




«Утверждаю»
Директор школы
 Г.К.Басова
« 4 » 08 2019г.



Рабочая программа
по технологии
для учащихся 5-8 классов
на 2019-2020 учебный год

Рассмотрено на заседании методобъединения Протокол № <u>1</u> « 31 » 08 2019 г. Руководитель методобъединения  С.С.Пирогова	«Согласовано» зам. по УВР  В.И.Волкова « 31 » 08 2019 г.
---	--

Пояснительная записка.

Огромную важность в непрерывном образовании приобретают вопросы технологической культуры и грамотности учащейся молодежи. В связи с этим особое место отводится решению проблемы подготовки учащихся к трудовой деятельности в создавшихся экономических условиях, к востребованному профессиональному определению.

Рабочая программа по технологии для основной школы составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, проекта программы по учебным предметам (технология 5-9 класс) под редакцией А.А. Кузнецова 2011г., рабочая программа по технологии (предметная линия учебников «Вентана-Граф» под редакцией В.Д. Симоненко.

Примерная программа включает следующие структурные элементы: пояснительную записку, учебно-тематический план, личностные, метапредметные и предметные результаты освоения курса, тематический план, поурочное планирование, требование к уровню подготовки выпускников, перечень методического обеспечения, литературы, приложения к программе.

Цель курса

Формирование представлений о составляющих техносферы, в современном производстве и распространённых в нём технологий.

Задачи курса

- получение представлений о технологии кулинарных, швейных работ и т.д.
- освоение работами с применением различных приспособлений и механизмов.
- овладение навыками работы с технологической документацией, её созданием.
- овладение приёмами безопасной работы, пожарной безопасности
- формирование умений самостоятельной работы, в коллективе, умений оценивание свою деятельность
- освоение проектного метода
- оценка ЗУН на основе критериев оценивание знаний, системы контроля знаний учащихся.

Концепция (идея) основной программы:

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

Требования к результатам обучения.

Личностным результатом обучения технологии в основной школе является формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, составление системы технических и технологических знаний и

умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности, профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Важнейшие личностные результаты обучения технологии:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций социализации и стратификации;
- составление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса по технологии заключается в формировании и развитии посредством технологического знания:

- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей учащихся;
- гуманистических и демократических ценностей ориентаций, готовности следовать этическим нормам поведения в повседневной жизни и производственной деятельности;
- готовность к осознанному выбору дальнейшей профессиональной траектории в соответствии с собственными интересами и возможностями.

Кроме того, к метапредметным результатам относятся универсальные способы деятельности, формируемые, в том числе и в школьном курсе технологии и применяемые как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях:

- проявление инновационного подхода к решению учебных задач в процессе моделирования изделия или технического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательной- трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения программы является:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;
- подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда, использование контрольных и измерительных инструментов;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к предметной и предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах;
- выражение к готовности к труду во всём;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное состояние рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов коллектива;
- выбор знаковых систем и средств, для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продуктов труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слогов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Базовыми для программы являются разделы: « Кулинария»,

« Конструирование и моделирование», «Технология обработки ткани»,

«Технология ведения дома», « Проектные работы».

В примерную программу внесены следующие изменения: дополнена разделами «Свободная вышивка», «Лоскутное шитьё».

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

Используемые педагогические технологии.

- Игровые технологии
- Технология современного проектного обучения
- Тренинговые технологии
- Технология программированного обучения
- Технология уровневой дифференциации (в рамках внутренней).

Приоритетными методами форм обучения при реализации данной программы являются:

1. Сочетание словесных и наглядных методов
2. Метод аналогии, самостоятельная работа с книгой, инструктаж
3. Метод выполнения трудовых знаний

4. Проектный метод упражнения
5. Лабораторно-практические работы
6. Учебно-практические работы

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

По окончании курса технологии в 5 классе основной школы учащиеся овладевают:

- безопасными приёмами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
- специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов.
- изготовление и художественного оформления швейных изделий.
- ведение домашнего хозяйства
- знакомятся с основными профессиями пищевой и лёгкой промышленности.

Система оценки достижений учащихся

Текстовые и проверочные работы после каждого 2-го занятия и по изучению раздела технологии по системе Б. Беспалько:

0-40% -«2»

40-60% - «3»

60-80% -«4»

80-100% -«5»

Практические работы оцениваются по критериям оценки качества учащихся для разных видов работ:

«5»- готовность к уроку (спецодежда, конспект, задание к практической части), соблюдения правил безопасности труда, самостоятельное правильное выполнение практического задания, аккуратность , творческий подход при выполнении практического задания, активная работа при изучении теоретического материала , ответы на дополнительные вопросы.

«4»- готовность к уроку, соблюдение правил безопасного труда , выполнение практического задания, аккуратность, правильные ответы по теме:

«3»- готовность к уроку, соблюдение правил безопасного труда, практическая работа с помощью учителя или одноклассниц, аккуратность;

«2»- неготовность к уроку , несоблюдение правил безопасного труда не правильное выполнение практического задания.

Проектные работы оцениваются учителем по основным этапам проектирования:

Этапы проекта	Сроки выполнения	Замечания учителя
1. Исследовательский		
2. Конструкторский		
3. Технологический		
4. Заключительный		

Место предмета «Технология» в учебном плане.

5 класс. Количество часов: всего 70 часов; в неделю 2 часа.

Планирование составлено на основе примерной программы основного общего образования по направлению « Технология. Обслуживающий труд».2006г.

Содержание учебного материала.

Учебник: « Технология 5»(вариант для девочек)под ред. В.Д. Симоненко, Москва, « Вентана –Граф» 2011

Дополнительная литература:

«Технология .5класс. Вариант для девочек. Методические рекомендации» Крупская Ю.В., Москва, «Вентана–Граф», 2005г. Руководствуясь сборником "Программы начального и основного общего образования" (М.: Вентана-Граф, 2008) сравнив разделы, темы, количество часов по классам и учитывая возможность изменения в отдельных разделах, количество часов до 30 % учебного времени тематическое планирование в 5 классе составлено следующим образом:

Разделы и темы	Всего	В том числе	Форма контроля
----------------	-------	-------------	----------------

	часов	Теоритич.	Практич.	
Технология ведения дома Кулинария	12	12		Тестовые задания, проверочные работы, выполнение практических заданий.
Элементы машиноведения	2	1	1	Лабораторная работа, тестирование.
Свойства текстильных тканей. Элементы материаловедения	4	1	3	Выполнение тестовых заданий , выполнение практических заданий, тестирование
Технология обработки ткани	16	4	12	Выполнение практических заданий ,проверочная работа в виде деловой игры. тестирование
Конструирование и моделирование швейных изделий	6	2	4	Проверочная работа
Художественные ремёсла. Д.П.И. Рукоделие. Лоскутное шитьё	4	2	2	Выполнение Практических заданий, выполнение тестового

				задания
Оформление интерьера.	2	1	1	Творческое задание
Проектные работы Технология творческой и опытнической деятельности	10	2	8	Тестовые задания, защита проекта.
Технологии растениеводства (весенний, осенний период)	14	4	10	Соблюдение т/б, подготовка к опытнической конференции.
Итого	70	19	51	

Технология ведения дома

Развитие технологической информации .

Кулинария. Развитие представлений направленно на здоровье сбережение школьников. Общие сведения безопасности приёмов труда, санитарных правил и личной гигиены при обработке продуктов. Понятие пища, процесс пищеварения, микроорганизмы, калорийность пищевых продуктов. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ. Значение яиц, фруктов, овощей, бутербродов, горячих напитков в питании человека. Способы первичной, тепловой обработки овощей, нарезки, приготовления оформления блюд. Требования к качеству готовых изделий. Сервировка стола. Правила поведения за столом, инструменты и приспособления.

Создание изделий из текстильных материалов.

Свойства текстильных материалов.

Классификация волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Основная и ниточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Механические, физиологические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, шнурков и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон в тканях.

Элементы машиноведения.

Классификация машин швейного производства по назначению. Бытовая машина, назначение основных узлов. Виды приводов. Организация рабочего места при выполнении швейных работ. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.

Конструирование швейных изделий.

Понятие одежда, её классификация. Краткие сведения из истории одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Краткая характеристика расчётно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежа в М 1:4, по своим размерным признакам на основе фартука.

Моделирование швейных изделий.

Понятие о композиции в одежде (цвет, материал, силуэт, пропорции, ритм). Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани, художественное оформление и отделка изделия. Определение количества ткани. Поиск в интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, коррекция изделия. Выбор моделей из журналов мод.

Технология изготовления швейных изделий.

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка коя, карманов, пояса. Сборка изделия. Проведения примерки, выявление и выполнение дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия.

Художественные ремёсла.

Декоративно-прикладное искусство.

Знакомство с различными видами ДПИ нашей местности. Традиционные виды рукоделия: вышивка. Знакомство с умельцами своего села. Инструменты, приспособления. Традиции, обряды. Семейные праздники, традиции. Отделка изделий.

Лоскутное шитьё.

Краткие сведения из истории создания из лоскута. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материала к работе. Технология соединения между собой материалов.

Оформление интерьера.

Интерьер кухни, столовой.

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь с природой. Создание интерьера с учётом запроса и потребности семьи.

Разделение кухни на зоны. Оборудование и его размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни собственного изготовления.

Технология творческой и опытнической деятельности.

Оформление документации. Определение и формулировка проблемы. Поиск информации для решения проблемы. Обоснование выбора.

Технология растениеводства. Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.

Растениеводство и его структура. Понятие почва, урожай. Учёт урожая. Правила посадки и посева семян. Основные приёмы ухода за растениями. Использование агротехнических приёмов возделывание почвы.

Практические работы.

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов, соответствующих рациональному питанию.
2. Сервировка стола.
2. Изучение нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Распознавание растительных волокон (хлопок, лён)
3. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек, её закрепление.
4. Выполнение эскизов национальных костюмов. Снятие размерных признаков и их запись. Построение чертежа в М1:4, натуральную величину.
5. Моделирование изделия. Расчёт количества ткани на изделие. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою
6. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контрольных и контурных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей

кроя. Скалывание и смётывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. В.Т.О. изделия. Определения качества готового изделия.

7. Экскурсия в музей. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

8.Выполнение эскиза планировки кухни, детской комнаты.

9.Изготовление в технике лоскутного шитья. Сбор коллекции образцов ДПИ. Оформление интерьера декоративными растениями.

10.Рассмотрение косметических средств(народных) маски, отвары. Выполнение обычного маникюра. Инструменты и приспособления. Тестирование.

11.Планирование весенних и осенних работ на УОУ, выбор культур, размещение на участке. Подготовка семян к посеву. Выбор способа подготовки почвы, инструментов. Закладка опыта.

Приложение к программе.

Темы проектов: « Воскресный завтрак», « Прихватка»

Тема творческой работы: «Вышитая салфетка», « Кухня моей мечты»

В основу тематического планирования по проектным работам положен дифференцированный подход к учащимся. Ядром мотивации проектной деятельности признаётся спектр интересов, который специфичен для каждой возрастной группы. Выбор проектного задания может завить от темы социального заказа со стороны родителей и школы.

В 5 классе учащимся сложно выбрать самостоятельно темы проекта и выполнить его не зная, что такое творческий проект. Поэтому в 5 классе педагог даёт первичное понятие о проекте, показывает совокупность приёмов и операций овладения определённой областью практического и теоретического знания, обучает приёмам планирования.

Цели метода проектов в 5 классе

- обучения приёмов планирования
- закрепления определённых практических навыков
- обучения оформлению результатов творческой деятельности.
- развитие ассоциативного мышления
- развитие познавательного интереса

Индивидуальность творческих работ обеспечивается разными вариантами технологической обработки, разнообразием тканей, способом декоративной и отделки, индивидуальным подходом к решению со стороны учащихся.

Предметные знания и умения.

Учащиеся должны знать: общие сведения о правильном питании, составе пищи, роли витаминов в обмене веществ. Правила гигиены, санитарии, безопасной работы с кухонным оборудованием. Требования к помещению кухни, уход за кухонной посудой, инвентарём, оборудованием. Порядок сервировки стола, правила культуры поведения за столом. Виды бутербродов. Первичная обработка яиц, использование яиц в кулинарии. Виды овощей, правила первичной и тепловой обработки овощей, использование овощей при приготовлении блюд. Напитки и их приготовление. Способы приготовления домашних запасов. Понятие об интерьере, способы размещения оборудования кухни. Этапы получения ткани, свойства ткани в направлении нитей основы и утка, признаки определения лицевой и изнаночной стороны ткани. Терминологию швейных работ, правила безопасной работы с ручными швейными инструментами и на швейной машине, виды ручных и машинных швов, правила работы на швейной машине. Терминологию и операции влажно-тепловой обработки ткани. Требования к рабочей одежде. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Понятия о композиции, цвете, отделке изделий. Последовательность изготовления швейных изделий на примере изготовления фартука. Последовательность выполнения творческого проекта. Виды декоративно-прикладного творчества, виды вышивки. Основные узоры лоскутной техники, способы соединения деталей лоскута.

Учащиеся должны уметь:

Работать с кухонным оборудованием, посудой, инвентарем. Поддерживать нормальное санитарное состояние помещения кухни. Определять качество продуктов. Выполнять первичную обработку всех овощей. Готовить блюда из овощей, яиц, бутербродов, горячие напитки. Выполнять замораживание продуктов. Определять в ткани направление нити основы и уток, определять лицевую и изнаночную сторону. Выполнять ручные швы, операции влажно-тепловой обработки ткани. Работать на швейной машине, выполнять машинные швы. Снимать и записывать мерки, читать и строить чертёж фартука. Моделировать чертёж фартука. Раскраивать детали швейного изделия. Выполнять различные швейные операции по изготовлению салфетки, прихватки, фартука. Выполнять простейшие вышивальные швы. Составлять простые узоры лоскутной техники. Самостоятельно разрабатывать и выполнять учебный проект. Разрабатывать интерьер кухни и оформлять его изделиями собственного изготовления.

Учебные навыки и умения.

Учебно-управленческие умения:

- учащиеся должны понимать последовательность учебной деятельности: планирование, контроль, регулирование и анализ собственной учебной деятельности учащимися
- самостоятельно оценивать свою и одноклассников учебную деятельность посредством сравнения с деятельностью других учеников, собственной деятельностью ранее, с установленными нормами.

Учебно-информационные умения:

- понимать устный в нормальном темпе
 - понимать графические и условные изображения, таблицы, схемы, графики.
- Учебно-логические умения
- решать задачи на основе готовых знаний, представляющие собой последовательную цепочку действий.

6 класс.

Технология ведения дома.

Развитие технологической информации.

Кулинария

Развитие представлений направленно на здоровье и бережение школьников. Общие сведения безопасности приёмов труда, санитарных правил и личной гигиены при обработке продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Понятие о пищевой ценности рыбы, мяса, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Содержание в рыбе, мясе белков, жиров, углеводов, витаминов. Рыбные полуфабрикаты. Маркировка рыбных консервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Способы разделки. Технология приготовления блюд.

Создание изделий из текстильных материалов.

Свойства изделий из текстильных материалов.

Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Элементы машиноведения.

Характеристики и области применения современных швейных, вышивальных машин с программным управлением. Виды приводов, устройство, преимущество и недостатки. Техническая характеристика электрической машины. Челночное устройство универсальной машины. Порядок его разборки и сборки.

Конструирование швейных изделий.

Типы фигуры. Современные направления моды. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Требования к расчёту конструкции изделия (юбка).

Моделирование швейных изделий.

Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейного изделия. Способы копирования выкроек из журналов. Связь художественного современной одежды с традициями народного костюма.

Технология изготовления швейных материалов.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани, с учётом направления ворса. Технологические правила выполнения поузловой обработки изделия на примере (юбки).

Художественные ремёсла. Декоративно-прикладное искусство.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений ДПИ.

Современное производство и профессиональное образование и профессиональная карьера.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда.

Технологии творческой и опытно-конструкторской деятельности.

Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение и формулировка проблемы. Поиск информации. Разработка вариантов решения. Обоснованный выбор опыта, изделия.

Гигиена девушки. Косметика.

Правила ухода за кожей головы. Причёска школьницы. Виды причёсок. История причёсок разных времён.

Технология растениеводства.

Понятие о технологии производства продукции растениеводства и её основные элементы. Способы размножения растений. Понятие однолетние, двухлетние, многолетние растения. Понятие сорт. Проверка качества семян. Приёмы возделывания почвы весенней, осенней. Разбивка гряд.

Практические работы.

1. Распознавание волокон растительного происхождения (лён, шерсть).
3. Выполнение зигзагообразной машинной строчки. Обработка срезов. Устранение неполадок в машине. Чистка смазка машины.
4. Эскизная работа моделей одежды на выбор учащихся.
5. Моделирование изделия на примере (юбка). Расчёт количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.
6. Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Обработка деталей кроя. В.Т.О. изделия. Определение качества готового изделия.
7. Экскурсии на предприятие местного значения. Знакомство с профессиями.
8. Изготовления эскизов карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.
9. Сбор коллекции образцов ДПИ нашего села.
10. Выступление и оформление опыта на конференции. Уход за различными овощными растениями (картофель).

Перечень учебно-методического обеспечения.

1. Электрические приборы: утюг, швейные машины(5), компьютер(1), телевизор
Наглядно раздаточный материал: кроссворды, чертежи, схемы, технологические и инструкционные карты, образцы проектов, пособие по разным возрастным группам.

Литература.

- Голондарева Н.Б. Поурочные планы по учебнику «Технология» В.Д. Симоненко, 5 класс I-II часть

- Попова Г.П. «Технология», поурочные планы по учебнику Симоненко В.Д., Крупской Ю.В., Лебедевой Н.И., Литиковой Л.В., под ред. Симоненко В.Д.
Технология (вариант для девочек) Волгоград «Учитель», 2007.
- Маркуцкая С.Э. УМК, Тесты по технологии 5-7 классы, М: «Экзамен» 2006.
- Маркуцкая С.Э. УМК, Технология в схемах, таблицах, рисунках, 5-9 классы, М: «Экзамен» 2008.
- Зименкова Ф.Н. «Технология», справочное пособие для общеобразовательных школ М: Педагогическое общество России, 2002.
- Крупская Ю.В. Технология. Методические рекомендации. М.: Вентана-Граф, 2006г
- Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. М: Школьная пресса, 2005.
- Корчагина Г.А., старинова Е.В., дидактический материал. Обработка ткани и кулинарные работы. М:»Просвещение», 1996.
- Карачевцева Л.Д., Власенко О.П., Технология, дополнительные занимательные материалы. Волгоград «Учитель», 2009.
- Сасова И. А. Метод проектов в технологическом образовании, Москва, Вентана-Граф, 2003
- Сасова И. А. Сборник проектов, Москва, Вентана-Граф, 2003
- Чернякова В. Н. Творческий проект, тетрадь, М.: Просвещение, 2002
- Чернякова В. Н. Технология обработки ткани, учебник 5 класса, М.: Просвещение, 2002

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	5.09 5.09	
3–4	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.	Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее	2	Комбинированный	Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и	Знать: – виды декоративно-прикладного	Опрос	Повторить элементы построения узора	12.09 12.09	

	РУКОДЕЛИЕ.	применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы. Цвет и его свойства			инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт)	искусства; – материалы и инструменты для вышивания; – свойства цвета и элементы построения вышивки		вышивки		
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	19.09 19.09	
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	26.09 26.09	
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"	3.10 3.10	
11–		Увеличение и	2	Практическая	Увеличение и	Знать способы	Качество	Перевести	10.10	

12		уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру		работа	уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру	изменения величины рисунка и перевода его на ткань. Уметь выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку	образца	рисунок на ткань	10.10
13–14	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ <i>(2 часа)</i>	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	17.10 17.10

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	24.10 24.10
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	31.10
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	31.10

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	14.11
----	-----------------	--	---	-----------------	---	---	-------	--	-------

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	14.11
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	21.11
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	21.11
23 – 24		Построение чертежа выкройки фартука	2	Практическая работа	Построение чертежа выкройки фартука	Уметь читать чертеж	Контроль чертежа	Построить чертеж в натуральную	28.11 28.11

		в натуральную величину по своим меркам			в натуральную величину			величину		
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	5.12 5.12	

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	12.12 12.12	
29–		Организация	2	Практическая	Организация	Знать область	Контроль	Выполнить	19.12	

30		рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек и швов		работа	рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Понятия: <i>шов, строчка, стежок, длина стежка</i>	применения прямых стежков. Уметь выполнять прямые стежки	качества	прямой стежок	19.12	
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	26.12 26.12	
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	Иметь представление о конструкции машинных швов. Уметь читать графические схемы швов и выполнять их	Контроль качества	Выполнить краевой и соединительный шов	16.01 16.01	

					соединительных и краевых швов					
--	--	--	--	--	-------------------------------	--	--	--	--	--

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	23.01 23.01	
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	30.01 30.01	
39–40		Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия	2	Практическая работа	Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия	Знать: – последовательность сборки фартука; – правила ТБ утюжильных работ; – критерии оценки	Опрос и контроль выполнения	Повторить правила ТБ утюжильных работ	6.02 6.02	

		и ТБ утюжилных работ				качества изделия				
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	13.02 13.02	

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	20.02 20.02	
45– 46	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (4 часа)	Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и	2	Комбинированный	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила	Знать правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой	Опрос	Повторить правила ТБ при кулинарных	27.02 27.02	

		оказание первой помощи при ожогах			санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах	помощи		работах		
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	6.03 6.03	
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. Определение качества овощей и влияние на него экологии.	Иметь представление: – о правилах первичной обработки всех видов овощей;	Опрос		13.03 13.03	

	ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦИ(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 ПИЦЦИ (8 часов)	Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей	2	Теория	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	20.03 20.03	
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	3.04 3.04	
55–		Бутерброды и	2	Комбинированный	Продукты,	Иметь	Опрос	Приготовить	10.04	

56		горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку		й	используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления	представление о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях		сообщение о бутербродах	10.04	
----	--	---	--	---	---	--	--	-------------------------	-------	--

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	17.04 17.04	
-----------	---------------------------------	--	---	-----------------	---	---	------------------------------	---------------------------	----------------	--

59–60		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	24.04 24.04	
61–62		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 сильную и необходимую работу; – аргументировано защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения	Контроль выполнения	Выбрать тему проекта	1.05 1.05	
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	Уметь: – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Контроль выполнения	Выбрать инструменты и приспособления	8.05 8.05	

1–2	ВВОДНЫЙ УРОК (2 часа)	Первичный инструктаж на рабочем месте	2	Изучение теории	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	5.09 5.09
3–4	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 часа)	Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах	2	Изучение теории	Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного 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	12.09 12.09
5–6	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ	Блюда из молока и молочных продуктов. Кисло-молочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления	2	Изучение теории	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"	19.09 19.09

7– 8	ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ (10 часов)	Приготовление блюд из молочных продуктов	2	Изучение теории	Приготовление салатов с применением творога или сыра	Знать о свойствах молочных продуктов. Уметь применять эти знания на практике	Контроль качества	Составить инструкционную карту	26.09 26.09
9– 10	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ (10 часов)	Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы	2	Изучение теории	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 приготавливаемого блюда	3.10 3.10
11– 12		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий	2	Изучение теории	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	10.10 10.10

13– 14		Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности	2	Изучение теории	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	Рассчитать стоимость продуктов	17.10 17.10
15– 16	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 часа)	Заготовка продуктов (квашение капусты)	2	Изучение теории	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	Опрос	Сообщение о капусте	24.10 24.10
17– 18	РУКОДЕЛИЕ. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ (8 часов)	Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной	2	Комбинированный. Практическая работа	История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции. Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и	Иметь представление о технике пэчворка (лоскутного шитья), орнаменте, симметрии и композиции. Уметь выполнять эскизы, подбирать материалы	Опрос. Контроль качества	Выполнить эскиз, подобрать материал	31.10 31.10

		технике			материалы. Подготовка к работе	и инструменты			
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	14.11 14.11
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	21.11 21.11
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	28.11 28.11

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 атласное переплетения; – определять их лицевую сторону и дефекты ткани	Опрос	Выполнить саржевое переплетение	5.12 5.12
-----------	--	--	---	-----------------	--	--	-------	---------------------------------	--------------

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	12.1 2 12.1 2
-----------	---------------------------------------	--	---	-----------------	--	---	-------	---	------------------------

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 действиям и	Повторить правила регулировки машинной строчки	19.1 2 19.1 2	
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 действиям и	Повторить правила снятия мерок	26.1 2 26.1 2	

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	16.01 16.01	
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 и	Выбрать модель юбки для себя, построить чертеж юбки в М 1:1	23.01 23.01	
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 и	Описать последовательность раскладки выкроенных деталей юбки на ткани и раскрой	30.01 30.01	
39–	Прокладывание	2	Практическая	Способы	Знать и	Контроль	Повторить способы	6.02	

40		контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя		работа	прокладывания контурных и контрольных линий и точек	уметь применять способы прокладывания контурных и контрольных линий	за действиям и	прокладывания контурных и контрольных линий и точек	6.02	
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	13.02 13.02	

43–44	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ <i>(22 часа)</i>	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 действиям и	Внести необходимые изменения после первой примерки. Сметать детали по новым линиям	20.02 20.02	
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	27.02 27.02	
47–48		Машинная обработка переднего и заднего полотнищ	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила стачивания вытачек, кокеток,	Уметь стачивать вытачки, детали кроя и	Контроль качества	Повторить правила стачивания	6.03 6.03	

		юбки. Обработка боковых швов и застежки юбки			складок и деталей кроя, обработки застежки	обрабатывать кокетки, складки, застежку		деталей кроя, обработки застежки		
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	13.03 13.03	
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	20.03 20.03	

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	3.04 3.04	
-------	-------------------------------------	--	---	-----------------	--	---	-------	---	--------------	--

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	10.04 10.04	
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 электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством	Знать: – правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током; – профессии, связанные с электричеством	Опрос	Повторить правила эксплуатации бытовых электроприборов	17.04 17.04	

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	Уметь: – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой	Контроль выполнения	Выбрать тему для проекта	24.04 24.04	
-----------	--	---	---	-----------------	--	---	---------------------	--------------------------	----------------	--

