Согласовано Утверждаю

Зам. директора по УВР Директор школы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дудина О.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Трещалов М.Е.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013г. «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2013г.

Приказ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

МОУ «Зотинская СОШ»

Рабочая программа

**по технологии**

**5 – 7 классы**

Краснопеевой Натальи Александровны

2013 – 2014 учебный год

**Пояснительная записка**

**5–7 классы**

Программа разработана в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2011).

***Главной целью современного школьного образования*** является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило **цель** обучения технологии:

– 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.

***Компетентностный подход*** определяет следующие особенности предъявления содержания образования: оно представлено в виде 7 тематических блоков, обеспечивающих формирование компетенций.

В 1-м блоке представлены дидактические единицы, обеспечивающие совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

Во 2-м – «Интерьер жилого дома» – представлены дидактические единицы, отражающие становление и формирование культурно-эстетической, межкультурной компетентности учащихся.

В 3-м блоке дидактические единицы содержат сведения об ассортименте и свойствах тканей, о безопасных приемах работы на швейной машине.Это содержание обучения является базой для развития коммуникативной, социально-трудовой и учебно-познавательной компетенции учащихся.

В 4-м блоке сведения о конструировании, моделировании и технологии изготовления швейных изделий обеспечивают развитие учебно-познавательной, социально-трудовой, ценностно-ориентационной компетенции.

В 5-м блоке представлены дидактические единицы, отражающие технологические сведения о кулинарии и обеспечивающие развитие учебно-познавательных, коммуникативных, культурно-эстетических, социально-трудовых компетенций.

В 6-м блоке «Гигиена девушки. Косметика» развитие культурно-эстетической, личностно-развивающей компетенции.

В 7-м блоке «Знакомство с профессиями» – становление и формирование ценностно-ориентационной компетенции. Таким образом, календарно-тематическое планирование обеспечивает взаимосвязанное развитие и совершенствование ключевых, общепредметных и предметных компетенций.

Количество часов, предусмотренных учебным планом – **68** часов в учебном году (2 часа в неделю). По учебному календарному графику – 68 часов. Скоординировано с учётом общегосударственных праздников количество часов в календарно-тематическом плане в 5 кл. – 68 часов, в 6 кл. – 68 часов, в 7 кл. – 68 часов.

Для технологического образования приоритетным можно считать развитие *умений* самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов – в плане это является основой для целеполагания.

При выполнении творческих работ (особенно в рамках предпрофильной подготовки) формируется умение определять адекватные способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов, комбинировать известные алгоритмы деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, мотивированно отказываться от образца деятельности, искать оригинальные решения.

Учащиеся должны приобрести умения по формированию собственного алгоритма решения познавательных задач формулировать проблему и цели своей работы, определять адекватные способы и методы решения задачи, прогнозировать ожидаемый результат и сопоставлять его с собственными знаниями в области технологии. Учащиеся должны научиться представлять результаты индивидуальной и групповой познавательной деятельности в формах конспекта, реферата, рецензии, резюме, исследовательского проекта, публичной презентации.

Проектная деятельность учащихся – это совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, соблюдение последовательности этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта), комплексная реализация проекта, включая его осмысление и рефлексию результатов деятельности.

Спецификой учебной проектно-исследовательской деятельности является ее направленность на развитие личности и на получение объективно нового исследовательского результата. Цель учебно-исследовательской деятельности – приобретение учащимися познавательно-исследовательской компетентности, проявляющейся в овладении универсальными способами освоения действительности, в развитии способности к исследовательскому мышлению, в активизации личностной позиции учащегося в образовательном процессе.

Реализация календарно-тематического плана обеспечивает освоение общеучебных умений и компетенций в рамках ***информационно-коммуникативной деятельности***, в том числе: способностейпередавать содержание текста в сжатом или развернутом виде в соответствии с целью учебного задания, проводить информационно-смысловой анализ текста, ис­пользовать различные виды чтения (ознакомительное, просмотровое, поисковое и др.), создавать письменные высказывания, адекватно передающие прослушанную и прочитанную информацию с заданной степенью свернутости (кратко, выборочно, полно), составлять план, тезисы, конспект. На уроках учащиеся могут более уверенно овладеть монологической и диалогической речью, умениемвступать в речевое общение, участвовать в диалоге (понимать точку зрения собеседника, признавать право на иное мнение), приводить примеры, подбирать аргументы, перефразировать мысль (объяснять «иными словами»), формулировать выводы. Для решения познавательных и коммуникативных задач учащимся предлагается использовать различные источники информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; в соответствии с коммуника­тивной задачей, сферой и ситуацией общения осознанно выбирать выразительные средства языка и знаковые системы (текст, таблица, схема, аудиовизуальный ряд, инструкционная карта). Акцентированное внимание к продуктивным формам учебной деятельности предполагает актуализацию ***информационной компетентности учащихся:*** формирование простейших *навыков* работы с источниками, (картографическими и хронологическими) материалами. В требованиях к выпускникам старшей школы ключевое значение придается комплексным умениям по поиску и анализу информации, представленной в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд), использованию методов электронной обработки при поиске и систематизации информации. При профильном изучении формируются и умения, связанные с основами (лингвистического, исторического) анализа. Важнейшее значение имеет овладение учащимися ***коммуникативной компетенцией***: формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации технологические *с*ведения, участвовать в дискуссиях по техническим проблемам.

Большую значимость на этой ступени образования сохраняет ***информационно-коммуникативная деятельность учащихся***, в рамках которой развиваются *умения и навыки* поиска нужной информации по заданной теме в источниках различного типа, извлечения необходимой информации из источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.), перевода информации из одной знаковой системы в другую (из текста в таблицу, из аудиовизуального рядав текст и др.), выбора знаковых систем адекватно познавательной и коммуникативной ситуации, отделения основной информации от второстепенной, критического оценивания достоверности полученной ин­формации, передачи содержания информации **адекватно** поставленной цели (сжато, полно, выборочно). Учащиеся должны уметь развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства (в том числе от противного), объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах, владеть основными видами публичных выступлений (высказывания, монолог, дискуссия, полемика), следовать этическим нормам и правилам ведения диалога, диспута. Предполагается уверенное использование учащимися мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности.

Инновационное развитие методики преподавания технологии ориентировано, прежде всего, на формирование информационно-коммуникативной компетенции учащихся.

С точки зрения развития умений и навыков ***рефлексивной деятельности*** особое внимание уделено способности учащихся самостоятельно организовывать свою учебную деятельность (постановка цели, планирование, определение оптимального соотношения цели и средств и др.), оценивать ее результаты, определять причины возникших трудностей и пути их устранения, осознавать сферы своих интересов и соотносить их со своими учебными достижениями, чертами своей личности.

Стандарт ориентирован на *воспитание* школьника – гражданина и патриота России, развитие духовно-нравственного мира школьника, его национального самосознания. Эти положения нашли отражение в содержании уроков. В процессе обучения должно быть сформировано *умение формулировать свои мировоззренческие взгляды, бережное отношение к национальным богатствам страны, языку, культуре, традициям, чувство национальной гордости* и на этой основе – воспитание гражданственности и патриотизма.

**Содержание тем учебного курса**

**5 класс**

**Рукоделие.** Вышивка, материалы, инструменты. Правила ТБ. Виды швов. Применение вышивки в быту.

**Обработка текстильных материалов.** Материаловедение: ткани из натуральных волокон растительного происхождения, их свойства. Машиноведение: устройство и работа на швейной машине. Конструирование и моделирование фартука. Изготовление фартука. Декорирование фартука.

**Ведение дома.** Интерьер кухни. Эстетика и экология жилища, оборудование, отделка и украшение.

**Кулинария.** Правила ТБ. Тепловая обработка продуктов. Блюда из овощей, яиц. Бутерброды. Горячие напитки. Заготовка продуктов. Сервировка стола.

**Творческое проектирование.** Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта. Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта. Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование.моделирование, изготовление изделия).

**6 класс**

**Кулинария.** Физиология питания. Молоко, кисломолочные продукты и блюда из них. Блюда из рыбы. Блюда из круп и макаронных изделий. Заготовка продуктов. Обед в походных условиях.

**Рукоделие.** Лоскутное шитье. Приемы работы. Правила ТБ. Изготовление прихватки.

**Обработка текстильных материалов.** Материаловедение: ткани из волокон животного происхождения, их свойства. Машиноведение: регулировка швейной машины. Уход за ней. Подбор игл. Классификация одежды, требование к ней. Конструирование и моделирование юбки. Пошив изделия.

**Ведение дома.** Уход за одеждой и обувью. Хранение шерстяных вещей и меха.

**Электротехнические работы**. Электрические цепи и их элементы. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Профессии, связанные с электричеством.

**Творческое проектирование.** Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта. Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта. Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование.моделирование, изготовление изделия).

**7 класс**

**Кулинария.** Пищевые отравления, медицинская помощь. Тесто. Виды теста, изделия из теста. Десерты. Заготовки продуктов.

**Рукоделие.** Вязание крючком. Инструменты и материалы. Виды петель. Способы вязания.

**Обработка текстильных материалов.** Материаловедение:ткани из искусственных волокон, свойства тканей. Машиноведение: механические узлы шв. маш. Наладка, уход. Строчка зиг-заг. Стиль одежды. Плечевые изделия. Дефекты при пошиве изделия.

**Ведение дома.**Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей.

**Электротехнические работы**. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы.

**Творческое проектирование.** Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта. Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта. Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование.моделирование, изготовление изделия).

**Требования к уровню подготовки   
учащихся 5 класса**

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 классов**

***Должны знать:***

* негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
* способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
* общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
* общие сведения о пищевой ценности овощей, 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 приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
* технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
* способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
* виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
* общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
* культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
* правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
* виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
* виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
* возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
* правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
* правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
* понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
* технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
* гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

***Должны уметь:***

* осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
* определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
* включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка;
* переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
* подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;
* читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6–7 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.

**Формы и виды контроля. Методы контроля:** устный опрос, диктант, зачет, самостоятельная работа, контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, тест, нетрадиционные виды контроля (кроссворд, головоломки, ребусы, шарады, викторины).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Виды контроля | Содержание | Методы |
| Вводный | Уровень знаний школьников, общая эрудиция. | Тестирование, беседа, анкетирование, наблюдение. |
| Текущий | Освоение учебного материала по теме, учебной единице. | Диагностические задания: опросы, практические работы, тестирование. |
| Коррекция | Ликвидация пробелов. | Повторные тесты, индивидуальные консультации. |
| Итоговый | Контроль выполнения поставленных задач. | Представление продукта на разных уровнях. |

Рабочая программа ориентирован на использование учебников:

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Ю. В. Крупская [и др.] ; под ред. В. Д. Симоненко. – М. :Вентана-Граф, 2012.

2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Ю. В. Крупская [и др] ; под ред. В. Д. Симоненко. – М. :Вентана-Граф, 2012.

3. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко [и др.] ; под ред. В. Д. Симоненко. – М. :Вентана-Граф, 2012.

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

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

3. Левицкая, Л. В. Занятия по трудовому обучению / Л. В. Левицкая [и др.]. – М. : Просвещение, 1992.

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

5. Мозговая, Г. Г. Швейное дело. 7–8 классы / Г. Г. Мозговая, Г. Б. Картушина. – М. :Просвещение, 1990.

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

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

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

***Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.***

***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.

**тематическое планирование**

**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 | Элементы  дополнительного (необязательного) содержания | Дата  проведения | |
| план | факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 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 |  | 1 четверть |  |
| 3–4 | Создание изделий из текстильных  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 постро-ения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт) | **Знать:**  – виды декоративно-прикладного искусства;  – материалы и инструменты для вышивания;  – свойства цвета и элементы построения вышивки | Опрос | Виды 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 | Производные швы: «вперед иголку дважды перевить» |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | Производные швы: «елочка» – фигурные стежки, «треугольник» – крестообразные стежки |  |  |
| 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 | Производные швы |  |  |
| 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 | Коллекция вышивок с применением простейших швов |  |  |
| 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |
| 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 | Уход за швейной машиной |  |  |
| 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 | Регулировка качества стежка |  |  |
| 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 | Эксплуатационные и гигиенические требования к рабочей  одежде | 2 четверть |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |
| 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 | Понятие о фасоне изделия |  |  |
| 22 | Построение чертежа выкройки фартука  в масштабе | 1 | Практическая работа | Последовательность построения чертежа выкройки фартука | **Уметь** строить чертеж  по описанию | Контроль чертежа |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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. Понятие  о контрасте и форме одежды | **Иметь представление**  о видах отделки швейных изделий, способах моделирования.  **Уметь** вносить модельные изменения в выкройку | Контроль выполнения |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |
| 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 | Косые стежки: обметочный, подшивочный |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  | 3 четверть |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 | Требования электро- и пожаробезопасности на кухне |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 47–  48 | Физиология питания | 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 |  |  |  |
| 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 | Виды тепловой обработки овощей |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | приготовления пищи*(8 часов)* |  |  |  | Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке | – пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 | Способы хранения яиц | 4 четверть |  |
| 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | Способы складывания салфеток |  |  |
| 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 | Виды лекарственных растений нашей местности |  |  |
| 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;  – аргументированно защищать свой выбор;  – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения | Контроль выполнения |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 67–  68 | Заключительный этап (оценка проделаннойработыи защита проекта) | 2 | Комбинированный | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Защита проекта |  |  |  |

**тематическое планирование**

**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 | Элементы  дополнительного (необязательного) содержания | Дата  проведения | |
| план | факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 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 |  | 1 четверть |  |
| 3–4 | кулинария:  физиология  питания *(2 часа)* | Минеральные веще-ства и их значение  для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их со-держание 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 для сбалансированного питания | **Иметь представление:**  – о значении минеральных веществ для здоровья человека;  – суточной потребности  в них.  **Уметь** рассчитывать количество и состав продуктов | Опрос | Виды вышивки |  |  |
| 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. Кисло-молочные 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 |  |  |  |

*.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | Съедобные дикорастущие растения |  |  |
| 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 | Рецепты квашения капусты |  |  |
| 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 | Квилт, квилтинг – красота из лоскута. Рукоделие |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  | 2 четверть |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  | 3четверть |  |
| 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 к раскрою.  **Уметь** ими пользоваться | Контроль за действиями |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 и точек | Контроль за действиями |  |  |  |
| 41–  42 | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя | 2 | Практическая работа | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя | **Уметь** сметывать  детали кроя | Контроль качества |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 43–  44 | конструирование и моделирование одежды  *(22 часа)* | Подготовка юбки  к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправ-ление | 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  | 3 четверть |  |
| 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 |  |  |  |
| 57–  58 | Электротехнические  работы  *(2 часа)* | Электрические цепи  и их элементы. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Профессии, связанные с электри-чеством | 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |

**развернутое тематическое планирование**

**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 | Элементы  дополнительного (необязательного) содержания | Дата  проведения | |
| план | факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 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 |  | 1 четверть |  |
| 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 | Признаки  доброкачественности продуктов |  |  |
| 5–6 | Кулинария: Технология  приготовления пищи  *(10 часов)* | Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста | 2 | Комбинированный | Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок  и украшений для изделий из теста | **Иметь представление:**  – о видах теста и разрыхлителей;  – технологии приготовления теста и изделий  из него;  – видах начинок и украшений для изделий из теста | Опрос |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | Традиции  приготовления  и подачи на стол |  |  |
| 9–10 | Изготовление пресного теста и начинки для ва-реников с творогом | 2 | Практическая работа | Технология приготовления пельменей и вареников | **Уметь** применять знания на деле | Контроль качества |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |
| 17–  18 | Рукоделие. Вязание крючком.  Элементы материаловедения  *(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 *раппортузора* и как он записывается.  **Уметь** читать схемы | Опрос  и проверка схем |  |  |  |
| 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 |  | 2 четверть |  |
| 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |
| 25–  26 |  | Вязание крючком образцов | 2 | Практическая работа | Вязание полотна  по кругу. Ажурное  вязание | Уметь вязать полотно  по разным схемам | Качество образца |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 29–  30 | Элементы машиноведения  *(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 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |
| 33–  34 |  | 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 | Силуэт, стиль | 3 четверть |  |
| 35–  36 | Конструирование и моделирование  плечевого изделия  *(8 часов)* | 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  | 4 четверть |  |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 59–  60 | Электротехнические  работы  *(2 часа)* | Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы | 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 |  |  |  |
| 61–  62 | Творческие  проектные работы  *(8 часов)* | Тематика творческих проектов и этапы  их выполнения. Организационно-подготовительный этап выпол-нения 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.Подбор материалов) | **Уметь:**  – выбирать посильную  и необходимую работу;  – аргументированно защищать свой выбор;  – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия | Контроль выполнения |  |  |  |
| 63–  64 | Творческие  проектные работы  *(8 часов)* | 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |

**Пояснительная записка**

**8 класс**

Программа разработана в соответствии с Примерной образовательной программой основного общего образования «Технология. 8 класс» и с программой «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2000).

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

***Главной целью современного школьного образования*** является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило **цель** обучения технологии:

– 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.

Количество часов, предусмотренных учебным планом – **34** часов в учебном году (1 часа в неделю).

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. Формирование целостных представлений о профессии портного будет осуществляться в ходе творческой деятельности учащихся на основе личностного осмысления опыта известных конструкторов, модельеров и изобретателей швейной индустрии. Особое внимание уделяется познавательной активности учащихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает все более широкое использование нетрадиционных форм уроков, в том числе методики:

профориентационных игр;

межпредметных интегрированных уроков;

 проектной деятельности по ключевым темам курса.

Для технологического образования приоритетным можно считать развитие умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов – в плане это является основой для целеполагания.

При выполнении творческих работ формируется умение определять адекватные способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов, комбинировать известные алгоритмы деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, мотивированно отказываться от образца деятельности, искать оригинальные решения.

Учащиеся должны приобрести умения по формированию собственного алгоритма решения познавательных задач, формулировать проблему и цели своей работы, определять адекватные способы и методы решения задачи, прогнозировать ожидаемый результат и сопоставлять его с собственными технологическими знаниями. Учащиеся должны научиться представлять результаты индивидуальной и групповой познавательной деятельности в формах конспекта, реферата, рецензии.

Для решения познавательных и информационно-коммуникативных задач процесса обучения данный календарно-тематический план предусматривает использование следующего дидактико-технологического оснащения, включая словари, справочники:

1. Средства, реализуемые с помощью компьютера:

 библиотека оцифрованных изображений (фотографии, иллюстрации, творческие проекты, лучшие эскизы и работы учащихся);

 графические редакторы (моделирование формы и узора, подбор орнамента ткани изделия).

2. Интернет-ресурсы:

 информационный проект кафедры технологии лицея № 8 «Олимпия» г. Волгограда //

http://master-class.narod.ru

 Ярославский институт развития образования. Раздел «Технология» // www.ipk.yar.ru

 Начала экономики // www.besh.websib.ru

 Игры и задачи на развитие творческого мышления // www.rozmisel.ru

 Сайт о стиле и моде // www.sarafan.ru

 Сайт о стиле и моде // www.shpilka.ru

 Сайт с технологическими описаниями изготовления праздничных поделок //

www.sneg.by.ru

 Академия школы дизайна // www.designacademy.ru

Культурно-просветительский центр дизайна упаковки // www.kpcdesign.ru

Интернет-портал, посвященный рекламе, маркетингу // www.sostav.ru

 Современное экономическое образование // www.spb-economics.narod.ru

 Детский театр моды «Меланж» // www.melange.by.ru

 Виртуальный вернисаж изделий декоративно-прикладного искусства (береста, золотное шитье, кожа и дерево, резьба по дереву и капу, роспись по ткани, керамика и др.) // www.webvernisage.com

**Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса**

***Должны знать:***

– понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;

– основы бизнес-планирования;

– потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;

– понятие профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;

– основные виды художественной обработки материалов.

***Должны уметь:***

– проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;

– проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;

– выполнять эскизные работы проекта;

– выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;

– правильно организовывать учебное место.

***Должны владеть компетенциями:***

– учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);

– информационно-коммуникативными (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);

– социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);

– эмоционально-ценностными (умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы).

Тематический план ориентирован на использование следующих учебников, учебных и учебно-методических пособий:

**Для учащихся:**

1. Климов, Е. А. Основы производства. Выбор профессии : проб.учебное пособие для учащихся 8–9 классов средней школы / Е. А. Климов. – М. : Просвещение, 1988.

2. Технология. 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Б. А. Гончаров [и др.] ; под ред. В. Д. Симоненко. – М. :Вентана-Граф, 2010.

**Для учителя:**

1. Бондарев, В. П. Выбор профессии : из опыта работы центра профориентации молодёжи Ленинградского района Москвы / В. П. Бондарев. – М. : Педагогика, 1989. – 128 с.

2. Быков, З. Н. Художественное конструирование. Проектирование и моделирование промышленных изделий / З. Н. Быков [и др.]. – М. : Высшая школа, 1986.

3. Изучение индивидуальных особенностей учащихся с целью профориентации : методическая рекомендация для студента и классного руководителя / сост. А. А. Ронсков. – Волгоград : Перемена, 1998.

4. Литвинец, Э. Н. Забытое искусство / Э. Н. Литвинец. – М. : Знание, 1992.

5. Лында, А. С. Методика трудового обучения / А. С. Лында. – М. : Просвещение, 1977.

6. Программа «Технология». 1–4, 5–11 классы. – М. : Просвещение, 2005.

7. Прошицкая, Е. Н. Практикум по выбору профессии. 8–11 классы / Е. Н. Прошицкая. – М. : Просвещение, 1995.

8. Райзберг, Б. А. Основы экономики и предпринимательства : учеб.пособие для общеобразовательных школ, лицеев / Б. А. Райзберг. – М., 1992.

**Условные обозначения:**

– уровни освоения:

П – продуктивный;

Р – репродуктивный;

И – исследовательский;

Т – творческий;

ПО – поисковый;

– надпредметные компетенции:

\* – коммуникативная;

■ – рефлексивная;

 – личностное саморазвитие;

 – ценностно-ориентационная;

◊ – смыслопоисковая;

 – профессионально-трудовой выбор.

**Развернутое тематическое планирование**

**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 | Вид  деятельности  учащихся | Информационно-  методическое  обеспечение | Требования  к уровню подготовки  обучающихся  (результат) | Дата  проведения | |
| план | факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12 |
| **I** | **Домашняя экономика**  **9 часов** |  |  | ***ДМО – объяснительно-иллюстративная, поисковая, проектная*** |  |  |  | ***Становление и формирование***  ***социально-трудовой, информационно-коммуникативной компетенций***  ***учащихся*** | **1 четверть** |  |
| 1 |  | Я и моя семья. | 1 | Лекция с элементами беседы. Практикум | Введение в «Технологию»  и «Домашнюю экономику».  Функции семьи.  *Практика*: описать ресурсы семьи, задачи на развитие творческого мышления | Групповая, индивидуальная | Плакаты, пакет  задач | **Знать** понятия *домашняя экономика, технология, семья* (Р, ■, \*).  **Уметь:**  – определять функции семьи в обществе  и в экономическом пространстве (П, \*, ◊);  – успешно решать задачи на развитие логического и творческого мышления (П, ■) |  |  |
| 2 |  | Семья и бизнес. | 1 | Лекция с элементами беседы. Практикум | Уровень благосостояния семьи. Кругооборот ресурсов и денежных средств в экономике между предприятиями, фирмами, государством и домашними хозяйствами. Предпринимательская деятельность. *Практика*: игра-диагностика на выявление предпринимательских качеств личности учащихся «Падение самолета» | Групповая, индивидуальная | Плакаты, распечатки правил игры «Падение самолета» | **Знать** понятия *бизнес, предпринимательская деятельность, благосостояние семьи* (Р, ■, \*).  **Уметь** улавливать связи кругооборота ресурсов и денежных средств в экономике (ПО, \*) |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3 |  | Потребности семьи | 1 | Беседа с элементами дискуссии | . Иерархия человеческих потребностей.  *Практика*: социоматрица, тест на выявление уровня самооценки и притязаний | Групповая, индивидуальная | Компьютерные распечатки тестов и социоматрицы | **Знать** понятия *потребности семьи, материальные* и *духовные потребности* (Р, ■, \*).  **Уметь:**  – классифицировать человеческие потребности и выстраивать иерархическую лестницу (П, \*, ■);  – верно оценивать и сочетать личные потребности и возможности при помощи тестов и социоматрицы (Т, \*) |  |  |
| 4 |  | Бюджет семьи. | 1 | Беседа. Решение экономических задач. Лабораторная работа | Доходная  и расходная части семейного бюджета. Структура семейного бюджета. Обязательные платежи. Налоги.  *Практика*: пакет задач по расчету платы за коммунальные услуги (отопление, газ, вода, радио, телефон). Разработка проекта снижения затрат  на коммунальные услуги | Групповая, индивидуальная | Пакет задач по расчету платы за коммунальные услуги, плакаты | **Знать** понятия *бюджет семьи, доходы* и *расходы семьи, налоги* (Р, ■, \*).  **Уметь:**  – определять структуру семейного бюджета (П, ■);  – рассчитывать плату за коммунальные услуги (П, \*) |  |  |
| 5 |  | Накопления. Сбережения. | 1 | Беседа. Практическая  работа | Расходная часть бюджета. Постоянные, переменные  и непредвиденные расходы. *Практика*: создание личной бухгалтерской книги «Финансы поют романсы» | Групповая, индивидуальная | Плакаты, таблица | **Знать** понятия *накопления, сбережения* (Р, ■, \*).  **Уметь:**  – разделять постоянные, переменные  и непредвиденные расходы (П, \*);  – самостоятельно вести личную книгу доходов и расходов (Т, \*, ■) |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6 |  | Трудовые отношения в семье. | 1 | Беседа. Тестирование. Диагностика | Права и обязанности членов семьи.  *Практика*: тест на определение выбора профессии, диагностика предметной направленности | Групповая, индивидуальная | Плакаты, пакет тестов | **Знать** понятия *труд, права, обязанности членов семьи* (Р, ■, \*).  **Уметь:**  – различать права и обязанности человека (П, \*, , ◊);  – в различных жизненных ситуациях определять свои права и пользоваться ими (Т, \*, , ) |  |  |
| 7 |  | Расходы на питание и составление меню. | 1 | Беседа. Лабораторная  работа | Требования  к рациональному питанию. Значение пищевых веществ. Ассортимент товаров общественного питания.  *Практика*: 1. Составление примерного меню рационального питания школьника в сутки.  2. Оценка стоимости питания учащегося за неделю | Групповая, индивидуальная | Таблица калорийности продуктов, плакаты, калькулятор, муляжи некоторых видов продуктов | **Знать:**  – требования к рациональному питанию;  – значение пищевых веществ в жизни человека (Р, ■, \*).  **Уметь:**  – ориентироваться в соответствии  со своими возможностями в ассортименте товаров общественного питания (П, \*);  – правильно составлять меню взрослого человека в день, оценивать стоимость питания учащегося за неделю (П, ■) |  |  |
| 8 |  | Информационные технологии в домашней экономике. | 1 | Беседа. Практикум на ПК | Электронные таблицы MicrosoftExcel. Ведение дневника доходов и расходов в виртуальном варианте. Техника безопасности при работе за компьютером.  *Практика*: 1. Запуск электронной таблицы MicrosoftExcel и заполнение ее следующими продуктами: хлебом, картофелем, молоком, бананами, колбасой, творогом. Подсчет общей стоимости всех продуктов.  2. Распечатка на принтере результатов подсчета | Групповая, индивидуальная | Компьютерная программа MicrosoftExcel, принтер, карточки с заданиями по заполнению электронной таблицы, дискеты | **Иметь общие представления** о работе за компьютером (запуск Windows, открытие необходимой программы, сохранение результатов работы на жесткий диск) (Р, ■, \*).  **Уметь:**  – запускать MicrosoftExcel с последующим заполнением (П, \*, );  – подсчитывать общую стоимость заданных продуктов при помощи компьютерного калькулятора; сохранять результат работы на дискету и распечатывать на принтере (Т, \*, ■, ) |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9 |  | Коммуникации в домашней экономике. | 1 | Беседа. Решение ситуационных задач. Практическая творческая работа | Устные, печатные и технические средства передачи информации.  *Практика*: 1. Составить текст делового письма в комиссию по защите прав потребителей на некачественную приобретенную продукцию.  2. Рефераты на тему: «Телефон (телевидение, радио, компьютер, видео- фотокамера) как источник информации  в современном мире и в моей жизни» | Групповая, индивидуальная | Рефераты учащихся, журналы, газеты, цифровой фотоаппарат | **Уметь:**  – определять устные, печатные и технические средства передачи информации (Р, ■, \*);  – составлять тексты деловых писем  на примере письма в комиссию по защите прав потребителей (П, \*);  – самостоятельно готовить рефераты  на заданные темы (ПО, ■, \*) |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **II** | **Профессиональное самоопределение.**  ***ДМО – поисковая, проектная, объяснительно-иллюстративная***  ***8 часов*** |  |  |  |  |  |  | ***Становление и формирование ценностно-смысловой, межкультурной, информационно-коммуникативной компетенций учащихся*** | 2 четверть |  |
| 10 |  | Профессиональная деятельность | 1 | Лекция с элементами дискуссии. Работа с книгой | Понятие профессиональной деятельности. Разделение  и специализация труда. Сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности *Практика.* Подготовка к профессиональной деятельности. Творческий проект «Мои жизненные планы и профессиональная карьера» | Групповая, индивидуальная | Реферат | **Знать** определения понятий *профессия, профессиональная деятельность, сфера, отрасль* (Р, ■, \*).  **Уметь** формулировать процесс профессиональной деятельности (П, \*) |  |  |
| 11 |  | Профессиональная деятельность | 1 |  | Практическая творческая работа | Групповая, индивидуальная | Компьютер | **Уметь:**  – проводить разделение профессии  на специализации (П, ■);  – сформулировать цели будущего проекта «Мои жизненные планы и профессиональная карьера» (Т, \*) |  |  |
| 12 |  | *Практика.*Выбор и обоснование индивидуального творческого проекта. Подбор необходимого материала | 1 |  | Практическая работа | Индивидуальная | Информационный материал по теме творческого проекта, Интернет | **Знать** условия выбора и предпосылки обоснования индивидуального творческого проекта (Р, ■, \*).  **Уметь** делать выбор и проводить обоснование творческого проекта (Т, \*, , ◊) |  |  |
| 13 |  | *Практика.* Анализ собранной информации. Составление плана поэтапного выполнения творческого проекта. Выполнение необходимых эскизных работ в цвете | 1 |  | Выполнение практической работы: составление и анализ проекта, эскизы | Индивидуальная | Информационный материал по теме творческого проекта, Интернет | **Знать** алгоритм проведения анализа  и составления плана выполнения будущего проекта (Р, ■, \*).  **Уметь:**  – обрабатывать собранную информацию; – составлять план поэтапного выполнения творческого проекта (П, \*) |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 14 |  | *Практика.* Выполнение необходимых эскизных работ  в цвете | 1 |  | Практикум: работа с эскизами | Индивидуальная | Варианты художественного оформления эскизов | **Уметь** выбрать варианты художественно-эстетического оформления эскизов в цвете |  |  |
| 15 |  | *Практика.* Доработка проекта | 1 |  | Практикум | Индивидуальная | Справочно-инфор-мационные материалы по теме творческого проекта, отчетная документация о проекте | **Уметь** анализировать структуру, содержание собственного творческого проекта и на этой основе корректировать, дорабатывать материал |  |  |
| 16 |  | *Практика.* Подготовка к защите проекта | 1 |  | Практикум | Индивидуальная |  |  |
| 17 |  | *Практика.* Презентация проектов | 1 |  | Практикум | Индивидуальная | **Уметь** представить творческий проект  на этапе его защиты | 3четверть |  |
| **III** | **Художественная обработка материалов. Лоскутная пластика.**  ***ДМО – объяснительно-иллюстративная, проектная, проблемное изложение***  ***13 часов*** |  |  |  |  |  |  | ***Становление и формирование***  ***межкультурной, социально-трудовой компетенций учащихся*** |  |  |
| 18 |  | Слайд-лекция «Из истории лоскутков» | 1 | Лекция с использованием мультимедийных материалов |  | Групповая | Компьютер, образцы изделий | **Знать и уметь** в краткой форме изложить исторические сведения о возникновении и развитии лоскутной пластики (Р, ■, \*).  **Знать** виды лоскутных техник (П, ■, \*).  **Уметь** выполнять схематичное описание лоскутных техник (П, \*) |  |  |
| 19 |  | Лоскутная пластика. Русский стиль | 1 | Беседа. Иллюстрированный рассказ |  | Групповая | Компьютер, ситцевые лоскуты, иглы, тетради | **Знать** принцип изготовления «треугольников» (Р, ■, \*).  **Уметь:**  – в схематичной форме описывать ход выполнения «треугольников» (П, ■);  – выполнять «треугольники» (П, \*) |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 20 |  | Изготовление прихватки  в технике «треугольники» | 1 | Практикум |  | Индивидуальная | Лоскуты, схемы прихваток, набор инструментов для ручных швейных работ | **Уметь:**  – выполнять прихватку в технике «треугольники» по образцу (Р, ■, \*);  – выполнять прихватку по собственному эскизу с верным колористическим сочетанием всех элементов (П, ■);  – выполнять проектирование других изделий из текстиля в технике «треугольники», а также реализовывать задуманные проекты |  |  |
| 21 |  | Пэчворк. Технология изготовления изделий в технике пэчворка | 1 | Иллюстрированный рассказ. Работа  с наглядным материалом  и пособиями |  | Групповая, индивидуальная | Компьютер, лоскуты, схемы, журналы, набор инструментов для ручных швейных работ | **Уметь:**  – излагать в свободной форме основные сведения о технике «пэчворк» (Р, ■, \*);  – выполнять схемы лоскутного изделия по заданию учителя (П, \*).  **Владеть** приемами работы в технике «пэчворк» (П, ■) |  |  |
| 22 |  | Техника «подушечки».  Разработка проекта пуфа  для стула в технике «подушечки» | 1 | Иллюстрированный рассказ. Практическая работа |  | Групповая | Образцы изделий, выполненных в технике «подушечки», шаблоны, инструкционно-технологические карты, набор инструментов для ручных швейных работ | **Знать** основные этапы выполнения «подушечек» (Р, ■, \*).  **Уметь:**  – читать инструкционно-технологичес- кую карту по выполнению «подушечек» (Р, \*);  – выполнять «подушечки» без помощи учителя, используя инструкционно-технологическую карту (П, ■) |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 23 |  | Выполнение проекта | 1 | Практикум |  | Индивидуальная | Инструкционно-технологические карты, набор инструментов для ручных швейных работ | **Знать** основные этапы выполнения «подушечек» (Р, ■, \*).  **Уметь:**  – читать инструкционно-технологичес- кую карту по выполнению «подушечек» (Р, \*);  – выполнять «подушечки» без помощи учителя, используя инструкционно-технологическую карту (П, ■) |  |  |
| 24 |  | Доработка проекта | 1 | Практикум |  | Индивидуальная | Инструкционно-технологические карты, набор инструментов для ручных швейных работ | **Знать** основные этапы выполнения «подушечек» (Р, ■, \*).  **Уметь:**  – читать инструкционно-технологичес- кую карту по выполнению «подушечек» (Р, \*);  – выполнять «подушечки» без помощи учителя, используя инструкционно-технологическую карту (П, ■) |  |  |
| 25 |  | Презентация творческого проекта «Пуф для стула» | 1 | Практикум. Смотр знаний, умений,  навыков |  | Индивидуальная | Фотоаппарат, экспертные листы | **Уметь:**  – презентовать проект, используя описание изделия и его назначение (Р, \*);  – презентовать проект, используя  не только описание изделия, его назна-чение, но и дополнительные сведения  об этапах выполнения проекта, технологической обработке (П, \*, ■);  – проводить презентацию проекта в свободной творческой форме – песня, стихи, театрализованное действие, мультимедийный проект и др. (Т, \*, ■) |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 26 |  | Аппликация. Технология выполнения аппликации | 1 | Иллюстрированный рассказ. Работа  с наглядными пособиями, образцами  изделий |  | Индивидуальная | Компьютер, набор инструментов для ручных швейных работ, инструкционно-технологи-ческая карта | **Уметь:**  – в свободной форме излагать основные сведения о понятиях *аппликация*, *видыаппликации* (П, \*);  – выполнять аппликацию из ткани по образцу, используя помощь учителя  (Р, \*, ■);  – выполнять собственный художественный замысел в форме аппликации, используя инструкционно-технологическую карту (Т, \*) |  |  |
| 27 |  | Объемная аппликация. | 1 | Практическая работа | Разработка группового творческого проекта «Настенное панно» | Индивидуальная | Компьютер, набор инструментов для ручных швейных работ | **Знать** основные требования к выполнению объемных аппликаций (Р, ■, \*).  **Уметь:**  – выполнять объемные аппликации  по образцу при помощи учителя (Р, ■, \*);  – читать инструкционно-технологичес-кую карту выполнения объемной аппликации, а также составлять аппликацию самостоятельно (П) | 4 четверть |  |
| 28 |  | Выполнение творческого проекта | 1 | Практикум |  | Индивидуальная | Набор инструментов для ручных швейных работ, инструкционно-технологические карты | **Знать** основные этапы выполнения объемной аппликации (Р, ■, \*).  **Уметь:**  – читать инструкционно-технологическую карту по выполнению объемной аппликации (Р, ■, \*);  – выполнять объемную аппликацию  без помощи учителя, используя инструкционно-технологическую карту (П, \*) |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 29 |  | Доработка проекта | 1 | Практикум |  | Индивидуальная | Набор инструментов для ручных швейных работ, инструкционно-технологические карты | **Знать** основные этапы выполнения объемной аппликации (Р, ■, \*).  **Уметь:**  – читать инструкционно-технологическую карту по выполнению объемной аппликации (Р, ■, \*);  – выполнять объемную аппликацию  без помощи учителя, используя инструкционно-технологическую карту |  |  |
| 30 |  | Презентация творческого проекта | 1 | Практикум. Смотр знаний, умений,  навыков |  | Индивидуальная | Компьютер, фотоаппарат | **Уметь:**  – презентовать проект, используя описание изделия и его назначение (П, \*);  – презентовать проект, используя не только описание изделия, его назначение, но и дополнительные сведения об этапах выполнения проекта, технологической обработке (П, \*, ■);  – проводить презентацию проекта в свободной творческой форме – песня, стихи, театрализованное действие, мультимедийный проект и др. (Т, \*, ■, ) |  |  |
| **IV** | **Электротехника.**  ***ДМО – объяснительно-иллюстративная, репродуктивная***  ***4 часа*** |  |  |  |  |  |  | ***Становление и формирование***  ***социально-трудовой компетенций***  ***учащихся*** |  |  |
| 31 |  | Электрический ток и его использование | 1 | Лекция с элементами дискуссии. Работа со схемами, |  | Групповая | Компьютер, пакет заданий для игры | **Уметь:**  – в устной форме излагать основные сведения о понятиях *электрический ток, электричество* (Р, ■, \*); |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | таблицами, наглядными пособиями |  |  |  | – дать определение понятиям *электричество, электрический ток*  (П, \*);  – в схематичной форме объяснять принцип действия электрического тока (П, ■) |  |  |
| 32 |  | Правила безопасности  при работе с электро-приборами | 1 | Инструктаж. Работа в тетради, по таблицам, схемам |  | Групповая | Бытовые электроприборы: миксер, тостер, фен, магнитофон | **Уметь:**  – в свободной форме излагать основные сведения о безопасном использовании бытовых электроприборов (П, \*);  – визуально определять возможные причины небезопасного использования бытовых электроприборов (ПО, \*);  – оказывать первую помощь человеку, пораженному электрическим током, получившему ожог (П, \*) |  |  |
| 33 |  | *Лабораторная работа*. Бытовые электронагревательные приборы | 1 | Практическая работа |  | Групповая | Бытовые электронагревательные приборы: чайник, СВЧ-печь, кофеварка, щипцы для моделирования волос | **Знать**  – правила использования электронагревательных электроприборов (Р, ■, \*);  – основной принцип работы большинства электронагревательных приборов (П, ■).  **Уметь** в устной форме проводить отличительное сравнение нагревательных электроприборов и других бытовых электроприборов (П, \*) |  |  |
| 34 |  | Контрольная работа | 1 | Проверка знаний, умений, навыков |  | Индивидуальная | Пакет тестовых заданий | **Уметь** самостоятельно выполнить задания итоговой контрольной работы |  |  |