

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
/И.В. Березина/
01 сентября 2018 год



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для 6 «Б» класса

Составил: Тишина Лариса Владимировна
Учитель ОБЖ первой категории

2018 год

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология».

Личностные результаты обучения:

- формирование личностных познавательных, интеллектуальных и творческих способностей и интересов в предметной технологической деятельности и необходимости непрерывного образования в современном обществе;
- самостоятельность в приобретении новых знаний, практических умений и навыков;
- мотивация образовательной деятельности на основе личностно ориентированного подхода;
- готовность к выбору индивидуальной траектории будущей образовательной и профессиональной деятельности, в соответствии с собственными интересами и возможностями, и потребностями общества;
- развитие теоретического, технико-технологического, экономического и исследовательского мышления;
- развитие трудолюбия и ответственности, стремление к эффективной трудовой деятельности;
- умение общаться с людьми, находить общие цели для их достижений;
- проявление бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам, приобретение опыта природоохранной деятельности;
- формирование эмоционально-личностного отношения к ценностям народной культуры, воспитание патриота своей Родины.

Предметные результаты обучения:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания продукта труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания продукта труда;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании продукта труда;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- формирование представлений об информационно-компьютерных технологиях и их роли и возможностях в современном мире; знаний базовых принципов организации и функционирования компьютерных программ, позволяющих выполнять некоторые виды заданий;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;

- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании продукта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда

Метапредметными результатами обучения курса «Технология» является (УУД).

Регулятивные УУД:

Ученик научится:

- самостоятельно планировать пути достижения целей защищённости, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- планировать процесс познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;
- определять организационные и материально-технические условия для выбора способа решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

Ученик получит возможность научиться:

- комбинировать известные алгоритмы технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- соотносить свои действия с планируемыми результатами курса, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата;
- овладевать основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

Познавательные УУД:

Ученик научится:

- выявлять потребности, проектировать и создавать объекты, имеющие потребительную стоимость;
- выбирать для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использовать дополнительную информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

Ученик получит возможность научиться:

- проявлять инновационные подходы к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- искать новые решения возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию технических изделий;

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

Коммуникативные УУД:

Ученик научится:

- согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность с другими ее участниками;
- объективно оценивать вклад своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивать свою познавательно-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- виртуально и натурно моделировать технические объекты и технологические процессы;
- приводить примеры, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

Ученик получит возможность научиться:

- анализировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- формировать и развивать компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий;
- формировать умения взаимодействовать с окружающими.

Основное содержание учебного предмета «Технология».

Технология домашнего хозяйства – 2 часа.

Интерьер жилого дома - 1 час.

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема 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.

Комнатные растения в интерьере - 1 час

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер.

Технологии обработки конструкционных материалов - 20 часов

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов - 6 часов

Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий их древесины.

Сборочный чертеж и спецификация объемного изделия. Технологическая карта.

Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов - 4 часа

Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов – 10 часов.

Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Черные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами.

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовление изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Создание изделий из текстильных материалов– 20 часов.

Свойства текстильных материалов - 2 часа

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов их химических волокон.

Конструирование швейных изделий - 2 часа.

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Моделирование одежды - 2 часа.

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда.

Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Швейная машина - 2 часа.

Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Технология изготовления швейных изделий - 8 часов.

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.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - приметывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев - выметывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали с крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием - обтачивание. Обработка припусков шва перед вывертыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом - мягкого пояса, завязок, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением ее на изнаночной или лицевой стороне изделия.

Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

Художественные ремесла – 4 часа

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. Расчет 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.

Кулинария - 10 часов.

Блюда из круп и макаронных изделий - 2 часа.

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.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря - 2 часа.

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.

Блюда из мяса и птицы - 2 часа.

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.

Первые блюда - 2 часа.

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

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

Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола - 2 часа.

Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое белье. Профессия технолог пищевой промышленности.

Технологии творческой и опытнической деятельности – 16 часов.

Исследовательская и созидательная деятельность - 16 часов.

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 (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия.

Испытания проектных изделий.

Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Тематическое планирование.

Но мер а уро ков	Название разделов и тем	Тип урока	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий по теме)	Плановые сроки прохождения	Скорректированные сроки прохождения
Раздел "Технологии домашнего хозяйства" (2 ч)					
1	Интерьер жилого дома	Урок «открытия нового знания»	Находят и представляют информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Выполняют план комнаты подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполняют эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучают виды занавесей для окон и выполняют макет. Выполняют электронную презентацию по одной из тем: "Виды штор", "Стили в оформлении интерьера" и др.	03-07.09	
2	Комнатные растения в интерьере	Урок рефлексии	Выполняют перевалку (пересадку) комнатных растений. Находят и представляют информацию о приемах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. Знакомятся с профессией фитодизайнер.	03-07.09	
Раздел "Технологии обработки конструкционных материалов" (20 ч)					
3	Заготовка древесины. Лесоматериалы.	Урок «открытия» нового знания	Изучают и определяют виды лесоматериалов	10-14.09	
4	Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.	Урок общеметодологической направленности	Определяют и характеризуют пороки древесины.	10-14.09	
5	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий	Урок рефлексии	Составляют схемы раскроя бревна на пиломатериалы.	17-21.09	
6	Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов	Урок общеметодологической направленности	Узнают и изучают профессии, связанные с заготовкой древесины.	17-21.09	
7	Конструирование и моделирование изделий из древесины	Урок рефлексии	Конструируют и моделируют изделия из древесины и древесных материалов.	24-28.09	
8	Сборочный чертеж и спецификация Технологическая карта	Урок «открытия» нового знания	Разрабатывают сборочный чертеж со спецификацией для объемного изделия из древесины. Конструируют и моделируют изделия из древесины и древесных материалов из древесины и составляют технологическую карту.	24-28.09	
9	Токарный станок для вытачивания изделий из	Урок «открытия»	Изучают устройство и подготавливают к работе токарный станок для	01-05.10	

	древесины	нового знания	вытачивания изделий из древесины		
10	Устройство, назначение и принцип работы токарного станка	Урок общеметодологической направленности	Изучают кинематическую схему станка	01-05.10	
11	Технология точения древесины на токарном станке. Правила безопасности при работе на токарном станке	Урок рефлексии	Выполняют точение деревянных деталей по чертежу и технологической карте	08-12.10	
12	Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках	Урок общеметодологической направленности	Знакомятся с профессией токаря. Изучают информацию о современных токарных станках.	08-12.10	
13	Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий	Урок «открытия» нового знания	Знакомятся с видами и свойствами металлического проката	15-19.10	
14	Металлы и их сплавы.	Урок общеметодологической направленности	Знакомятся с видами и свойствами металлов и сплавов	15-19.10	
15	Черные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов	Урок общеметодологической направленности	Характеризуют свойства металлов	22-26.10	
16	Механические и технологические свойства металлов и сплавов	Урок общеметодологической направленности	Характеризуют механические и технологические свойства металлов	22-26.10	
17	Правила безопасной работы с металлами	Урок рефлексии	Изучают правила безопасной работы с металлами	05-09.11	
18	Проектирование изделий из металлического проката	Урок рефлексии	Знакомятся с основными понятиями «дизайн-спецификация» и «дизайн-анализ». Разрабатывают сборочные чертежи металлического изделия.	05-09.11	
19	Разрезание металлического проката слесарной ножовкой	Урок рефлексии	Выполняют распиливание металлического проката слесарной ножовкой	12-16.11	
20	Рубка металлических заготовок зубилом	Урок общеметодологической направленности	Выполняют рубку металлических заготовок зубилом	12-16.11	
21	Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями	Урок общеметодологической направленности	Выполняют опилование металлических заготовок напильниками и надфилями	19-23.11	
22	Устройство и применение	Урок	Изучают устройство штангенциркуля и	19-23.11	

	штангенциркуля	рефлексии	правила безопасной работы с ним. Применяют штангенциркуль для разработки чертежей и изготовления изделий из проката.		
Раздел "Создание изделий из текстильных материалов" (20 ч)					
23	Свойства текстильных материалов.	Урок «открытия» нового знания	Составляют коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Находят и предъявляют информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.	26.11-30.11	
24	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	Урок рефлексии	Исследуют свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирают ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Знакомятся с профессией оператор на производстве химических волокон.	26.11-30.11	
25	Конструирование швейных изделий.	Урок общеметодологической направленности	Снимают мерки с фигуры человека, записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	03-07.12	
26	Понятие о плечевой одежде	Урок рефлексии	Снимают мерки с фигуры человека, записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строят чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	03-07.12	
27	Понятие о моделировании	Урок общеметодологической направленности	Изучают приемы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застежкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды.	10-14.12	
28	Моделирование плечевой одежды	Урок рефлексии	Моделируют проектное швейное изделие. Готовят выкройку проектного изделия к раскрою.	10-14.12	
29	Уход за швейной машиной	Урок общеметодологической направленности	Изучают правила ухода за швейной машиной (чистка и смазка). Изучают устройство машинной иглы.	17-21.12	
30	Дефекты машинной строчки и их устранение.	Урок рефлексии	Определяют вид дефекта строчки по ее виду. Изучают устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливают машину к работе. Выполняют регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.	17-21.12	
31	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой.	Урок рефлексии	Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы.	24-28.12	
32	Технология дублирования деталей	Урок рефлексии	Изучают приемы дублирования деталей кроя клеевой прокладкой. Выполняют правила безопасной работы иглами,	24-28.12	

			булавками, утюгом.		
33	Ручные работы.	Урок рефлексии	Изготавливают образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; приметывание; выметывание.	14-18.01	
34	Виды машинных операций. Обработка мелких деталей.	Урок рефлексии	Изготавливают образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводят влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывают мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.).	14-18.01	
35	Подготовка и проведение примерки изделия	Урок рефлексии	Выполняют подготовку проектного изделия к примерке. Проводят примерку проектного изделия. Устраняют дефекты после примерки. Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки.	21-25.01	
36	Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов	Урок рефлексии	Отрабатывают навыки обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов	21-25.01	
37	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	Урок рефлексии	Отрабатывают навыки обработки срезов подкройной обтачкой.	28.01-01.02	
38	Обработка боковых и нижнего срезов изделия, окончательная отделка изделия	Урок рефлексии	Отрабатывают навыки обработки боковых срезов и нижнего среза изделия.	28.01-01.02	
39	История старинного рукоделия – вязание.	Урок «открытия» нового знания	Изучают историю возникновения старинного рукоделия. Находят и представляют информацию об истории вязания.	04-08.02	
40	Основы технологии вязания крючком	Урок общеметодологической направленности	Изучают материалы и инструменты для вязания. Вяжут образцы крючком. Зарисовывают и фотографируют наиболее интересные вязаные изделия.	04-08.02	
41	Вязание полотна	Урок рефлексии	Осваивают основные виды петель для вязания крючком. Изучают условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вывязывают полотно: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.	11-15.02	
42	Вязание по кругу	Урок рефлексии	Осваивают приемы вязания по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.	11-15.02	
Раздел "Кулинария" (10 ч)					
43	Блюда из круп и макаронных изделий	Урок «открытия» нового знания	Знакомятся с информацией о крупах и продуктах, способах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Получают знания о приготовлении гарниров из круп или макаронных изделий	18-22.02	
44	Технология приготовления	Урок	Знакомятся с технологией	18-22.02	

	крупяных каш	общеметодологической направленности	приготовления крупяных каш. Получат знания о приготовлении каш из различных видов круп. Ищут информацию в Интернете об истории и рецепте приготовления «гурьевской каши».		
45	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря	Урок общеметодологической направленности	Знакомятся с пищевой ценностью рыбы и нерыбных продуктов моря. Выясняют содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.	25.02-01.03	
46	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Обработка рыбы.	Урок рефлексии	Определяют свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирают инструменты и приспособления для механической обработки рыбы. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполняют механическую обработку свежемороженой рыбы. Осваивают безопасные приемы труда.	25.02-01.03	
47	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса	Урок рефлексии	Определяют качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Осваивают безопасные приемы труда.	04-08.03	
48	Технология приготовления блюд из мяса и птицы.	Урок рефлексии	Выбирают и готовят блюда из мяса и птицы. Проводят оценку качества мясных блюд. Сервируют стол, дегустируют готовые блюда.	04-08.03	
49	Первые блюда	Урок общеметодологической направленности	Определяют качество продуктов для приготовления супов. Готовят бульон. Готовят и оформляют заправочный суп.	11-15.03	
50	Технология приготовления первых блюд (супов).	Урок рефлексии	Выбирают оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определяют консистенцию супа. Соблюдают безопасные приемы труда при работе с горячей жидкостью.	11-15.03	
51	Приготовление обеда.	Урок рефлексии	Обсуждают и выбирают меню обеда. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для стола.	18-22.03	
52	Предметы для сервировки стола	Урок рефлексии	Подбирают столовое белье для сервировки стола к обеду. Выполняют сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.	18-22.03	
Раздел "Технологии творческой и опытнической деятельности" (16 ч)					
53	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.	урок «открытия» нового знания	Знакомятся с основными понятиями о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.	03-05.04	

54	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования	урок общеметодо логической направленно сти	Изучают материал о проектировании как среде профессиональной деятельности. Знакомятся с последовательностью проектирования.	03-05.04	
55	Обсуждение вариантов проекта. Консультации по этапам выполнения проекта. Индивидуальная работа	урок общеметодо логической направленно сти	Выдвигают идеи для выполнения учебного проекта. Анализируют модели из банка объектов для творческих проектов	08-12.04	
56	Цели и задачи проектной деятельности	урок общеметодо логической направленно сти	Знакомятся с понятиями « цель» и «задачи проекта».	08-12.04	
57	Составные части годового творческого проекта	урок общеметодо логической направленно сти	Знакомятся с составными частями годового творческого проекта.	15-19.04	
58	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный)	урок общеметодо логической направленно сти	Подбирают необходимую информацию для выполнения проекта. Выбирают материалы, инструменты и приспособления для работы над проектом.	15-19.04	
59	Этапы выполнения проекта: технологический (основной)	урок общеметодо логической направленно сти	Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения.	22-26.04	
60	Изготовление деталей.	урок рефлексии	Индивидуальная работа по плану.	22-26.04	
61	Индивидуальная работа. Сборка изделия	урок рефлексии	Индивидуальная работа по плану.	29.04- 03.05	
62	Этапы выполнения проекта: аналитический (заключительный)	урок общеметодо логической направленно сти	Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов	29.04- 03.05	
63	Определение затрат на изготовление проектного изделия	урок общеметодо логической направленно сти	Определяют затраты на изготовление проектного изделия.	06-10.05	
64	Испытания проектных изделий	Урок рефлексии	Проводят испытание проектного изделия. Оценивают результаты качества своего труда.	06-10.05	
65	Подготовка презентации	Урок рефлексии	Создают рекламу. Объясняют цель рекламы. Определяют требования к готовому изделию. Работают над презентацией творческого проекта.	13-17.05	

66	Подготовка пояснительной записки	Урок рефлексии	Работают над пояснительной запиской	13-17.05	
67	Подготовка доклада для защиты проекта.	Урок рефлексии	Работают над докладом для защиты проекта.	20-24.05	
68	Защита проекта	Урок развивающего контроля	Защищают творческий проект.	20-24.05	
Итого:	Урок «открытия» нового знания	8		68 часов	
	урок общеметодологической направленности	24			
	Урок рефлексии	31			
	Урок развивающего контроля	5			

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания ШМО от «30» 08 2018 № 1

СОГЛАСОВАНО

Зам. Директора по УВР

У.Л. (С.Л.Устинова)

«30» 08 2018 г.