**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 .

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих **целей:**

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

**Учебник:** Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова, В.Д.Симоненко «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс Вентана-Граф, 2008 г.

**Приоритетными виды общеучебной деятельности**:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

В разделе «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» увеличено количество часов 42 часа. Из них в разделе «Рукоделие. Художественные ремесла» 4 часов: вышивка, ручные швы, затем отдельно выведена тема «Вышивка», которая изучается в рамках проекта видов рукоделия-8часов. В разделе «Технология изготовления швейных изделий» количество часов увеличено за счет резервного времени -20 часов. Так как изделие изучается и разрабатывается по творческому проекту.

### Требования по разделам технологической подготовки

**Декоративно - прикладное творчество**

**Знать:**способы перевода рисунка на ткань, правила выполнения ручных швов, правила заправки нити перед вышивкой. Правила БТ, последовательность выполнения вышивки.

**Уметь:**выполнять вышивку по технологическим картам выполнять различные швы. Оценивать свою работу.

## Кулинария

**Знать**

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

**Уметь**

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при ожогах.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола.

**Основы материаловедения**

**Знать:** классификацию текстильных волокон, изготовление тканей и нитей в условиях прядильного и ткацкого производства, ассортимент х/б и льняных тканей, организацию рабочего места для ручных работ, подбор инструментов и материалов, выполнение ручных стежков и строчек.

**Уметь:** определять лицевую и изнаночную сторону ткани, направление долевой нити, выполнять образец полотняного переплетения ткани. Выполнять ручные стежки и строчки, организовывать рабочее место, соблюдать правила БТ

**Швейная машина**

**Знать:** историю швейной машины, виды машин, устройство бытовой швейной машины. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине, заправка верхней и нижней нити.

**Уметь:** подготовить швейную машину к работе, выполнять машинные строчки.

Производить ВТО после каждой операции.

**Проектирование и изготовление швейного изделия**

**Знать**

назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

**Уметь**

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять вышивку.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

## Интерьер жилого дома

**Знать**

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

**Уметь**

соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенические средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

## Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса

## Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

## V класс

## Учащиеся должны знать:

общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и на­резки овощей;

правила санитарии и гигиены при санитарной обработке про­дуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудовани­ем, горячими жидкостями;

способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их при­готовления, правила сервировки стола к завтраку;

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пря­жи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной ма­шины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

виды декоративно-прикладного искусства народов на­шей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособле­ния, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о сис­темах конструирования одежды, правила построения и оформ­ления чертежей швейных изделий, особенности строения жен­ской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, наклад­ного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.

## Учащиеся должны уметь:

работать с кухонным оборудованием, инструментами, горя­чими жидкостями; определять качество овощей, проводить пер­вичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку ово­щей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутер­броды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаноч­ную сторону ткани;

включать и отключать маховое колесо от механизма маши­ны, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и ниж­нюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее ско­рость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лап­ки), регулировать длину стежка;

переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, вы­полнять простейшие ручные швы;

читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записы­вать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабаты­вать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать кар­маны, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и опреде­лять качество готового изделия.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями.

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

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

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

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Учебно-методическое обеспечение рабочей программы 5 класс**

Технология: программы начального и основного общего образования / М. В. Хохлова, П. С. Самородский, Н. В. Синица и др. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 192 с.

**Учебник**

Технология. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2009.-208с

**Учебные пособия**

1.Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс

2.Бровина Е.В. Швея, портной. Комплект инструкционно - технологических карт

3. В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры

**Методическое обеспечение**

1. Технология.5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008-281с.

2. Предметные недели в школе 5-11 класс

3. Журнал «Школа и производство»

**Литература для учителя**

Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2007.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2008.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2009.

Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.

Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.

**Литература для учащихся**

Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.

Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», 2007. - 680с.

Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 176с.

Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2008. – 120с.

Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

Интернет-ресурсы.

**развернутый тематический план**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование  раздела  программы | Тема урока  (этап проектной  или исследовательской  деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма  и вид деятельности) | Элементы  содержания | Требования  к уровню подготовки  обучающихся  (результат) | Вид  контроля,  измерители | Домашнее  задание | Дата  проведения | |
| план | факт |
| 1–2 | Вводный урок  *(2 часа)* | Вводный инструктаж  и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие | 2 | Новый материал (объяснение) | Правила ТБ работы  в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии | **Знать** правила ТБ.  **Уметь** использовать их  на практике | Опрос | Повторить правила ТБ | 3.09  3.09 |  |
| 3–4 | Создание изделий из текстильнх  и поделочных материалов. Рукоделие. | Вышивка как вид деко-ративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы. Цвет и его свойства | 2 | Комбинированный | Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт) | **Знать:**  – виды декоративно-прикладного искусства;  – материалы и инструменты для вышивания;  – свойства цвета и элементы построения вышивки | Опрос | Повторить элементы построения узора вышивки | 10.09  10.09 |  |
| 5–6 | Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити | 2 | Практическая работа | Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения швов «вперед иголку», «назад иголку» | **Уметь:**  – закреплять нити разными способами;  – выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку» | Качество образца | Повторить правила ТБ работы с тканями | 17.09  17.09 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7–8 | Вышивка *(10 часов)* | | | Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Заправка ткани в пяльцы | 2 | | | Практическая работа | | Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов | **Уметь:**  – выполнять стебельчатый и тамбурный швы;  – закреплять ткань в пяльцы | | | Качество образца | Выполнить стебельчатый и тамбурный шов | | 24.09  24.09 |  | | |
| 9–10 |  | | | Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный | 2 | | | Практическая работа | | Техника выполнения швов «козлик» и петельный | **Уметь** выполнять швы: «козлик» (крестообразные стежки) и петельный | | | Качество образца | Выполнить шов "козлик" | | 1.10  1.10 |  | | |
| 11–  12 | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру | 2 | | | Практическая работа | | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру | **Знать** способы изменения величины рисунка и перевода его на ткань.  **Уметь** выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку | | | Качество образца | Перевести рисунок на ткань | | 8.10  8.10 |  | | |
| 13–  14 | Элементы материаловедения  *(2 часа)* | | | Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения нитей  и ткачества. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент | 2 | | | Комбинированный. Лабораторная работа | | Натуральные растительные волокна  и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Свойства тканей  из растительных волокон и их ассортимент | **Иметь представление**  о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них | | | Опрос. Проверка лабораторной работы | Повторить свойства тканей из растительных волокон | | 15.10  15.10 |  | | |
| 15–  16 | | Элементы  машиноведения  *(4 часа)* | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина и ее характеристика. Организация рабочего места для машинных  работ и ТБ работы  на швейной машине | | | 2 | Комбинированный | | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы | | | **Иметь представление**  о технических характеристиках швейной машины  и назначении основных узлов.  **Уметь** организовать рабочее место и знать правила ТБ | Опрос. Контроль подготовки рабочего места | | Повторить правила ТБ при работе на швейной машине | 22.10  22.10 | | |  |
| 17 | | Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей | | | 1 | Практическая работа | | Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей | | | **Уметь** готовить швейную машину к работе | Контроль выполнения | | Повторить заправку нитей | 29.10 | | |  |
| 18 | | Элементы  машиноведения *(4 часа)* | Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка | | | 1 | Практическая работа | | Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.  Регулировка длины стежка | | | **Уметь:**  – управлять швейной машиной;  – строчить по прямой  и кривой линиям;  – делать закрепки и поворачивать шов | Качество образца | | Повторить регулировку стежка | 29.10 | | |  |
| 19 | | Конструирование | Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней | | | 1 | Комбинированный | | Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме | | | **Иметь представление**  о рабочей одежде и требованиях к ней | Опрос | | Приготовить сообщение о видах рабочей одежды | 12.11 | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 20 | и моделирование  рабочей одежды  *(8 часов)* | Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок | 1 | Комбинированный | Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения | **Знать** правила снятия мерок.  **Уметь** их использовать | Контроль за действиями | Повторить правила снятия мерок |  | 12.11 |
| 21 | Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе | 1 | Комбинированный | Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий  в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе | **Иметь представление**  о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе | Тестирование | Повторить правила пользования чертежными инструментами |  | 19.11 |
| 22 | Построение чертежа выкройки фартука  в масштабе | 1 | Практическая работа | Последовательность построения чертежа выкройки фартука | **Уметь** строить чертеж  по описанию | Контроль чертежа | Построить чертеж в масштабе 1:4 |  | 19.11 |
| 23–  24 | Построение чертежа выкройки фартука  в натуральную величину по своим меркам | 2 | Практическая работа | Построение чертежа выкройки фартука  в натуральную величину | **Уметь** читать чертеж | Контроль чертежа | Построить чертеж в натуральную величину |  | 26.11  26.11 |
| 25–  26 |  | Виды отделки швейных изделий. Выбор модели и моделирование. Подготовка выкройки к раскрою | 2 | Комбинированный | Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. | **Иметь представление**  о видах отделки швейных изделий, способах моделирования.  **Уметь** вносить модельные изменения в выкройку | Контроль выполнения | Подготовить ткань к раскрою |  | 3.12  3.12 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 27–  28 | Технология изготовления рабочей одежды  *(14 часов)* | Инструктаж по ТБ работы с тканями. Способы рациональной раскладки выкройки  на ткани. Способы рациональной раскладки. Подготовка ткани  к раскрою | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Правила ТБ работы  с тканями. Способы подготовки выкройки  и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани  в зависимости от ширины ткани и рисунка | **Иметь представление**  о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки.  **Знать** правила ТБ.  **Уметь** находить лицевую сторону ткани | Контроль выполнения | Повторить правила ТБ рабы с тканями | 10.12  10.12 |  |
| 29–  30 | Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек  и швов | 2 | Практическая работа | Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки  и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная.  Понятия: *шов, строчка, стежок, длина стежка* | **Знать** область применения прямых стежков.  **Уметь** выполнять прямые стежки | Контроль качества | Выполнить прямой стежок | 17.12  17.12 |  |
| 31–  32 | Перенос контурных  и контрольных линий  и точек на ткани | 2 | Практическая работа | Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани | **Иметь представление**  о способах переноса линий и точек на ткани.  **Уметь** ими пользоваться | Контроль качества | Повторить способы переноса линий и точек на ткани | 24.12  24.12 |  |
| 33–  34 |  | Краевые и соединительные швы. Конструкция машинного шва. Условные обозначения и технология выполнения | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения соединительных и краевых швов | **Иметь представление**  о конструкции машинных швов.  **Уметь** читать графические схемы швов и выполнять их | Контроль качества | Выполнить краевой и соединительный шов | 14.01  14.01 |  |

*.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 35–  36 |  | Обработка нагрудника и нижней части фартука | 2 | Практическая работа | Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона | **Иметь представление**  о способах обработки нагрудника и нижней части фартука | Контроль качества | Повторить способы обработки нагрудника | 21.01  21.01 |  |
| 37–  38 | Обработка накладных карманов, бретелей  и пояса | 2 | Практическая работа | Методы обработки карманов, бретелей  и пояса | **Иметь представление**  о методах обработки карманов, бретелей, пояса.  **Уметь** их использовать | Контроль качества | Повторить обработку накладных карманов | 28.01  28.01 |  |
| 39–  40 | Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия  и ТБ утюжильных  работ | 2 | Практическая работа | Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия | **Знать:**  – последовательность сборки фартука;  – правила ТБ утюжильных работ;  – критерии оценки качества изделия | Опрос  и контроль  выполнения | Повторить правила ТБ утюжельных работ | 4.02  4.02 |  |
| 41–  42 | Технология  ведения дома  *(4 часа)* | Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение | 2 | Комбинированный | История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним. Деление кухни на зоны | **Иметь представление:**  – о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой;  – оборудовании и его влиянии на человека | Опрос | Разделить кухню на зоны | 11.02  11.02 |  |

*.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 43–  44 | Технология  ведения  дома *(4 часа)* | Интерьер кухни, украшение её изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток | 2 | Комбинированный. Практическое  задание | Виды отделки интерьера (роспись ткани, резьба по дереву). Варианты декоративного украшения кухни изделиями собственного изготовления | **Иметь представление**  о возможностях отделки  и декоративного убранства кухни.  **Уметь** выполнять эскизы изделий | Оценка эскиза | Выполнить эскиз прихватки | 18.02  18.02 |  |
| 45–  46 | Кулинария:  физиология питания  *(4 часа)* | Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах | 2 | Комбинированный | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах | **Знать** правила санитарии  и гигиены, ТБ на кухне  и оказание первой помощи | Опрос | Повторить правила ТБ при кулинарных работах | 25.02  25.02 |  |
| 47–  48 | Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. | 2 | Комбинированный | Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них | **Иметь представление**  о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии  на здоровье человека | Опрос | Приготовить сообщение о витаминах | 4.03  4.03 |  |
| 49–  50 | Кулинария: технология | Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых  и варёных овощей | 2 | Комбинированный | Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определе- ние качества овощей  и влияние на него экологии. | **Иметь представление:**  – о правилах первичной обработки всех видов  овощей; | Опрос |  | 11.03  11.03 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | приготовления пищи *(8 часов)* |  |  |  | Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке | – пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд |  | Повторить правила первичной обработки овощей |  |  |
| 51–  52 | Кулинария:  технология приготовления пищи  *(8 часов)* | Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей | 2 | Практическая работа | Принципы подбора овощных гарниров  к мясу, рыбе. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ  на кухне, способы  и формы нарезки овощей | **Знать** правила нарезки овощей.  **Уметь:**  – выполнять правила  нарезки овощей;  – готовить и украшать  салат | Контроль качества | Повторить правила нарезки овощей | 18.03  18.03 |  |
| 53–  54 | Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения | 2 | Комбинированный | Строение яйца. Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого | **Знать** технологию приготовления блюд из яиц.  **Уметь** определять свежесть яиц | Опрос | Определить свежесть яйца | 1.04  1.04 |  |
| 55–  56 | Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку | 2 | Комбинированный | Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления | **Иметь представление**  о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях | Опрос | Приготовить сообщение о бутербродах | 8.04  8.04 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 57–  58 | Сервировка стола  *(2 часа)* | Составление меню  на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом | 2 | Комбинированный | Составление меню  на завтрак. Правила подачи горячих напитков. столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола  и правила поведения  за столом | **Иметь представление**  о правилах подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета  и пользования ими.  **Соблюдать** правила  за столом.  **Уметь** накрывать стол | Опрос. Эскиз накрытого стола | Составить меню на завтрак | 15.04  15.04 |  |
| 59–  60 | Заготовка  продуктов  *(2 часа)* | Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения | 2 | Комбинированный | Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения  урожая | **Знать:**  – способы заготовок продуктов;  – правила сбора урожая  и лекарственных трав;  – условия и сроки хранения заготовок | Опрос | Повторить правила сбора и хранения урожая | 22.04  22.04 |  |
| 61–  62 | Творческие проектные работы  *(8 часов)* | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта | 2 | Комбинированный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов) | **Уметь:**  – выбирать посильную  и необходимую работу;  – аргументировано защищать свой выбор;  – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения | Контроль выполнения | Выбрать тему проекта | 30.05  30.05 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 63–  64 |  | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | Комбинированный | Организация рабочего места. Оборудование  и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе | **Уметь:**  – пользоваться необходимой литературой;  – подбирать все необходимое для выполнения идеи | Контроль выполнения | Выбрать инструменты и приспособления | 6.05  6.05 |  |
| 65–  66 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия) | 2 | Комбинированный | Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия | **Уметь**конструировать  и моделировать, выполнять намеченные работы | Контроль выполнения | Доработать проект | 13.05  13.05 |  |
| 67–  68 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 2 | Комбинированный | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Защита проекта |  | 20.05  20.05 |  |
| 69-70 |  | Резервный урок |  |  |  |  |  |  | 27.05  27.05 |  |

Пояснительная записка

Данная рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс» разработана в полном соответствии с проектом федерального компонента государственного образовательного стандарта общего образования Министерства образования РФ. Рабочая программа составлена на основе программы Симоненко В.Д. 2007год.

На изучение программы выделено 68 часов в год из расчета 2 учебных часа в неделю. Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы.

**Цель обучения**:

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

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

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

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

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

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

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

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

 овладение способами деятельностей:

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

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

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

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

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

***Должны знать:***

* о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
* роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

***Должны уметь:***

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
* приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* выращивать комнатные растения и размещать их;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
* выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* выполнять штопку швейных изделий.

**Список используемой литературы:**

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

А также д о п о л н и т е л ь н ы х п о с о б и й для учителя:

1. Бейкер, Х. Плодовые культуры / Х. Бейкер. – М.: Мир, 1995.

2. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе / Р. А. Гаевая, М. А. Ященко – Киев: Урожай, 1993.

3. Гузаирова, Е. Н. Школа белошвейки / Е. Н. Гузаирова, Р. Г. Гузаиров. – М.: Педагогика-Пресс, 1994.

4. Карпов, А. А. Розы. Выращивание. Дизайн. Продажа / А. А. Карпов. – Ростов н/Д.: Феникс, 1999.

5. Кудрявец, Д. Б. Как вырастить цветы / Д. Б. Кудрявец, Н. А. Петренко. – М.: Просвещение, 1987.

6. Левицкая, Л. В. Занятия по трудовому обучению / Л. В. Левицкая и др. – М.: Просвещение, 2000.

7. Мак-Миллан Броуз, Ф. Размножение растений / Ф. Мак-Миллан Броуз. – М.: Мир, 1992.

8. Мерсиянова, Г. Н. Швейное дело. 5–6 классы / Г. Н. Мерсиянова и др. – М.: Просвещение, 1989.

9. Тарасова, А. П. Рабочая тетрадь по трудовому обучению и домоводству / А. П. Тарасова. – СПб.: МЧМ, изд. дом, ООО. ИД «МиМ», 1998.

10. Технология: сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в ОУ Волгоградской обл. – Волгоград: Учитель, 2006.

11. Ханус, С. Как шить / С. Ханус. – М.: Легпромбытиздат, 1988.

12. Хессайон, Д. Г. Все о розах / Д. Г. Хессайон. – М.: Кладезь-Букс, 2002.

13. Хуравская, В. М. Десять творческих проектов для учащихся 6–9 классов / В. М. Хуравская, В. Д. Симоненко. – Брянск: НИЦ «Октид», 1977.

14. Шабаршов, И. Книга юного натуралиста / И. Шабаршов и др. – М.: Молодая гвардия, 1982.

**развернутый тематический план**

**6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  раздела  программы | | Тема урока  (этап проектной  или исследовательской  деятельности) | Кол-во часов | | Тип урока (форма  и вид деятельности) | | | | Элементы  содержания | Требования  к уровню подготовки  обучающихся  (результат) | | | Вид  контроля,  измерители | | | Домашнее  задание | Дата  проведения | | | | | | | |
| план | | | | | | Факт | |
| 1–2 | Вводный урок *(2 часа)* | | Первичный инструктаж на рабочем месте | 2 | | Комбинированный | | | | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта | **Знать** правила поведения  в мастерской и ТБ на рабочем месте.  **Иметь представление**  о содержании курса и правилах выполнения проекта | | | Опрос | | | Повторить общие правила ТБ и санитарно-гигиенические требования | 3.09  3.09 | | | | | |  | |
| 3–4 | кулинария:  физиология  питания *(2 часа)* | | Минеральные веще-ства и их значение  для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах | 2 | | Комбинированный | | | | Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов длясбалансированного питания | **Иметь представление:**  – о значении минеральных веществ для здоровья человека;  – суточной потребности  в них.  **Уметь** рассчитывать количество и состав продуктов | | | Опрос | | | Повторить сведения о минеральных веществах | 10.09  10.09 | | | | | |  | |
| 5–6 | Кулинария: технология | | Блюда из молока и молочных продуктов. Кисло-молочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления | 2 | | Комбинированный | | | | Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисломолочные продукты и особенности их приготовления | **Знать:**  – о значении и ценности для человека молока и продуктов из него;  – условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока | | | Опрос | | | Подготовить сообщение "Профессия -повар", "Профессия-официант" | 17.09  17.09 | | | | | |  | |
| 7–8 | приготовления пищи  *(10 часов)* | | Приготовление блюд из молочных продуктов | 2 | | Практическая работа | | | | Приготовление салатов с применением творога или сыра | | | **Знать**о свойствах молочных продуктов.  **Уметь** применять эти знания на практике | Контроль качества | | | Приготовить одно из блюд из молочных продуктов, составить инструкционную карту | | | 24.09  24.09 | | |  | | | |
| 9–10 | Кулинария: технология  приготовления пищи  *(10 часов)* | | Ценность рыбы и других продуктов моря,  их использование  в кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы | 2 | | Комбинированный | | | | Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы | | | **Знать:**  – о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии;  – признаки свежести рыбы;  – технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы | Опрос | | | Составить инструкционную карту приготовляемого блюда | | | 1.10  1.10 | | |  | | | |
| 11–  12 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | | Комбинированный | | | | Виды круп, бобовых  и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке | | | **Знать:**  – виды круп, бобовых  и макаронных изделий;  – правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий | Опрос | | | Описать технологию приготовления блюда из макарон | | | 8.10  8.10 | | |  | | | |
| 13–  14 |  | Приготовление обеда  в походных условиях. Меры противопожарной безопасности | | | 2 | Комбинированный | | | Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Расчет количества и стоимости  продуктов | | **Знать:**  – правила противопожарной безопасности;  – способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе | | | Опрос | Расчетать стоимость продуктов | | | | | | 15.10  15.10 | | | |  | |
| 15–  16 | Заготовка  продуктов  *(2 часа)* | Заготовка продуктов (квашение капусты) | | | 2 | Практическая работа | | | Процессы квашения  и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты.  Сроки и условия хранения заготовок | | **Иметь представление**  о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов.  **Знать:**  – условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов;  – правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой | | | Контроль качества | Приготовить сообщение о хлебе | | | | | | 22.10  22.10 | | | |  | |
| 17–  18 | Рукоделие. Лоскутное шитье  *(8 часов)* | Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике | | | 2 | Комбинированный. Практическая работа | | | История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции. Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе | | **Иметь представление**  о технике пэчворка (лоскутного шитья), орнаменте, симметрии и композиции.  **Уметь** выполнять эскизы, подбирать материалы  и инструменты | | | Опрос. Контроль качества | Выполнить эскиз, подобрать материал | | | | | | 29.10 | | | |  | |
| 19–  20 | |  | Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы | | 2 | | | Практическая работа | Правила деления элементов орнамента  на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка | | | | Знать о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей | | Контроль качества | | Повторить правила раскроя деталей | | | 29.10 | | |  | | | | |
| 21–  22 | |  | Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье | | 2 | | | Практическая работа | Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия | | | | **Знать** правила сборки полотна.  **Уметь** ими пользоваться | | Контроль качества | | Повторить правила сборки полотна | | | 12.11 | | |  | | | | |
| 23–  24 | |  | Соединение лоскутной основы с подкладкой | | 2 | | | Практическая работа | Особенности соединения лоскутной основы с подкладной | | | | **Знать** правила соединения подкладки с основной.  **Уметь** выполнять эти правила | | Контроль качества | | Повторить правила соединения подкладки с основой | | | 19.11 | | |  | | | | |
| 25–  26 | | Элементы  материаловедения  *(2 часа)* | Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях | | 2 | | | Комбинированный | Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты | | | | **Иметь представление:**  – о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения;  – процессе их переработки в нити и ткани.  **Уметь:**  – отличать саржевое и атласноепереплетения;  – определять их лицевую сторону и дефекты ткани | | Опрос | | Выполнить саржевое переплетение | | | 26.11 | | |  | | | | |
|  | |  |  | |  | | |  |  | | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | | | |
|  | |  |  | |  | | |  |  | | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 27–  28 | Элементы  машиноведения  *(4 часа)* | Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани | 2 | Комбинированный | Правила ТБ работы  на швейной машине. Назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани | **Знать** назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.  **Уметь** подбирать иглы  и нити в зависимости  от вида ткани | Опрос | Повторить ТБ при работе на швейной машине | 12.12  12.12 |  |
| 29–  30 |  | Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной | **Знать:**  – причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки);  – правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной | Опрос.  Контроль за действиями | Повторить правила регулировки машинной строчки | 19.12  19.12 |  |
| 31–  32 | конструирование и моделирование одежды  *(22 часа)* | Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок. Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежа | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования  к легкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок  и прибавки на свободу облегания | **Знать:**  – требования, предъявляемые к легкому женскому платью;  – ткани и виды отделок  для юбок;  – правила снятия мерок  и прибавки на свободу облегания | Опрос. Контроль за действиями | Повторить правила снятия мерок | 26.12  26.12 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 33–  34 |  | Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки | **Иметь представление:**  – об условных графических изображениях деталей  и изделий;  – о последовательности построения чертежа основы юбки | Контроль качества | Построить чертеж прямой юбки в  М 1:4 | 3.12  3.12 |  |
| 35–  36 | Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры  и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою | **Иметь представление**  о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры.  **Знать** способы моделирования и правила подготовки выкройки раскрою.  **Уметь** ими пользоваться | Контроль за действиями | Выбрать модель юбки для себя, построить чертеж юбки в М 1:1 | 10.12  10.12 |  |
| 37–  38 | Раскладка выкройки  на ткани. Обмеловка  и раскрой юбки на ткани | 2 | Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску | **Знать** правила раскладки деталей на ткани.  **Уметь** экономно расходовать ткань | Контроль за действиями | Описать последовательность раскладки выкроенных деталей юбки на ткани и раскрой | 17.12  17.12 |  |
| 39–  40 | Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя | 2 | Практическая работа | Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек | **Знать и уметь** применять способы прокладывания контурных и контрольных линий | Контроль за действиями | Повторить способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек | 24.12  24.12 |  |
| 41–  42 | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя | 2 | Практическая работа | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей | **Уметь** сметывать  детали кроя | Контроль качества | Сметать детали кроя | 14.01  14.01 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 43–  44 | конструирование и моделирование одежды  *(22 часа)* | Подготовка юбки  к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов | **Знать и уметь** применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов | Контроль за действиями | Внести необходимые изменения после первой примерки. Сметать детали по новым линиям | 21.01  21.01 |
| 45–  46 | Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология  их выполнения | 2 | Комбинированный | Назначение и конструкция стачных настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения | **Знать** назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов.  **Уметь** их выполнять | Контроль качества | Повторить технологию выполнения машинных швов | 28.01  28.01 |
| 47–  48 | Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов  и застежки юбки | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя, обработки застежки | **Уметь** стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать кокетки, складки, застежку | Контроль качества | Повторить правила стачивания деталей кроя, обработки застежки | 4.02  4.02 |
| 49–  50 | Обработка верхнего  и нижнего срезов юбки | 2 | Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки | **Знать и уметь** применять способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки | Контроль качества | Повторить способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки |  |
| 51–  52 | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия | 2 | Комбинированный | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества | **Знать:**  – особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей;  – правила ТБ при ВТО | Контроль качества | Повторить правила ТБ при ВТО | 18.02  18.02 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *53–*  *54* | Технология  ведения дома  *(4 часа)* | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки | 2 | Комбинированный | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки | **Знать** средства ухода  и защиты одежды и обуви, оборудование и приспособления для уборки | Опрос | Повторить сведения об оборудовании и приспособлениях для сухой и влажной уборки | 25.02  25.02 |
| 55–  56 | Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей | 2 | Комбинированный | Правила закладки  на хранение шерстяных и меховых вещей | **Знать** правила хранения зимних вещей | Опрос | Повторить правила закладки на хранение меховых вещей | 4.03  4.03 |
| 57–  58 | Электротехнические  работы  *(2 часа)* | Электрические цепи  и их элементы. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Профессии, связанные с электричеством | 2 | Комбинированный | Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезо-пасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством | **Знать:**  – правила электробезо-  пасности и эксплуатации бытовых электроприборов  и оказания первой помощи при поражении током;  – профессии, связанные  с электричеством | Опрос | Повторить правила эксплуатации бытовых электроприборов | 11.03  11.03 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 59–  60 | Творческие проектные работы  *(8 часов)* | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта | 2 | Комбинированный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов) | **Уметь:**  – выбирать посильную  и необходимую работу;  – аргументированно защищать свой выбор;  – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения | Контроль выполнения | Выбрать тему для проекта | 30.05  30.05 |
| 61–  62 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | Комбинированный | Организация рабочего места. Оборудование  и приспособления  для различных видов работ, составление  последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе | **Уметь:**  – пользоваться необходимой литературой;  – подбирать все необходимое для выполнения идеи | Контроль выполнения | Выбрать оборудование, инструменты и приспособления | 6.05  6.05 |
| 63–  66 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) | 4 | Комбинированный | Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия | **Уметь:**  – конструировать и моделировать;  – выполнять намеченные работы | Контроль выполнения | Доработать проект | 13.05  13.05 |
| 67–  68 | Заключительный этап (оценка проделанной  работы и защита проекта) | 2 | Комбинированный | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Защита проекта |  | 20.05  20.05 |
| 69-70 |  | Резервный урок |  |  |  |  |  |  | 27.05  27.05 |

Пояснительная записка

Данная рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс» разработана в полном соответствии с проектом федерального компонента государственного образовательного стандарта общего образования Министерства образования РФ. Рабочая программа составлена на основе программы Симоненко В.Д.

На изучение программы выделено 68 часов в год из расчета 2 учебных часа в неделю. Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Содержанием рабочей программы направления «Технология. Обслуживающий труд. 7 кл.» предусматривается изучение программы по следующим направлениям.

1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов:
2. элементы материаловедения;
3. рукоделие - вязание крючком;
4. элементы машиноведения;
5. конструирование и моделирование швейных изделий;
6. технология изготовления швейных изделий;
7. Строительные ремонтно-отделочные работы
8. Творческие проектные работы.
9. Уход за одеждой, ремонт одежды
10. Интерьер жилого дома
11. Гигиена девушки. Косметика.
12. Кулинария:
13. Физиология питания
14. Технология приготовления пищи
15. Заготовка продуктов.

Кроме того, программа предполагает организацию самостоятельной работы школьников по выполнению творческих проектов в ходе учебного процесса, поэтому на раздел «Творческие проектные работы» отводится 8 часов – на оформление пояснительной записки и защиту проекта.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность – овладение общетрудовыми умениями и навыками. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

 При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Девочки учатся соблюдать экономические требования в отношении рационального расходования материалов и утилизации отходов. Учащиеся также знакомятся в ходе обучения с национальными традициями и особенностями культуры, быта и костюма народов России, что играет важную роль в духовно-нравственном воспитании учащихся.

**Цели и задачи**

Главной целью образовательной области «Технология» и данной программы является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

**Это предполагает решение общих задач трудового воспитания и обучения:**

 - формирование политехнических знаний и экологической грамотности;

 - подготовка к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;

- раскрытие творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;

- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважение к людям труда, бережного отношения к природе;

- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

- развитие творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;

        - освоение технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и  декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации, развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Содержание программы направлено на выявление и развитие способностей детей в различных видах декоративно-прикладного искусства:  вышивке, вязании крючком.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся 7 класса

**Учащиеся  должны знать:**

•  роль   комнатных   растений   и   способы   их   размещения   в интерьере,   влияние   комнатных   растений   на   микроклимат помещения;

• правила ухода за одеждой из химических волокон;

•  основные   свойства   химических   волокон   и   тканей   из   них, способы их получения;

•  приспособления к швейной машине;

•  правила     безопасной     работы     на     швейной     машине     с электроприводом;

•  инструменты    и    материалы    для вышивания лентами, технику выполнения элементов вышивки;

•  правила вышивания цветов и листьев атласными лентами;

•  возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения, способы вязания по кругу;

•  виды женского легкого платья и бельевых изделий, требования к ним;

• правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки;

•  особенности моделирования плечевых изделий на основе ночной сорочки;

• назначение,      конструкцию,      технологию      выполнения      и графические   обозначения   швов:   стачных   и   краевых (окантовочный с открытым и закрытым срезом);

• экономную  раскладку  выкройки  на  ткани  с  направленным рисунком,   правила   раскроя   ткани,   правила   подготовки   и проведения примерки, выявление дефектов изделия;

• технологию  обработки  изделия, способы  отделки  и  влажно-тепловой обработки, требования к готовому изделию;

• понятие о микроклимате в доме, роли освещения в интерьере;

•  виды штукатурных работ, приемы нанесения вяжущих растворов;

• общие сведения из истории костюма, прически, косметические материалы, правила  их нанесения, знакомство с профессией визажиста;

• общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;

• правила   оказания   первой   помощи  при  ожогах,  поражении электрическим током, пищевых отравлениях;

• способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности блюд;

• виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

• санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;

• способы первичной  и тепловой обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы, правила подачи готовых блюд к столу;

• общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о со держании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов.

• общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки огурцов.

**Учащиеся должны уметь:**

•   выращивать комнатные растения и размещать их;

•  соблюдать правила санитарии, гигиены и безопасной работы в мастерских;

•  оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях;

•  соблюдать меры противопожарной безопасности;

•   уметь подбирать крючок, подготавливать материалы к вязанию, вязать по схеме, вязать по кругу;

•  определять ткани из химических волокон по их свойствам;

•  работать     на     швейной     машине     с     электроприводом, обметывать срезы деталей зигзагообразной строчкой;

• работать с журналами мод, читать и строить чертеж ночной сорочки,   снимать    и    записывать    мерки,   моделировать изделия на основе чертежа ночной сорочки;

• выполнять  окантовочные  швы,  обрабатывать   пройму  и горловину подкройной обтачкой, обрабатывать застежку и срезы рукавов;

• выполнять   раскрой   ткани   с   направленным   рисунком, в полоску и клетку;

• проводить     примерку, исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;

• изготавливать изделия для оформления интерьера;

• наносить косметические материалы;

• составлять технологические карты на приготовление блюд из мяса, мучных изделий; рассчитывать количество продуктов для приготовления блюд;

**Учебно-методическое обеспечение рабочей программы 7 класс**

Технология: программы начального и основного общего образования / М. В. Хохлова, П. С. Самородский, Н. В. Синица и др. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 192 с.

**Учебник**

Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2009.-225с

**Учебные пособия**

1.Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс

2.Бровина Е.В. Швея, портной. Комплект инструкционно - технологических карт

3. В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры

**Методическое обеспечение**

1. Технология.7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008-281с.

2. Предметные недели в школе 5-11 класс

3. Журнал «Школа и производство»

**Литература для учителя**

Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2004. – 90с.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2008.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2009.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2010.

Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2010. – 111с.

Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.

**Литература для учащихся**

Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.

Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», 2007. - 680с.

Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 176с.

Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2008. – 120с.

Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

Интернет-ресурсы.

**развернутый тематический план**

**7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  раздела  программы | Тема урока  (этап проектной  или исследовательской  деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма  и вид деятельности) | Элементы  содержания | Требования  к уровню подготовки  обучающихся  (результат) | Вид  контроля,  измерители | Домашнее  задание | Дата  проведения | |
| план | факт |
| 1–2 | Вводный урок  *(2 часа)* | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок | 2 | Беседа | Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса | **Знать** правила поведения  в мастерской и ТБ на рабочем месте  **Иметь представление**  о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе | Опрос | Повторить правила ТБ на рабочем месте | 3.09  3.09 |  |
| 3–4 | кулинария:  физиология  питания *(2 часа)* | Микроорганизмы  в жизни человека.  Пищевые инфекции  и отравления, профилактика и первая  при них помощь | 2 | Комбинированный | Понятие о микроорганизмах, их полезном  и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции  и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях | **Знать:**  – о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека;  – источниках и путях заражении инфекционными заболеваниями.  **Иметь представление:**  – о средствах профилактики инфекций и отравлений;  – первой помощи при них | Опрос | Приготовить сообщение о пищевых отравлениях и инфекциях | 10.09  10.09 |  |
| 5–6 | Кулинария: Технология  приготовления | Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста | 2 | Комбинированный | Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияниекомпонентов теста на качество изделия. | **Иметь представление:**  – о видах теста и разрыхлителей;  – технологии приготовления теста и изделий  из него; | Опрос | Приготовить сообщение о разных видах теста | 17.09  17.09 |  |

*.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | пищи  *(10 часов)* |  |  |  | Виды начинок  и украшений для изделий из теста | – видах начинок и украшений для изделий из теста |  |  |  |  |
| 7–8 | Кулинария:  Технология приготовления пищи  *(10 часов)* | Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников | 2 | Комбинированный | Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура начинок | **Знать:**  ***–*** состав теста и способ его приготовления;  – правила первичной обработки муки;  – рецептуру начинок | Тестирование | Приготовить вареники, составить инструкционную карту | 24.09  24.09 |  |
| 9–10 | Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом | 2 | Практическая работа | Технология приготовления пельменей и вареников | **Уметь** применять знания на деле | Контроль качества | Приготовить пельмени, составить инструкционную карту | 1.10  1.10 |  |
| 11– 12 | Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии | 2 | Комбинированный | Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.) | **Иметь представление:**  – о желирующих веществах и ароматизаторах;  – роли сахара в питании человека;  – видах сладких блюд  и десертов | Опрос | Приготовить сообщение о сладких блюдах | 8.10  8.10 |  |
| 13–  14 | Украшение десертных блюд. Подача десерта  к столу | 2 | Практическая работа | Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта  к столу и поведения  за столом | **Знать и уметь** выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом | Контроль за действиями | Приготовить сообщение об украшении десертных блюд | 15.10  15.10 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 15–  16 | Заготовки  продуктов  *(2 часа)* | Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения | 2 | Комбинированный | Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения | **Знать:**  – особенности приготовления сладких заготовок;  – способы определения готовности;  – условия и сроки хранения | Опрос | Выполнить реферат с описанием рецептов блюд, которые подаются на десерт | 22.10  22.10 |  |
| 17–  18 | Рукоделие. Вязание крючком.  Элементы материало  -ведения  *(12 часов)* | Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты  и материалы, узоры  и их схемы | 2 | Комбинированный | Краткие сведения  из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком,  в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы | **Иметь представление:**  – об истории рукоделия;  – применении его в современной моде.  **Знать**, что такое *раппорт* *узора* и как он записывается.  **Уметь** читать схемы | Опрос  и проверка схем | Записать рапорт узора | 28.11  28.11 |  |
| 19–  20 | Подготовка инструментов и материалов  к работе. Набор петель крючком | 2 | Комбинированный | Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ни-ток и узора. Техника набора петель крючком | **Знать** правила подготовки материалов и подбора крючка.  **Уметь:**  – использовать эти правила в работе;  – набирать петли крючком | Проверка качества | Набрать петли | 13.11  13.11 |  |
| 21–  22 | Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель | 2 | Практическая работа | Способы провязывания петель. Схема образования петель | Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель | Качество образца | Выполнить образец вязания полустолбиком | 21.11  21.11 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 23–  24 |  | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком | 2 | Практическая работа | Техника выполнения различных петель  и узоров крючком. Особенности и способы вя-зания полотна крючком | **Уметь:**  – читать схемы;  – выполнять различные петли | Качество образца | Выполнить образец вязания столбиком | 28.11  28.11 |  |
| 25–  26 |  | Вязание крючком образцов | 2 | Практическая работа | Вязание полотна  по кругу. Ажурное  вязание | Уметь вязать полотно  по разным схемам | Качество образца | Выполнить вязание полотен по кругу ажурным рисунком | 5.12.  5.12 |  |
| 27–  28 |  | Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях | 2 | Комбинированный | Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственный волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей | **Иметь представление:**  – о технологии производства и свойствах искусственных волокон;  – областях их применения.  **Знать** виды переплетений и их влияние на свойства тканей | Опрос | Повторить сведения о видах переплетений нитей в тканях | 12.12  12.12 |  |
| 29–  30 | Элементы машинове-дения  *(4 часа)* | Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки | 2 | Комбинированный | Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки | **Иметь представление**  о видах соединений в узлах механизмов и машин.  **Знать** устройство качающегося челнока;  – принцип получения двух-ниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки | Опрос | Устранить недостатки, выявленные во время самоконтроля и проверки | 19.12  19.12 |  |

*.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 31–  32 |  | Наладка швейной машины (практическая работа). Устранение неполадок в работе швейной машины | 2 | Комбинированный | Правила регулировки  и наладки швейной машины | **Уметь** регулировать швейную машину | Контроль за действиями | Повторить правила регулировки и наладки швейной машины | 26.12  26.12 |  |
| 33–  34 | Конструи-рование и моделиро-  вание  плечевого изделия  *(8 часов)* | Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде  и эскизная разработка модели изделия | 2 | Комбинированный | Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия | **Иметь представление**  о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях.  **Уметь** делать эскизы | Опрос, эскиз | Разработать эскиз модели женского платья | 16.01  16.01 |  |
| 35–  36 | Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4 | 2 | Комбинированный | Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | **Знать и уметь** применять правила снятия мерок  и последовательность  построения основы чертежа плечевого изделия | Контроль за действиями | Построить  чертеж в М 1:4 | 23.01  23.01 |  |
| 37–  38 | Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного  фасона | 2 | Комбинированный | Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий | **Знать** особенности моделирования плечевых изделий.  **Уметь** их применять | Контроль за действиями | Повторить сведения об особенности моделирования плечевых изделий | 30.02  30.02 |  |
| 39–  40 | Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки  к раскрою | 2 | Практическая работа | Правила подготовки выкройки к раскрою | **Знать и уметь** применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою | Контроль качества | Построить чертеж в М 1:1 | 6.02  6.02 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 41–  42 | Технология изготовления  плечевого изделия  *(14 часов)* | Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка.  Раскладка выкройки,  обмеловка и раскрой ткани | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Правила подготовки  к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани | **Знать** правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.  **Уметь** выполнять эти правила | Контроль за действиями | Раскроить ткань | 13.02  13.02 |  |
| 43–  44 | Перенос контурных  и контрольных точек  и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани | 2 | Комбинированный | Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани | **Знать и уметь** использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек | Контроль за действиями | Перенести контурные и контрольные точки  и линии на детали кроя | 20.02  20.02 |  |
| 45–  46 | Технология изготовления  плечевого изделия  *(14 часов)* | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя | 2 | Практическая работа | Правила сметывания деталей кроя | **Уметь** правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие | Контроль качества | Сметать детали кроя | 28.03  28.03 |  |
| 47–  48 | Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной | 2 | Практическая работа | Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачной | **Знать** правила ТБ ВТО.  **Уметь** правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной | Контроль качества | Повторить правила ТБ ВТО | 13.03  13.03 |  |
| 49–  50 | Проведение примерки, выявление и устранение дефектов | 2 | Практическая работа | Правила проведения примерки. Дефекты  и способы их устранения | **Знать** правила проведения примерки.  **Уметь** выявлять и устранять дефекты | Контроль за действиями | Внести необходимые изменения в изделие после первой примерки. | 20.03  20.03 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 51–  52 |  | Стачивание деталей  и выполнение отделочных работ | 2 | Практическая работа | Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски | Иметь представление  о способах обработки  застежек, пройм и швов | Контроль качества | Выполнить отделочные  работы | 3.04  3.04 |  |
| 53–  54 |  | Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия | 2 | Комбинированный | Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества | **Знать:**  – особенности ВТО различных тканей;  – правила проведения контроля качества изделия | Контроль за действиями | Провести ВТО изделия | 10.04  10.04 |  |
| 55–  56 | Технология  ведения дома  *(4 часа)* | Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации | 2 | Комбинированный | Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере | **Иметь представление:**  – об основных элементах систем обеспечения;  – правилах их эксплуатации;  – оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию | Опрос | Повторить правила эксплуатации систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации | 17.04  17.04 |  |
| 57–  58 | Технология  ведения дома  *(4 часа)* | Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей | 2 | Комбинированный | Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере | **Знать** требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления | Проверка эскиза | Повторить требования к интерьеру прихожей и детской комнаты | 24.04  24.04 |  |

*.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 59–  60 | Электротехни-ческие  работы  *(2 часа)* | Электроосвети-тельные и электронагре-вательные приборы.  Электро-  приводы | 2 | Комбинированный | Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами | **Иметь представление**  об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии.  **Знать** правила ТБ работы  с электроприборами | Опрос | Повторить правила ТБ работы с электроприборами | 1.05  1.05 |  |
| 61–  62 | Творческие  проектные работы  *(8 часов)* | Тематика творческих проектов и этапы  их выполнения. Организационно-подготови-  тельный этап выполнения творческого проекта | 2 | Комбинированный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовитель-ный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. | **Уметь:**  – выбирать посильную  и необходимую работу;  – аргументированно защищать свой выбор;  – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия | Контроль выполнения | Выбрать тему для творческого проекта | 8.05  8.05 |  |
| 63–  64 | Творческие  проектные работы  *(8 часов)* | Выбороборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | Комбинированный | Организация рабочего места, оборудование  и приспособления  для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе | **Уметь:**  – пользоваться необходимой литературой;  – подбирать все необходимое для выполнения идеи | Контроль выполнения | Выбрать оборудование, инструменты и приспособления | 15.05  15.05 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 65–  66 |  | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия) | 2 | Комбинированный | Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия | **Уметь** конструировать  и моделировать, выполнять намеченные работы | Контроль выполнения | Доработать проект | 22.05  22.05 |  |
| 67–  68 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 2 | Комбинированный | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Защита проекта |  | 29.05  29.05 |  |
| 69-70 |  | Резервный урок |  |  |  |  |  |  |  |  |

**8 класс**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Настоящая рабочая программа разработана применительно к учебной программе «Техноло­гия. 8 класс», составленной на основании закона РФ «Об образовании» и в соответствии с письмом Министерства образования РФ от 09.07.2003. № 13-54-144/13.

Данная рабочая программа ориентирована на использование следующих учебников, учебных и учебно-методических пособий:

***для учащихся:***

* *Технология.* 8 класс: учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений. -2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2006. - 208 с: ил.
* *Твоя* профессиональная карьера: учебник для учащихся 8-9 классов общеобразовательной школы / под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2006. - 240 с.
* *Климов, Е. А.* Основы производства. Выбор профессии: проб, учебное пособие для учащих­ся 8-9 классов средней школы / Е. А. Климов. - М.: Просвещение, 1988.

*Для учителя:*

*-Лында, А. С.* Методика трудового обучения / А. С. Лында. - М.: Просвещение, 1999.

* *Программа* «Технология». 5-11 классы. - М.: Просвещение, 2007.
* *Райзберг, Б. А.* Основы экономики и предпринимательства: учебное пособие для общеобра­зовательных школ, лицеев / Б. А. Райзберг. - М., 1992.
* *Изучение* индивидуальных особенностей учащихся с целью профориентации: методические рекомендации для студента и кл. руководителя / сост. А. А. Донсков. - Волгоград: Перемена, 1998.

Настоящая рабочая программа учитывает направленность классов, в которых будет осущест­вляться учебный процесс: это классы экономической, гуманитарной, информационной, химико-биологической и других специализированных направленностей.

Согласно действующему в общеобразовательном учреждении учебному плану и с учетом направленности классов, рабочая программа предполагает обучение в объеме (68) часов в 8- классе. В соответствии с этим реализуется модифицированная программа «Технология», разработчик - В. Д. Симоненко.

На основании примерных программ Министерства образования и науки РФ, содержащих тре­бования к минимальному объему содержания образования по технологии, и с учетом направлен­ности классов реализуется программа базисного уровня в 8 классе.

С учетом уровневой специфики классов выстроена система учебных занятий (уроков), спро­ектированы цели, задачи, ожидаемые результаты обучения (планируемые результаты), что пред­ставлено ниже в табличной форме.

Дидактическая модель обучения и педагогические средства отражают модернизацию основ учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформи­рованных умений и навыков учащихся, обобщенных способов деятельности.

Важная роль отведена в тематическом плане участию школьников в проектной деятельности, в организации и проведении учебно-исследовательской работы, развитии умений выдвигать гипотезы, осуществлять их проверку, владеть элементарными приемами исследовательской деятельности, самостоятельно создавать алгоритмы познавательной деятельности для решения задач творческого и поискового характера. Система заданий призвана обеспечить тесную взаимосвязь различных способов и форм учебной деятельности: использование различных алго­ритмов усвоения знаний и умений при сохранении единой содержательной основы курса, внедрение групповых методов работы, творческих заданий, в том числе методики исследовательских проектов.

***Средства, реализуемые*** *с* ***помощью компьютера:***

* библиотека оцифрованных изображений (фотографии, иллюстрации, творческие проекты, лучшие эскизы и работы учащихся);
* слайд-лекции по ключевым темам курса;
* редакторы текста;
* графические редакторы {моделирование формы и узора);
* принтерные распечатки тестов (на определение выбора профессии, диагностика предметной направленности, на определение личностных пристрастий к определенному стилю, «характер человека») в количестве экземпляров комплекта тестов, равному числу учащихся в классе;
* индивидуальные пакеты задач (на развитие творческого мышления);
* схемы, плакаты, таблицы;
* интернет-ресурсы.

**Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса**

***Учащиеся должны* знать:**

* цели и значение семейной экономики;
* общие правила ведения домашнего хозяйства;
* роль членов семьи в формировании семейного бюджета;
* необходимость производства товаров и услуг как условия жизни общества в целом и каж­дого его члена;
* цели и задачи экономики, принципы и формы предпринимательства;
* сферы трудовой деятельности;
* принципы производства, передачи и использования электрической энергии;
* принципы работы и использование типовых средств защиты;
* о влиянии электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;
* способы определения места расположения скрытой электропроводки;
* устройство бытовых электроосветительных и электронагревательных приборов;
* как строится дом;
* профессии строителей;
* как устанавливается врезной замок;
* основные правила выполнения, чтения и обозначения видов, сечений и разрезов на чертежах;
* особенности выполнения архитектурно-строительных чертежей;
* основные условия обозначения на кинематических и электрических схемах.

**уметь:**

* анализировать семейный бюджет;
* определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося;
* анализировать рекламу потребительских товаров;
* выдвигать деловые идеи;
* осуществлять самоанализ развития своей личности;
* соотносить требования профессий к человеку и его личным достижениям;
* собирать простейшие электрические цепи;
* читать схему квартирной электропроводки;
* определять место скрытой электропроводки;
* подключать бытовые приёмники и счетчики электроэнергии;
* установить врезной замок;
* утеплять двери и окна;
* анализировать графический состав изображения;
* читать несложные архитектурно-строительные чертежи.

Должны владеть **компетенциями:**

* информационно-коммуникативной;
* социально-трудовой;
* познавательно-смысловой;
* учебно-познавательной;
* профессионально-трудовым выбором;
* личностным саморазвитием.

**Способны решать** следующие жизненно-практические задачи:

* использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач и как источник информации;
* проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных мате­риалов;
* ориентироваться на рынке товаров и услуг;
* определять расход и стоимость потребляемой энергии;
* собирать модели простых электротехнических устройств.

**развернутый тематический план**

**8 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  раздела  программы | Тема урока  (этап проектной  или исследовательской  деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма  и вид деятельности) | Элементы  содержания | Требования  к уровню подготовки  обучающихся  (результат) | Вид  контроля,  измерители | Домашнее  задание | Дата  проведения | |
| план | факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1 | Вводный урок  *(1 час)* | Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение | 1 | Объяснение нового материала | Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда на рабочем месте. Обзор разделов, изучаемых в этом учебном году | **Знать** правила ТБ.  **Уметь** использовать  их на практике.  **Иметь представление**  о предстоящей работе | Опрос | Повторить правила ТБ | 7.09 |  |
| 2 | кулинария: блюда из птицы  *(4 часа)* | Домашняя птица и ее кулинарное использование. Первичная обработка птицы | 1 | Комбинированный | Виды домашней птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка | **Знать:**  – признаки качественной птицы;  – правила ее первичной обработки.  **Иметь представление**  о видах домашней птицы | Опрос | Повторить правила первичной обработки птицы | 7.09 |  |
| 3 | Виды тепловой обработки домашней птицы | 1 | Объяснение нового материала | Виды тепловой обработки, применяемые  при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд | **Знать:**  – виды тепловой обработки, применяемые для приготовления блюд из птицы;  – способы определения готовности блюд | Опрос | Повторить виды тепловой обработки птицы | 14.09 |  |

**1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4 |  | Блюда из домашней птицы | 1 | Комбинированный | Рецепты и технология приготовления блюд  из птицы | **Иметь представление**  о технологии приготовления блюд из птицы | Контроль качества | Приготовить блюдо из домашней птицы, составить инструкционную карту | 14.09 |  |
| 5 |  | Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу | 1 | Практическая работа | Варианты украшения готовых блюд при подаче к столу. Технология изготовления украшений | **Иметь представление**  о способах украшений блюд.  **Уметь** применять знания на практике | Контроль качества | Приготовить сообщение об украшении готовых блюд | 21.09 |  |
| 6 | Сервировка стола  *(2 часа)* | Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами | 1 | Комбинированный | Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола | **Иметь представление:**  – о правилах подачи блюд, пользования столовыми приборами, сервировки стола;  – требованиях к качеству  и оформлению блюд | Опрос | Повторить правила подачи готовых блюд | 21.09 |  |
| 7 | Правила поведения  за столом и приема гостей | 1 | Комбинированный | Правила поведения  за столом и приема гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита | **Знать** правила поведения за столом и приема гостей | Опрос | Повторить правила поведения за столом | 28.09 |  |
| 8 | Заготовка продуктов | Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях | 1 | Комбинированный | Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение | **Знать:**  – о значении кислотности плодов для консервирования и время стерилизации;  – способы консервирования; | Опрос | Повторить сведения о способах консервирования фруктов и ягод | 28.09 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9 | *(2 часа)* |  |  |  | кислотности плодов для консервирования. Стерилизация в промышленных и домашних условиях | – их преимущества и недостатки |  | Повторить сведения о консервировании фруктов и ягод |  |  |
| Условия сохранения витаминов в компотах и сроки их хранения. Первичная обработка фруктов для консервирования | 1 | Комбинированный | Условия сохранения витаминов в компотах, сроки и условия их хранения. Правила первичной обработки фруктов для консервирования | **Знать:**  – условия сохранения витаминов;  – сроки и условия хранения заготовок | Опрос | Повторить правила первичной обработки фруктов | 5.10 |  |
| 10 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.  Рукоделие | Вязание на спицах  и мода. Материалы  и инструменты | 1 | Комбинированный | Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей | **Знать:**  – ассортимент вязаных изделий;  – материалы и инструменты и правила их подготовки к работе | Опрос | Подготовить материал и инструменты к работе | 5.10 |  |
| 11 | Подбор спиц в зависимости от толщины  нити. Набор петель  для вязания спицами | 1 | Практическая работа | Правила подбора спиц в зависимости от толщины и качества пряжи. Техника набора петель. Начало вязания на 2 и 5 спицах | **Знать и уметь** использовать правила подбора спиц по толщине.  **Владеть** техникой набора петель и особенностей вязания на 2 и 5 спицах | Контроль за действиями | Вязать на 5-ти спицах | 12.10 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 12 | Вязание на  спицах  *(9 часов)* | Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания | 1 | Комбинированный | Техника выполнения лицевых и изнаночных петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами | **Знать и уметь** использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы | Контроль качества | Вязать образцы лицевыми и изнаночными петлями | 12.10 |  |
| 13 | Убавление, прибавление и закрытие петель | 1 | Комбинированный | Техника убавления, прибавления и закрытия петель при вязании на спицах | **Знать и уметь** использовать способы убавления, прибавления и закрытия петель | Контроль качества | Вязать образцы с прибавлением и убавлением петель | 19.10 |  |
| 14–  18 |  | Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах | 5 | Практическая работа | Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. Вязание по схеме | **Иметь представление**  о вязании нитками разных цветов и толщины.  **Уметь** вязать по схеме | Контроль качества | Вязать по схемам | 19.10  26.10  26.10  2.11  2.11 |  |
| 19 | Элементы  материало-ведения  *(2 часа)* | Химические волокна, свойства и производство. Сложные переплетения нитей в тканях | 1 | Комбинированный | Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сложные переплетения нитей в тканях | **Иметь представление**  о технологии производства синтетических волокон, сложных переплетений нитей в тканях.  **Знать** свойства химических волокон | Опрос | Повторить сведения о химических волокнах | 16.11 |  |
| 20 | Определения синтетических и искусственных волокон в тканях | 1 | Практическая работа | Сравнительная характеристика синтетических и искусственных волокон | **Уметь** различать синтетические и искусственные волокна | Проверка работы | Определить синтетические и искусственные волокна в тканях | 16.11 |  |

*.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 21 | Конструиро-вание и моделиро-вание  поясного изделия  *(4 часа)* | Брюки. История и мода. Мерки для построения чертежа брюк | 1 | Комбинированный | Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Зрительные иллюзии в одежде. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Правила снятия мерок для брюк | **Иметь** представление  об истории и современных направлениях в моде  для брюк.  **Уметь** выбрать модель  с учетом особенностей фигуры. Снимать мерки для построения чертежа брюк | Контроль действий | Выбрать модель брюк | 23.11 |  |
| 22 | Построение основы чертежа брюк в масштабе 1 : 4 по меркам | 1 | Комбинированный | Последовательность построения основы чертежа брюк | **Уметь** строить чертеж  по описанию | Контроль качества | Построить чертеж в М 1:4 | 23.11 |  |
| 23 | Способы моделирования брюк и виды  отделок | 1 | Комбинированный | Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия | **Знать и уметь** применять способы моделирования  и отделки изделия | Контроль действий | Повторить сведения о художественном оформлении изделия | 30.11 |  |
| 24 | Моделирование по фасону и подготовка выкройки к раскрою | 1 | Практическая работа | Правила подготовки выкройки и ткани  к раскрою | **Знать и уметь** использовать правила подготовки  к раскрою | Контроль качества | Подготовить ткань к раскрою | 30.11 |  |
| 25 | Технология изготовле-ния | Техника безопасности с тканями. Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой | 1 | Практическая работа | Особенности раскладки на ворсовых тканях  и тканях в полоску  и клетку | **Иметь представление**  об особенностях раскладки выкройки на ворсовых тканях, тканях в полоску  и клетку.  **Уметь** применять правила раскладки выкройки | Контроль действий | Раскроить ткань | 7.12 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 26 | поясного изделия  *(8 часов)* | Виды кокеток и способы их обработки. Технология обработки вытачек и складок | 1 | Комбинированный | Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек и отделки кокеток. Технология обработки вытачек и складок | **Иметь представление**  о способах обработки кокеток и технологии обработки вытачек.  **Уметь** выполнять обработку кокеток и вытачек | Контроль действий | Повторить правила обработки кокеток | 7.12 |  |
| 27 |  | Обработка карманов | 1 | Комбинированный | Виды карманов и способы их обработки | **Иметь представление**  о видах карманов и способах их обработки | Контроль действий | Повторить способы обработки карманов | 14.12 |  |
| 28 | Скалывание и сметывание деталей кроя | 1 | Практическая работа | Способы перевода линий и точек | **Уметь** переводить линии  и точки на ткани, скалывать и сметывать детали | Контроль качества | Сметать детали кроя | 14.12 |  |
| 29 | Проведение примерки, выявление и исправление дефектов | 1 | Практическая работа | Причины дефектов  и способы их устранения | **Иметь представление**  о причинах дефектов.  **Уметь** их исправлять | Контроль действий | Внести необходимые изменения в изделие | 21.12 |  |
| 30 | Обработка застежки тесьмой «молния» | 1 | Практическая работа | Технология обработки застежки тесьмой «молния» | **Знать** правила обработки застежки тесьмой «молния».  **Уметь** применять эти правила | Контроль качества | Повторить правила обработки застежки тесьмой "молнией" | 21.12 |  |
| 31 | Обработка шлевок  и пояса | 1 | Практическая работа | Технология обработки шлевок и пояса | **Знать и уметь** выполнять обработку шлевок и пояса | Контроль качества |  | 28.12 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 32 |  | Обработка низа брюк потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия | 1 | Комбинированный | Техника потайного подшивочного стежка. Режимы ВТО изделия из синтетических тканей | **Уметь** выполнять потайной подшивочный стежок.  **Знать** режимы ВТО изделий из синтетических тканей | Контроль качества | Выполнить ВТО изделия | 28.12 |  |
| 33 | Технология ведения дома.  Ремонт помещений  *(4 часа)* | Характеристика распространенных технологий ремонта и отдел-ки жилых помещений | 1 | Комбинированный | Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты и материалы | **Знать** способы ремонта  и отделки помещений, инструменты и материалы для их выполнения | Опрос | Повторить способы ремонта и отделки помещений | 18.01 |  |
| 34 | Соблюдение правил ТБ и гигиены при ремонтно-отделочных работах | 1 | Комбинированный | Правила ТБ ремонтно-отделочных работ. Средства защиты и гигиены | **Знать** правила ТБ этих работ, средства защиты  и гигиены при этом |  | Повторить правила ТБ ремонтно-отделочных работ | 18.01 |  |
| 35 | Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами | 1 | Комбинированный | Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами. Экологическая безопасность материалов и работ | **Знать** профессии, связанные с ремонтно-отделоч-ными работами | Опрос | Приготовить сообщение о профессиях | 25.01 |  |
| 36 | Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни) | 1 | Комбинированный | Стиль в интерьере. Требования к жилым помещениям | **Уметь** выполнять эскизы интерьера в соответствии  с требованиями к жилому помещению | Проверка эскизов | Доделать эскиз | 25.01 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 37 | *Санитарно-технические работы (4 часа)* | Системы теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство кранов и их эксплуатация | 1 | Комбинированный | Правила эксплуатации систем тепло-, водоснабжения и канализации, их устройство. Устройство и способы ремонта кранов | **Знать** правила эксплуатации систем водо-, теплоснабжения и канализации.  **Иметь представление**  об устройстве этих систем и кранов | Опрос | Повторить правила эксплуатации систем водо-, теплоснабжения и канализации | 1.02 |  |
| 38 | Устройство кранов, вентилей (7 кл., § 28,  с. 107). Причины подтекания и способы ремонта | 1 | Комбинированный | Устройство кранов  и вентилей, причины подтекания и способы ремонта | **Иметь представление**  об устройстве кранов  и вентилей, причинах подтекания и способах ремонта | Опрос | Повторить сведения об устройстве кранов и вентилей | 1.02 |  |
| 39 | Устройство смесителей и сливных бачков  (6 кл., § 27, с. 107). Причины подтекания  и способы ремонта | 1 | Комбинированный | Устройство смесите-лей и сливных бачков, причины подтекания  и способы ремонта | **Иметь представление**  об устройстве смесителей  и сливных бачков, причинах подтекания и способах ремонта | Опрос | Повторить устройство смесителей и сливных бачков | 8.02 |  |
| 40 | Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических  работ | 1 | Комбинированный | Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических  работ | **Знать** профессии, связанные с санитарно-техничес-кими работами | Опрос | Приготовить сообщение о профессиях | 8.02 |  |
| 41 | Бюджет семьи. Рациональное  планирование | Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи  и цены | 1 | Комбинированный | Бюджет семьи и его составляющие (доходы и расходы). Виды доходов и расходов. Планирование бюджета семьи. Цены на рынке товаров и услуг | **Уметь** рационально рассчитывать бюджет семьи.  **Иметь представление**  о доходах и расходах семьи, ценах на товары и услуги | Опрос | Рассчитать бюджет семьи | 15.02 |  |
| 42 | Цены на рынке товаров и услуг, минимализация расходов в бюджете семьи | 1 | Комбинированный | Особенности ценообразования. Цены на рынке товаров и услуг, возможности минимализировать расходы семьи | **Иметь представление**  о ценообразовании и ценах на рынке товаров и услуг и возможностях уменьшить расходы семьи | Опрос | Минимализи-ровать расход бюджета семьи | 15.02 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 43 | расходов  *(6 часов)* | Анализ потребительс-  ких качеств  товаров  и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительс-  кой корзины | 1 | Комбинированный | Потребительские качества товаров и услуг, их влияние на цену и спрос. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Способы совершения покупок | **Иметь представление**  о качестве товаров и услуг, их влиянии на спрос и цены.  **Уметь** рассчитать стоимость минимальной потребительской корзины | Опрос | Рассчитать минимальную стоимость своей потребительской корзины | 22.02 |  |
| 44 | Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов  *(6 часов)* | Права  потребителей  и их защита | 1 | Комбинированный | Права потребителей  и организации, призванные их защищать. Что такое штрих-код? Реклама и потребитель | **Знать** права потребителей и организации, их защищающие.  **Иметь представление**  о свойствах рекламы | Опрос | Повторить правила потребителей | 22.02 |  |
| 45 | Семья и бизнес. Виды семейной деятельности | 1 | Комбинированный | Виды бизнеса и его классификация. Капитал и прибыль. Связь семейного хозяйства  с государством | **Иметь представление**  о видах бизнеса, капитале  и прибыли, связях семейного бизнеса с государством | Опрос | Повторить сведения о видах бизнеса, капитале и прибыли | 1.03 |  |
| 46 | Выбор  возможного  объекта или  услуги для предпринима-  тельской деятельности | 1 | Комбинированный | Потребности населения и рынка в товарах  и услугах | **Уметь** анализировать потребности рынка и свои возможности | Опрос | Повторить сведения о потребности населения и рынка в товарах и услугах | 1.03 |  |
| 47 | Электротех-нические | Средства защиты  и правила  ТБ при электротехни-  ческих  работах.  Пути  экономии электроэнер-  гии | 1 | Комбинированный | Принципы работы  и использование типовых средств защиты  и правила ТБ при электротехнических работах. Пути экономии электроэнергии | **Знать** принципы работы  и использования средств защиты и правила ТБ  при электротехнических работах.  **Уметь** найти скрытую электропроводку | Опрос | Повторить правила ТБ при электротехнических работах | 15.03 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 48 | работы  *(5 часов)* | Квартирная электропроводка  (8 кл, § 18,  с. 89), способы определения положения | 1 | Комбинированный | Схема квартирной электропроводки  и способы нахождения ее местоположения | **Знать** способы определения местоположения электропроводки | Опрос | Повторить способы нахождения электропроводки | 15.03 |  |
| 49 |  | Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии | 1 | Комбинированный | Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии | **Уметь** подключать бытовые электроприборы | Опрос | Повторить сведения о подключении бытовых  приемников | 22.03 |  |
| 50 |  | Влияние электротехни-ческих и электронных приборов на окружающую  среду  и человека | 1 | Комбинированный | Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека | **Знать** о влиянии электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека | Опрос | Повторить сведения о влиянии электро-технических приборов на окружающую среду и человека | 22.03 |  |
| 51 |  | Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехни-ческого и электронного оборудования | 1 | Комбинированный | Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнического и электронного оборудования | **Знать** профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электрооборудования | Опрос | Приготовить сообщение о профессиях связанных с производством | 5.04 |  |
| 52 | Современное производство  и профес-сиональное образование  *(4 часа)* | Разделение -труда  в современном  производстве | 1 | Комбинированный | Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственных предприятий. Разделение труда | **Иметь представление**  о структуре современного производства | Опрос | Повторить сведения о структуре современного производства | 5.04 |  |
| 53 | Развитие техники  и технологии, влияние этого процесса на содержание труда | 1 | Комбинированный | Приоритетные направления развития техники и технологии в легкой промышленности. Их влияние на виды и содержание труда | **Иметь представление**  о направлениях развития техники и технологии | Опрос | Повторить сведения о направлениях развития техники и технологии | 12.04 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 54 |  | Профессии, специальности, квалификации работника и уровень оплаты труда | 1 | Комбинированный | Понятие о профессии, специальности, квалификации работника. Факторы, влияющие  на уровень оплаты труда | **Иметь представление**  о значении понятий *профессия, специальность, квалификация* и факторах, влияющих на зарплату | Опрос | Повторить сведения о значении понятий профессия,  специальность, квалификация | 12.04 |  |
| 55 |  | Анализ профессиональ-ного деления работников предприятия | 1 | Комбинированный | Профессиональное деление работников предприятия | **Уметь** анализировать профессии | Опрос | Повторить сведения о профессиональном делении работников предприятия | 19.04 |  |
| 56 |  | Роль профессии в жизни человека, региональный рынок труда  и его  конъюнктура | 1 | Комбинированный | Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура | **Иметь представление**  о роли профессии в жизни человека, видах массовых профессий сферы производства и сервиса, региональном рынке труда и его конъюнктуре | Опрос | Повторить сведения о роли профессии в жизни человека | 19.04 |  |
| 57 | профессиона-льное  самоопреде-  ление  *(3 часа)* | Профессиональные качества личности  и их диагностика | 1 | Комбинированный | Профессиональные качества личности и их диагностика | **Иметь представление**  о профессиональных качествах личности и их диагностике | Беседа | Повторить сведения о профессиональных качествах личности и их диагностике | 26.04 |  |
| 58 | Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования | 1 | Комбинированный | Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности | **Знать** об источниках получения информации, профессиях, путях профобразования и возможностях построения карьеры | Беседа | Повторить сведения об источниках получения информации о профессиях | 26.04 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *59–*  *60* | творческие  проектные  работы  *(10 часов)* | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта | 2 | Комбинированный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов) | **Уметь:**  – выбирать посильную  и необходимую работу;  – аргументированно защищать свой выбор;  – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия | Контроль выполнения | Выбрать тему для проекта | 3.05  3.05 |  |
| 61–  62 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | Комбинированный | Организация рабочего места. Оборудование  и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе | **Уметь:**  – пользоваться необходимой литературой;  – подбирать все необходимое для выполнения идеи | Контроль выполнения | Выбрать оборудование, инструменты и приспособления | 10.05  10.05 |  |
| 63–  66 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) | 4 | Комбинированный | Конструирование базовой модели, моделирование. Изготовление изделия | **Уметь:**  – конструировать и моделировать;  – выполнять намеченные работы | Контроль выполнения | Доработать  проект | 17.05  17.05  24.05  24.05 |  |
| 67–  68 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта | 2 | Комбинированный | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Защита проекта |  | 31.05  31.05 |  |
| 69-70 |  | Резервный урок |  |  |  |  |  |  |  |  |