круп и макаронных изделий	
15	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	
16	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	
17	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	

18	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	
19	Технология приготовления блюд из мяса и птицы.	
20	Технология приготовления блюд из мяса и птицы.	
21	Технология приготовления блюд из мяса и птицы.	
22	Технология приготовления блюд из мяса и птицы.	
23	Технология приготовления первых блюд (супов).	
24	Технология приготовления первых блюд (супов).	
25	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола.	
26	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола.	
	Создание изделий из текстильных материалов.	38
27	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа "Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон"	
28	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа "Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон"	
29	Конструирование швейных изделий. Определение размеров фигуры человека.	
30	Конструирование швейных изделий. Определение размеров фигуры человека.	
31	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом».	
32	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом».	
33	Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою».	
34	Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою».	
35	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой.	
36	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой.	
37	Практическая работа "Раскрой швейного изделия"	
38	Технология дублирования деталей.	
39	Ручные работы.	
40	Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов».	
41	Уход за швейной машиной. Практическая работа «Уход за швейной машиной».	
42	Уход за швейной машиной. Практическая работа «Уход за швейной машиной».	
43	Дефекты машинной строчки и их устранение. Практическая работа «Устранение дефектов строчки».	

44	Дефекты машинной строчки и их устранение. Практическая работа «Устранение дефектов строчки».	
45	Виды машинных операций.	
46	Виды машинных операций.	
47	Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов»	
48	Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов»	
49	Обработка мелких деталей. Практическая работа «Обработка мелких деталей».	
50	Обработка мелких деталей. Практическая работа «Обработка мелких деталей».	
51	Подготовка и проведение примерки изделия.	
52	Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов. Практическая работа «Обработка плечевых и нижних срезов рукавов».	
53	Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов. Практическая работа «Обработка плечевых и нижних срезов рукавов».	
54	Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия».	
55	Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия».	
56	Обработка боковых и нижнего срезов изделия, окончательная отделка.	
57	Обработка боковых и нижнего срезов изделия, окончательная отделка.	
58	Технология пошива подушки. Практическая работа «Обработка подушки для стула»	
59	Технология пошива подушки. Практическая работа «Обработка подушки для стула»	
60	Технология пошива подушки. Практическая работа «Обработка подушки для стула»	
61	Основы технологии вязания крючком. Основные виды петель при вязании крючком	
62	Основы технологии вязания крючком. Основные виды петель при вязании крючком.	
63	Вязание полотна. Практическая работа «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами».	
64	Вязание полотна. Практическая работа «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами».	
65	Вязание по кругу. Практическая работа «Плотное и ажурное вязание по кругу».	
66	Вязание по кругу. Практическая работа «Плотное и ажурное вязание по кругу».	
67	Технологии творческой и опытнической деятельности.	2
68	Творческий проект «Диванная подушка».	
	Защита проекта. Самоанализ деятельности. Подведение итогов.	
	1 четверть	16
	2 четверть	16
	3 четверть	20
	4 четверть	16

	ИТОГО		68
--	-------	--	-----------

Календарно-тематический планирование

№ п/п	№ в теме	Дата		Тема урока	Тип урока, форма проведения	Планируемые предметные результаты
		План	Факт			
Раздел 1. Введение (1ч.)						
1	1			Введение. Вводный инструктаж по охране труда.	УОНЗ Беседа	Знать: цели и задачи изучения предмета «Технология», правила внутреннего распорядка, технику безопасности. Уметь: соблюдать правила ТБ.
Технологии домашнего хозяйства (9ч)						
Интерьер жилого дома (4ч)						
2	1			Планировка жилого дома. Практическая работа «Разработка плана жилого дома».	УОНЗ практикум	Знать: понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Уметь: зонировать пространство жилого дома, продумывать организацию зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны.
3	2					
4	3				УОМН практикум	Знать: виды отделки потолка, стен, пола, декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Уметь: выполнять подбор современных материалов и цветового решения в отделке квартиры. Выполнять электронную презентацию.
5	4					
Комнатные растения в интерьере (5ч)						
6	1			Комнатные растения в интерьере квартиры.	УОНЗ беседа	Знать: понятие о фитодизайне, роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер.
7	2			Технология выращивания комнатных растений. Практическая работа "Пересадка комнатных растений".	УОМН практикум	Уметь: подбирать растения по критериям, осуществлять уход за комнатными растениями. Выполнять пересадку (перевалку) комнатных растений.
8	3					

9	4			Творческий проект "Растение в интерьере жилого дома".	УОМН	Знать: понятие о творческой и проектной деятельности. Этапы выполнения проекта. Уметь: определять цель и задачи проекта. Составлять творческий проект по основным этапам. Выполнять электронную презентацию, защищать проект.
10	5					
Кулинария (16 ч)						
11	1			Блюда из круп и макаронных изделий	УОНЗ Беседа	Знать: виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд Уметь: соблюдать правила санитарии и гигиены в быту. Выполнять подготовку продуктов к приготовлению блюд. Готовить блюда из круп и макаронных изделий.
12	2				УОМН практикум	
13	3				УОМН практикум	
14	4				УОМН практикум	
15	5			Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	УОНЗ	Знать: пищевую ценность рыбы и нерыбных продуктов моря, содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технологию приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Уметь: выполнять первичную и тепловую обработку рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять признаки доброточественности и сроки хранения рыбной продукции.
16	6				УОМН практикум	
17	7				УОМН практикум	
18	8				УОМН практикум	
19	9			Технология приготовления блюд из мяса и птицы.	УОНЗ	Знать: значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу
20	10				УОМН практикум	
21	11				УОМН практикум	
22	12				УОМН практикум	

						Уметь: определять органолептические признаки доброкачественности мяса, условия и сроки хранения мясной продукции. Выполнять тепловую обработку мяса и птицы.
23	13			Технология приготовления первых блюд (супов).	УР практикум	Знать: классификацию супов. Технологию приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технологию приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.
24	14					Уметь: готовить разные виды супов, соблюдая технологии приготовления. Производить оценку готового блюда. Оформлять и подавать супы к столу.
25	15			Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола.	УРК	Знать: Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Меню обеда. Профессия технолог пищевой промышленности
26	16					Уметь: составлять меню обеда, выполнять сервировку стола к обеду.

Создание изделий из текстильных материалов (38ч)

Свойства текстильных материалов (2ч)

27	1			Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа "Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон"	УОНЗ практикум	Знать: технологию изготовления тканей, о современном прядильном производстве, правила определения долевой нити и лицевой стороны ткани. Ткачество. Полотняное переплетение. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Признаки определения сторон. Уметь: определять направление долевой нити в ткани, лицевую и изнаночную сторону ткани.
28	2					

Конструирование швейных изделий (4ч)

29	1			Конструирование швейных изделий. Определение размеров фигуры человека.	УОНЗ	Знать: классификацию текстильных волокон. Понятие о переплетениях нитей в ткани. Общие понятия о пряже и процессе прядения.
30	2					Уметь: выполнять полотняное переплетение, выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий. Определять стороны ткани, тип переплетения.
31	3			Построение чертежа	УОМН	Знать: понятие о плечевой одежде, понятие об одежде с

				основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом».	практикум	цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом Уметь: определять размер одежды., снимать мерки с фигуры человека для построения чертежа плечевой одежды. Строить чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
32	4					

Моделирование одежды (2ч)

33	1			Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою».	УОНЗ практикум	Знать: понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины, отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Уметь: выполнять моделирование выкроек плечевой одежды.
34	2					

Технология изготовления швейных изделий (6ч)

35	1			Технология изготовления швейных изделий. Раскрой.	УОНЗ	Знать: Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. Уметь: выполнять раскрой по выкройкам плечевого швейного изделия. Выполнять дублирование деталей кроя.
36	2					
37	3			Практическая работа "Раскрой швейного изделия".	УОМН практикум	
38	4			Технология дублирования деталей.	УОМН	
39	5			Ручные работы.	УОНЗ	Знать: приемы выполнения ручных работ, виды ручных швов и строчек, технологию их выполнения. Уметь: выполнять ручные работы.
40	6			Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов».	УОМН Практикум	

Швейная машина (8ч)

41	1			Уход за швейной машиной. Практическая работа «Уход за швейной машиной».	УОНЗ	Знать: устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Правила и приемы работы на
42	2				УОМН	

					практикум	
43	3			Дефекты машинной строчки и их устранение. Практическая работа «Устранение дефектов строчки».	УОМН практикум	швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нитей. Терминологию машинных работ. ТБ Виды машинных операций Уметь: выполнять уход за швейной машиной, регулировать длину стежка, устранять дефекты машинной строчки. Выполнять машинные операции. Соблюдать правила безопасной работы на швейной машине.
44	4			Виды машинных операций.	УОНЗ практикум	
45	5					
46	6					
47	7			Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов».	УРК практикум	
48	8					

Технология изготовления швейных изделий (12ч)

49	1			Обработка мелких деталей. Практическая работа «Обработка мелких деталей».	УОНЗ практикум	Знать: последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскroя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества края. Правила безопасной работы иголками и булавками. Понятие о дублировании деталей края. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.
50	2			Подготовка и проведение примерки изделия.	УОМН практикум	Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.
51	3			Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов. Практическая работа «Обработка плечевых и нижних срезов рукавов».	УОМН практикум	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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).
52	4					
53	5					
54	6			Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия».	УРК практикум	Уметь: выполнять основные операции при ручных и машинных работах. Выполнять обработку мелких деталей. Осуществлять подготовку изделия к примерке и примерку изделий. Устранять дефекты после примерки изделий.
55	7					

56-57	8-9			Обработка боковых и нижнего срезов изделия, окончательная отделка.	УР
58-59	10-11			Технология пошива подушки. Практическая работа «Обработка подушки для стула»	УРК практикум
60	12				Zнать: технологию пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной. Уметь: подбирать материалы для шитья подушки. Выполнять основные приемы шитья и обработки изделия.
Художественные ремёсла (6ч)					
61	1			Основы технологии вязания крючком. Основные виды петель при вязании крючком.	УОНЗ практикум
62	2			Вязание полотна. Практическая работа «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами».	УОМН практикум
63	3			Вязание по кругу. Практическая работа «Плотное и ажурное вязание по кругу».	УОМН практикум
64	4				Zнать: краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания 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 Уметь: подбирать материалы и крючки для вязания, выполнять основные виды петель в вязании. Распознавать условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выполнять вязание полотна, вязание рядами, по кругу, ажурное и плотное вязание.
65	5				
66	6				
Технологии творческой и опытнической деятельности (2ч)					
67	1			Творческий проект «Диванная подушка».	УР
					Zнать: этапы выполнения проекта, разработку конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места. Уметь: выбирать тему проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулировать требования к проектируемому изделию.

68	5			Защита проекта. Самоанализ деятельности. Подведение итогов.	УРК защита проектов	Знать: обоснование представляемых объектов, Уметь: выполнять самоанализ деятельности.
----	---	--	--	--	------------------------	--