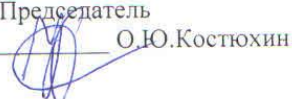


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 21  
ГОРОДА НОВОКУЙБЫШЕВСКА ГОРОДСКОГО ОКРУГА НОВОКУЙБЫШЕВСК  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ (ГБОУ ООШ № 21 г.Новокуйбышевска)  
446208, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Дзержинского 41а,  
тел. 8(8463522775

---

ПРИНЯТА  
На заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 11 от 23.11.2017 г  
Председатель  
О.Ю.Костюхин



УТВЕРЖДЕНА  
«23» ноября 2017 г.  
Директор ГБОУ ООШ № 21  
О.Ю.Костюхин



**Адаптированная рабочая программа  
по технологии  
для детей с задержкой психического развития  
(основная школа)**

**учителя Носковой Светланы Юрьевны**

Новокуйбышевск, 2017

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая рабочая программа разработана на основе примерной программы по технологии «Технология ведения дома». авторы Н.В.Синица, В.Д.Симоненко., рекомендованная Министерством образования и науки РФ, год издания - 2012; в соответствии с основными положениями Федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования, требованиями Адаптированной основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ ООШ №21 г. Новокуйбышевска Самарской обл, с учебным планом ГБОУ ООШ №21 г. Новокуйбышевска

Рабочая программа разработана на основе следующих нормативно правовых документов:

1. Закон РФ «Об образовании»;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования;
3. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России;
4. Планируемые результаты основного общего образования;
5. Примерные программы основного общего образования по учебным предметам Технология 5 – 9 классы;
6. Федеральный перечень учебников, утвержденных, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
7. Авторская программа по технологии «Технология ведения дома». авторы Н.В.Синица, В.Д.Симоненко., рекомендованная Министерством образования и науки РФ, год издания - 2012;
8. Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта (Приказ Минобрнауки России от 04.10.2010 г. N986 г. Москва);
9. СанПиН, 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 29.12.2010 г. №189);
10. Основная образовательная программа основного общего образования ГБОУ ООШ № 21.

Календарно-тематический план ориентирован на использование учебника, принадлежащего УМК «Технология. Технология ведения дома», рекомендованные МОН РФ к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях на 2013 – 2014 учебный год и, содержание которых соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования:

**Учебник** «Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. -М.: Вентана-Граф,2015. -160с.: ил.

**Рабочие тетрадь:** «Технология. Технология ведения дома»: 7 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, Н.А.Буглаева. – М.:Вентана-Граф, 2015. – 96 с.:ил.

### **Дидактический материал:**

- Тесты по технологии «Обслуживающий труд» 5-7 классы (к любому учебнику). Автор С.Э.Маркуцкая, Москва, изд.»Экзамен» 2006.
- «Занимательные уроки технологии. Пособие для учителей» -М.:Школьная пресса, 2005
- «Технология. Справочное пособие для общеобразовательных школ. Трудовое обучение» - М.: Педагогическое общество России, 2002.
- [http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/izd/met\\_5.htm](http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/izd/met_5.htm) Занимательные уроки технологии в 7 классе (загадки, анаграммы, метаграммы, головоломки, тесты, кроссворды, сканворды, викторины)
- [http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/izd/met\\_18.htm](http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/izd/met_18.htm) Учебные игры в изучении технологии
- [http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/izd/met\\_19.htm](http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/izd/met_19.htm) Дидактические игры для проверки знаний
- <http://rudocs.exdat.com/docs/index-549351.html> Методические рекомендации по применению дидактических игр на уроках технологии.

### **ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕТЕЙ С ЗАДЕРЖКОЙ ПСИХИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ**

Рабочая программа адаптирована для обучения детей с ОВЗ с ЗПР, составлена с учетом рекомендаций ПМПК(пр. от 10.05.12, пр. от 21.03 09, пр. от 23.05.11) и особенностей психического развития обучающихся.

Данная категория обучающихся характеризуется незрелость эмоционально-волевой сферы; ребенку очень сложно сделать над собой волевое усилие, заставить себя выполнить что-либо.

Нарушение внимания: его неустойчивость, сниженная концентрация, повышенная отвлекаемость. Нарушения внимания могут сопровождаться повышенной двигательной и речевой активностью.

Нарушения восприятия выражается в затруднении построения целостного образа. Ребенку может быть сложно узнать известные ему предметы в незнакомом ракурсе. Такая структурность восприятия является причиной недостаточности, ограниченности, знаний об окружающем мире. Также страдает скорость восприятия и ориентировка в пространстве.

Особенности памяти: дети значительно лучше запоминают наглядный материал (неречевой), чем вербальный.

Задержка психического развития нередко сопровождается проблемами речи, связанными с темпом ее развития. Наблюдается системное недоразвитие речи – нарушение ее лексико-грамматической стороны.

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

#### ***Технологии ведения дома***

#### **Кулинария**

*Ученик научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального

питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Ученик получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

*Ученик 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.

*Ученик получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

*Ученик 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.

*Ученик получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

### **Современное производство и профессиональное самоопределение**

*Ученик научится* построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

*Ученик получит возможность научиться:*

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

## **Содержание учебного предмета**

### **1. Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)**

#### **Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (1 ч)**

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер

#### **Тема «Гигиена жилища» (1 ч)**

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки

### **2. Раздел «Электротехника» (2 ч)**

#### **Тема «Бытовые электроприборы» (2 ч)**

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор

### **3. Раздел «Кулинария» (5 ч)**

#### **Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (1 ч)**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов

#### **Тема «Изделия из жидкого теста» (1 ч)**

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами

#### **Тема «Виды теста и выпечки» (1 ч)**

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер

#### **Тема «Сладости, десерты, напитки» (1 ч)**

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, бэзе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу

#### **Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (1 ч)**

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК

### **4. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 9 ч**

#### **Тема «Свойства текстильных волокон (1 ч)**

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон

#### **Тема «Конструирование швейных изделий» (1 ч)**

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки

#### **Тема «Моделирование швейных изделий» (1 ч)**

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета

#### **Тема «Технология изготовления швейных изделий» (6ч)**

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывайте среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия

### **5. Раздел «Художественные ремёсла» (7 ч)**

#### **Тема «Ручная роспись тканей» (2 ч)**

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани

#### **Тема «Вышивание» ( 5ч )**

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

#### **6. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (9ч)**

#### **Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (9ч )**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. 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.

## Календарно-тематический план по технологии

7 класс

№ п / п	Название раздела или темы	Количество часов на изучение темы	Темы урока		Количество часов	Примерная дата проведения урока		Характеристика деятельности ученика	Планируемые результаты
			№ урока	Название		Триместр	Примерная дата		
<b>ПЕРВЫЙ ТРИМЕСТР (1.09-17.11)</b>									
		<b>1</b>	1	Вводное занятие. Правила ТБ. Организация рабочего места. Творческие проекты.	1	I	4-8.09	- Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте.  Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.  -Тестирование	Формировать позитивное отношение к труду Формирование интереса к себе и к окружающему миру(л)
<b>1.</b>	<b>Интерьер жилого дома</b>  Запуск 1	<b>6</b>	2	Этапы выполнения проектов.	1	1	11-15.  09	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта	Проявление технико-технологического и



проекта «Умный дом»	3	Эстетика и экология жилища. Фильтрация воды	1	I	18-22.09	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды	экономического мышления при организации своей деятельности(п)  Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области(л)  организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками(к)
	4	Освещение жилого помещения.	1	I	25-29.09	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».	
	5	Предметы искусства и коллекции в интерьере. Понятие о системе освещения жилого дома	1	I	2-6.10	Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер	
	<b><i>Каникулы</i></b>						

			6	<p>Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.</p> <p>Бытовая электротехника</p>	1	I	16-20. 10	<p>Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.</p> <p>Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи</p>	<p>Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. (р) Формулировать собственное мнение и позицию. (к)</p>
--	--	--	---	--	---	---	--------------	---	---

			7	Творческий проект «Умный дом»	1	I	23-27. 10	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>	Освоение основ проектно-исследовательской деятельности(п) Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий(л) поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой(к)
2	<b>Кулинария</b> Запуск 2 проекта «Праздничный сладкий стол»	8	8	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	I	30.10-3.11	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами.</p> <p>Определять срок годности молочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.</p> <p>Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с</p>	<p>Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками(к)</p> <p>Использовать общие приемы решения задачи.</p> <p>Формировать собственную позицию.</p>

							профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания	
		9	Изделия из жидкого теста	1	I	6-10. 11	<p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов</p>	<p>Самооценка на основе критериев успешной деятельности (л)</p> <p>Контроль в форме сравнения (р)</p> <p>Инициатива, поиск (к)</p>
		10	Виды теста и выпечки	1	I	13-17. 11	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол,</p>	<p>Осознанное построение речевой речи(п)</p> <p>Способность преодолевать препятствия (Р)</p> <p>Умение выражать мысли (к)</p>

							дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста	
		<b>Каникулы</b>						
		<b>ВТОРОЙ ТРИМЕСТР (27.11-16.02)</b>						
	11	Технология приготовления изделий из песочного теста	1	II	27.11-1.12	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких	Контроль в форме сравнения	
	12	Технология приготовления изделий из бисквитного теста	1	II	4-8.12		Инициатива, поиск (к)	
	13	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков	1	II	11-15.12		Задавать вопросы. Ценностное отношение к окружающему миру. Адекватно использовать	

							блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления	речь.
		14	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1	II	18-22. 12	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК	Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию
		15	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	1	II	25-29. 12	Знакомиться с примерами творческих проектов. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную	Сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности(п) Самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности(р)

								презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект		
			<i>Каникулы</i>							
3	Создание изделий из текстильных материалов	13	16	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.	1	II	8-12. 01	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований	Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию	
				17	Конструирование поясной одежды	1	II	15-19. 01	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Оказывать соотнесение в сотрудничестве
				18	Моделирование поясной одежды	1	II	22-26. 01	Выполнять эскиз изделия. Изучать приёмы моделирования поясного изделия. Моделировать швейное изделие.	Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач.

			19	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из интернета	1	II	29.01-2.02	Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках	Результат и уровень усвоения знаний. (р) Смысловое чтение (п) Умение вести диалог (к)
			20	Технология ручных работ	1	II	5-9.02	Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.	Оценка действий (р) Информационный поиск(п) Умение выражать мысли (к)
			21	Технология машинных работ. Уход за швейной машиной: чистка, смазка	1	II	12-16.02	Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки чистить и смазывать швейную машину.	Овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач(п)
				<b>Каникулы</b>					
				<b>ТРЕТИЙ ТРИМЕСТР (26.02-31.05)</b>					
			22	Технология машинных работ. Машинные швы	1	III	17-19.02	Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом.	Целеполагание (р) Прогнозирование (р) Самостоятельное выделение цели. (п) Постановка вопроса. (к)



			23	Технология притачивания застёжки-молния.	1	III	5-7.03	<p>Притачивание застёжки молния на образцах.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>	<p>Определение последовательности в работе. (р) Выделение информации. (п) Умение выразить мысли (к)</p>
			24	Технология обработки низа изделия тесьмой.	1	III	12-16. 03	<p>Обрабатывать низ изделия на образцах.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>	<p>Оценка действий (р)</p> <p>Информационный поиск(п)</p> <p>Умение выразить мысли (к)</p>
			25 - 26	Творческий проект «Чехол для мобильного телефона»	2	III	19-23. 26-30. 03	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>	<p>Сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.</p> <p>самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками</p>

4	Художественные ремёсла	9	27	Запуск проекта «Подарок своими руками»	1	III	2-6.04	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани.	Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, самостоятельная организация и выполнение творческих работ по созданию изделий и продуктов(р)	
		<i>Каникулы</i>								
			28	Ручная роспись тканей	1	III	16-20.04	Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах	Определение последовательности промежуточных целей (р)  Самостоятельное выделение цели (п)  Умение выражать мысли (к)	
			29	Тиснение по фольге	1	III	23-27.04	Изучать материалы и инструменты для тиснения на фольге. Создавать эскиз для тиснения на фольге.		
			30	Выполнение теснения по фольге	1	III	30.04-4.05	Знакомиться с профессией печатника-тиснильщика.	Оценка действий (р)  Информационный поиск(п)  Умение выражать мысли (к)	
			31	Состаренный металл из фольги	1	III	7-11.05	Изучать технологию изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру.	Преобразовывать познавательную задачу в практическую.	
			32	Оформление изделия	1	III	14-18.	Знать виды и способы оформления готового изделия. Уметь ухаживать	Контролировать и оценивать процесс и результат	

						05	за изделием.	действий. (р) Формулировать собственное мнение и позицию. (к)
		33	Праздники и подготовка к ним	1	III	21-25. 05	Знакомиться с историческим происхождением праздников, с традициями праздников. Находить и представлять информацию о том, как дарить подарки, сделанные своими руками.	
		34	Творческий проект «Подарок своими руками»	1	III	28-31. 05	Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Владение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, овладение методами чтения технической информации(п) сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности. (л)