

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 156
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ
ИНФОРМАТИКИ КАЛИНИНСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Рассмотрено
на заседании МО информатики и ИКТ
«29» 08 2017 г.

Журбенский Д.В.
Ф.И.О.

Согласовано
на заседании
педагогического совета
«30» 08 2017 г. №52

Макшинова Г.Г.

Ф.И.О.

Утверждаю
директор ОУ
«31» 08 2017 г. №156

Банж А.Е.



Рабочая программа
по предмету
«технология» для
6 классов

Составитель: Литвяков Егор Александрович

Санкт-Петербург
2017 г.

Пояснительная записка.

Статус документа

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» для учащихся 5 классов разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

- Закона РФ «Об образовании» с п.7 ст.32, п. 5.2 ст.29; № 3266-1 ФЗ от 10.07.1992 г. с последующими изменениями;
- Федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Минобразования РФ №1089 от 05.03.2004г.;
- Программа основного общего образования по образовательной области «Технология» (допущены Министерством образования Российской Федерации) по направлению «Обслуживающий труд». «Сборник нормативных документов. Технология / сост. С23 Э. Д. Днепров, А.К. Аркадьев. – М.: Дрофа,2007.- 198, под ред. В.Д. Симоненко (М., 2007);
- Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе В. Д. Симоненко / авт.-сост. Е.А. Киселёва (и др.).- Изд. 2-е.- Волгоград: Учитель, 2011,-111 с.
- Федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Постановление от 29.12.2010г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» с 03.03.2011г.

Программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средством учебного предмета в соответствии с целями изучения технологии, которые определены стандартом.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техники) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Главная цель образовательной области «Технология» — подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Цели:

- 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 организационных способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи:

- 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, об информационных технологиях 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;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации;
- развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Охрана здоровья учащихся

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами и кухонными печами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдение учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены. Особенно это относится к выполнению ими технологических процессов по обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Учащихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у учащихся культуру труда и делового общения.

Базовым для рабочей программы для 5 классов являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома», «Выполнение творческого проекта», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное самоопределение». Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Раздел «Черчение и графика» изучается в процессе построения чертежей, эскизах, схем, технологических карт при изготовлении изделия (фартука), вышивки, лоскутной техники. Учащиеся знакомятся с некоторыми электроприборами и электрооборудованием при изучении в разделах: «Кулинария», «Технология ведения дома», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. В течение года учащиеся выполняют один проект. При организации творческой или проектной деятельности учащихся, очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Разрабатывая творческий проект, изучают лоскутную технику на примере изготовления прихватки.

По окончании курса технологии в 5 классе основной школы учащиеся овладевают безопасными приемами труда с ручными инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами. Специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

Рабочая программа рассчитана на 68 часов (2 урока в неделю), при продолжительности учебного года 34 недели.

Всего – 68 часов.

В неделю – по 2 часа.

Для проведения лабораторных работ – 2 часа.

Для проведения практических работ – 24 часа.

Контрольное тестирование – 20 минут, по окончании каждого триместра

(Приложение №1).

Для выполнения проекта – 10 часов.

Содержание программы.

Наименование раздела программы	Количество часов
Водный урок.	2
Кулинария. Санитария и гигиена.	2
Кулинария. Физиология питания.	2
Кулинария. Технология приготовления пищи.	8
Кулинария. Заготовка продуктов	2
Кулинария. Сервировка стола.	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы материаловедения.	4
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология изготовления рабочей одежды. Ручные работы.	4
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы машиноведения.	8
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Конструирование и моделирование рабочей одежды.	6
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология изготовления рабочей одежды.	8
Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища.	4
Создание изделий из текстильных и поделочных	6

материалов. Рукоделие. Вышивка.	
Творческие, проектные работы.	10
Всего часов:	68

Требования к уровню подготовки учащихся 5 классов (базовый уровень).

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;
- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- 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;
- правила заправки изделия в пальцы, 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.

Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков, обучающихся по предмету «Технология».

Нормы оценки знаний

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенным учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечания учителя.

Приемы труда

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (графической работы)

Отметка «5» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с учетом установленных требований.

Отметка «4» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

Отметка «3» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

Отметка «2» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Учебно – методическое и программное обеспечение.

Литература для учащихся:

1. Технология. Обслуживающий труд : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. – М.:Вентана – Граф,2013.
2. Лихачева Л.Б., Соловей А.В. Энциклопедия заблуждений. Мода. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2005. – 448с.
3. Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.
4. Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2006. – 120с.
5. Фомина Ю.А. Интерьер к торжеству. Украшаем дом к приему гостей и делаем подарки. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
6. Хасанова И.Н. Соленое тесто. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. – 104с.
7. Махмутова Х.И. Предметы интерьера в технике батик и аппликация. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64.
8. Чибрикова О.В. Прикольные подарки к любому празднику. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с
9. Лучшие техники для любителей вышивки / Под ред. Анны Скотт; пер. с англ. А.Шевченко – М.: «Альбом», 2006. – 159с.

Литература для учителя:

1. Технология. Обслуживающий труд : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.:Вентана – Граф,2013.
2. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
3. Программа основного общего образования по образовательной области «Технология» (допущены Министерством образования Российской Федерации) по направлению «Обслуживающий труд». «Сборник нормативных документов. Технология / сост. С23 Э. Д. Днепров, А.К. Аркадьев. – М.: Дрофа,2007.- 198, под ред. В.Д. Симоненко (М., 2007);
- 4.Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе В. Д. Симоненко / авт.-сост. Е.А. Киселёва (и др.).- Изд. 2-е.- Волгоград: Учитель, 2011,-111 с.
5. Технология. 5 класс: Сборник проектов: Пособие для учителя / М.И. Гуревич, М.Б. Павлова, И.Л. Петрова, Дж. Питт, И.А. Сасова / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2009. – 144 с.: ил.
8. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.
9. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки./Авт.-сост. Павлова О.В. – Волгоград: Учитель, 2007. – 127с.
- 10.Технология. –Уроки с использованием ИКТ, внеклассные мероприятия. Автор-составитель Л.В.Боброва - Волгоград: Учитель, 2009
11. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.

Интернет-ресурсы:

- 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.webvernissage.com

Сроки проведения контрольного тестирования.

№п/п	Содержание темы	По плану
1	Технология обработки пищевых продуктов.	
2	Элементы материаловедения.	
3	Вышивка как вид декоративно – прикладного искусства.	
4	Творческие, проектные работы.	

Календарно – тематический план изучения учебного материала по технологии (девочки) для 5 классов.

№ п/п	Тема урока	Тип урока	Элементы содержания	Планируемые результаты			Деятельность учащихся	Материально- техническое и информацион но- техническое обеспечение	Домашнее задание	Да та
				Метапредмет ные	Предметные	Личностные				
Вводный урок. - 2 часа.										
1-2	Вводный инструктаж по технике безопасности , правилам поведения в кабинете "Технологии". Введение в предмет "Технологию"	Новый материал	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии	Соблюдение норм и правил культуры труда	Владение способами научной организации труда, формами деятельности. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.	Проявление познавательных интересов в области технологической деятельности. Осознание необходимости общественно полезного труда.	Ознакомиться с проектами, этапами выполнения проекта.	Учебники, проекты, презентации.	Ответить на вопросы &1 стр.9	
Кулинария. Санитария и гигиена. - 2 часа.										

3-4	Общие сведения о питании. Санитарно-гигиенические требования.	Комбинированный.	Санитарные требования помещения кухни и столовой. Правила санитария и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах.	Соблюдение норм и правил санитарии и гигиены на кухне. Соблюдение требований, предъявляемых при приготовлении пищи. Использование различных форм и технологий при приготовлении и украшении блюд. Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками.	Применение знаний и умений при приготовлении пищи. Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда. Выполнение технологических операций с соблюдением установочных норм. Подбор необходимых инструментов и продуктов. Контроль промежуточных и конечных	Проявление познавательной деятельности и активности в области кулинарии. Формирование желания учиться и трудиться. Овладение правилами и нормами при приготовлении пищи. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.	Ознакомиться с понятиями "кулинария" санитарно-гигиеническими требованиями.	Учебники,	&5 стр29,30 Ответить на вопросы стр.37	
-----	---	------------------	--	---	--	--	---	-----------	---	--

					результатов труда с использова нием контроль- измеритель ных инструмент ов					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Кулинария. Физиология питания. - 2 часа.

5-6	<p>Физиология питания.</p> <p>Кухонная посуда и уход за ней.</p>	<p>Комбинированный.</p>	<p>Понятие о процессе пищеварения.</p> <p>Общие сведения о питательных веществах и витаминах.</p> <p>Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них.</p>	<p>Выявление потребностей организма в питательных веществах.</p>			<p>Изучать основы физиологии питания.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов</p>	<p>Учебники, презентация питательных веществ.</p>	<p>&5 стр30,34</p> <p>Ответить на вопросы</p>		
<p>Кулинария. Технология приготовления пищи. – 8 часов.</p>											
7-8	<p>Кухонная посуда и уход за ней. Приготовление блюд из сырых овощей.</p> <p>Первичная обработка овощей.</p>	<p>Практическая работа.</p>	<p>Виды овощей и содержание в них полезных веществ.</p> <p>Определение качества овощей и влияние на него экологии.</p> <p>Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при</p>				<p>Определять доброкачественность овощей по внешнему виду. Уметь выполнять первичную обработку овощей.</p> <p>Знать способы хранения овощей.</p> <p>Уметь</p>				

			обработке.				определять содержание нитратов в овощах. Выполнять нарезку овощей.			
9-10	Приготовление блюд из варёных овощей. Тепловая обработка овощей.	Практическая работа.	Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ на кухне, способы и формы нарезки овощей.				Уметь последовательно готовить винегрет по технологической карте. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки овощей. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей.			
11-12	Блюда из яиц. Приспособления и	Комбинированный.	Строение яйца. Способы определения его				Изучать способы определения	Учебники, стаканы для определения свежести яиц,	Узнать в Интернет о способах	

	оборудовани е для их приготовлени я.		свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудования для этого.				свежести яиц. Знать способы варки и хранения яиц.	свежие яйца, инструменты и приспособлени я блендер.)	хранения яиц без холодиль ника стр. 71	
13- 14	Бутерброды и способы их приготовлени я. Приготовлени е бутербродов.	Комбинирова нный.	Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления.				Изучать и выполнять способы приготовлен ия бутербродов и горячих напитков.	Учебники, презентация бутербродов, технологическ ие карты по приготовлению бутербродов.	Приготов ить бутербро ды родителя м	
Кулинария. Заготовка продуктов. – 2 часа.										
15- 16	Горячие напитки. Приготовлен ие горячих напитков.	Комбинирован ный. Практическая работа.	Виды горячих напитков и способы их приготовления.				. Изучать способы приготовлен ия чая и кофе. Определять вкусовые сочетания продуктов, проводить сравнительн	Учебники, презентация горячих напитков, технологическ ие карты по приготовлению горячих напитков	Провести исследова ние чем полезен цикорий стр. 51	

							ый анализ вкусовых качеств видов чая и кофе.			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Кулинария. Сервировка стола. – 2 часа.

17-18	Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.	Практическая работа/	Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом	.			Подбирать необходимые столовые приборы, скатерть и салфетки для сервировки стола, познакомиться с вариантами складывания салфеток. Составление меню к завтраку. Знакомство с основными правилами этикета.	Плакат "Сервировка стола к завтраку, презентация по сервировке стола, скатерть и салфетки, столовые приборы, посуда для сервировки, тест по кулинарии	Узнать в Интернет е способы складывания салфеток стр. 76	
-------	--	----------------------	---	---	--	--	---	---	--	--

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы материаловедения. – 4 часа.

19-20	Классификация текстильных волокон, натуральные растительные волокна. Общее понятия о процессах прядения нитей и ткачества.	Комбинированный.	Иметь представление о волокнах, процессах прядения и ткачества.	Использование швейного оборудования, инструментов, материалов при изучении материаловедения, машиноведения, технологии изготовления изделий, конструирования и моделирования.	Распознавание видов, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах. Владение способами и методами обработки швейных изделий. Подбор и использование необходимых инструментов, материалов, оборудования для технологической обработки изделий. Соблюдение норм и	Соблюдение моральных норм и установок. Формирование взаимно- и самооценки. Формирование ИКТ – компетентности. Готовность и способность к самообразованию, профессиональной ориентации.	Ознакомиться с классификацией текстильных волокон, производством текстильных волокон, видами переплетений	Учебники, коллекция "Волокна", презентация по материаловедению. Образцы тканей, лупа.	Провести исследование понятий, подготовить сообщение стр. 90 Подготовиться к П.Р. №9 на стр.93	
21-22	Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент.	Лабораторная работа	Научить использовать знания о свойствах этих тканей при изготовлении швейных изделий и ухода за ними.	при организации и выполнении трудовой деятельности, инновационного подхода к решению учебных и практических задач. Соблюдение норм и правил культуры	инструментов, материалов, оборудования для технологической обработки изделий. Соблюдение норм и		Определять лицевую и изнаночную стороны ткани, прочность ткани. Определять виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Провести исследование свойств тканей.	Учебники. Образцы декоративной тесьмы образцы тканей, лупа, тигель для поджигания нитей, блюдце с водой, образцы переплетений.	ответить на вопросы стр.94 Заполнить таблицу №3 стр.94	

					<p>правил безопасности труда. Контроль результатов труда. Стремление к экономии и бережливости. Умение организовать свое рабочее место при выполнении</p>					
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология изготовления рабочей одежды. – 4 часа.

23-24	<p>Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособлен</p>	<p>Комбинированный.</p>	<p>Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная,</p>		<p>строить чертежи, рассчитывать нормы материалов. Выполнять правила технологических</p>		<p>Ознакомиться с видами ручных работ, инструментами для выполнения ручных</p>	<p>Учебники, инструменты и приспособления для ручных работ, детали кроя Презентация ручных работ</p>	<p>Подготовить образцы ручных работ Найти в Интернете историю</p>	
-------	---	-------------------------	--	--	--	--	--	--	---	--

	ия.		заметочная, наметочная, копировальная. Понятия: шов, строчка, стежок, длина стежка.		операций. Вхождение в информационную среду. Умение использования интернет – ресурсов. Освоение учебно – познавательных и учебно - практических задач. Успешное выполнение учебных действий. Умение провести контроль и оценить качество готового изделия.		работ, правилами безопасной работы.		создания иглы и наперстка .Ответить на вопросы стр. 119	
25-26	Технология выполнения ручных работ. Выполнение ручных стежков и строчек.	Комбинированный. Практическая работа.	Технология выполнения ручных работ. Выполнение ручных стежков и строчек.				Выполнять ручные работы. Уметь правильно использовать инструменты для ручных работ. Выполнять образцы с ручными стежками	Инструменты и приспособления для ручных работ	Подготовить и принести готовые образцы	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы машиноведения. – 8 часов.										
27-28	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Бытовая универсальна	Комбинированный.	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и				Ознакомиться со швейной машиной, основными	Швейные машины, образцы машинных швов, альбомы с машинными	Выучить основные узлы швейной машины ,заправку	

	я швейная машина и её характеристика. Организация рабочего места для машинных работ и техника безопасной работы на швейной машине.		устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машин. Безопасные приемы работы.				узлами, заправкой швейной машины	швами. ,презентация по машиноведению.	швейной машины, правила безопасной работы &18 стр.120-12	
29-30	Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.	Комбинированный.	Подготовка швейной Заправка верхней и нижней нитей.машины к работе.				Научиться заправке верхней и нижней нити	Швейные машины, ткань, нитки.		
31-32	Краевые и соединительные швы. Конструкция машинного шва Условные обозначения и технология выполнения.	Комбинированный. Практическая работа.	Краевые и соединительные швы. Конструкция машинного шва. Контрольное тестирование по теме: "Элементы материаловедения». Условные				Выполнять образцы машинных швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при	Швейные машины, ткань, нитки. шаблоны из бумаги, два лоскута светлой хлопчатобумажной ткани, маленькие ножницы	Найти в Интернет е и ознакомиться с историей создания швейной машины, ответить на	

			обозначения и технология выполнения шва.				выполнении швов		вопросы , &19 стр.127 принести ткань, ножницы	
33-34	Значение влажно – тепловой обработки. Организация рабочего места для выполнения влажно – тепловой обработки.	Комбинированный. Практическая работа.	Значение влажно-тепловой обработки, правило безопасной работы, терминология, требования.				Ознакомиться с оборудованием В.Т.О.. Выбрать режим и выполнять В.Т.О. на образцах машинных швов	Гладильные доски, утюги, пульверизатор, проутюжельник.	Найти в Интернете историю утюга ответить на вопросы &21 стр.135	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Конструирование и моделирование рабочей одежды. – 6 часов.										
35-36	Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней. Фигура человека и её измерение. Правила снятия мерок.	Комбинированный. Практическая работа.	Назначение рабочей одежды и её ассортимент. Фартук в национальном костюме. Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их				Снимать мерки и записывать результаты, изготавливать выкройку, моделировать, соблюдать правила безопасной работы	Учебники, манекен, сантиметровые ленты, бумага, карандаши, линейки, презентация по снятию мерок	Выучить последовательность снятия мерок стр. 96-97	

			условные обозначения.							
37-38	Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Построение чертежа выкройки фартука в масштабе 1:4.	Комбинированный. Практическая работа.	Правила использования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Последовательность построения чертежа выкройки фартука.				Иметь представленные о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе. Уметь строить чертеж по описанию.	Учебники, бумага, Карандаши, линейки, ножницы	Закончить изготовление выкройки стр.100	
39-40	Виды отделки швейных изделий. Выбор модели и моделирование. Подготовки выкройки к раскрою.	Комбинированный. Практическая работа	. Виды отделки швейных изделий(комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и				Иметь представленные о видах отделки швейных изделий, способах моделирования. Уметь вносить модельные изменения в	Учебники, бумага, Карандаши, линейки, ножницы		

			форме одежды.				выкройку.			
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология изготовления рабочей одежды. – 8 часов.										
41-42	Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани.	Практическая работа.	Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани.				Иметь представлени е о способах переноса линий и точек на ткани. Уметь ими пользоваться.	Учебники, бумага. Карандаши, линейки, ножницы	Закончить изготовление выкройки стр. 101 Принести ткань и готовую выкройку 35-36	
43-44	Обработка нагрудника и нижней части фартука.	Практическая работа.	Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона.				Иметь представлени е о способах обработки нагрудника и нижней части фартука.	Детали кроя, иглы, нитки, ножницы. булавки в игольнице, швейные машины, утюги, гладильные доски, мел.	Выучить виды швов &22 стр. 136 Найти в Интернет е что означает слово «тачать». Ответить на вопросы &22 стр.137	

45-46	Обработка накладных карманов, бретелей и пояса.	Практическая работа.	Методы обработки карманов, бретелей и пояса.				Иметь представленные о способах обработки карманов, бретелей, пояса. Уметь их использовать.	Детали кроя, иглы, нитки, ножницы. булавки в игольнице, швейные машины, утюги, гладильные доски, мел.	закончить обработку боковых срезов &23 стр. 138	
47-48	Сборка и отделка изделия. Влажно – тепловая обработка изделия и ТБ утюжительных работ.	Практическая работа.	Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжительных работ. Критерии оценки качества изделия.				Провести окончательную обработку изделий. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готовых изделий. Проанализировать ошибки.	Готовое изделие. Оборудование В.Т.О. Инструменты.	Выполнить творческий проект стр. 144-148	
49-50	Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и	Комбинированный.	История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к	Проявление инновационного подхода к решению возникшей проблемы. Выбор	Выявление алгоритма и метода решения организационной и технико -	Самооценка умственных и физических способностей.	Иметь представленные о возможностях отделки и декоративного убранства	Учебники. презентации интерьеров	&3 стр.10-19 Выполнить проект по планировке кухни.	

	украшение.		кухне и столовой. Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним. Деление кухни на зоны.	различных источников информации .	технологической задачи.	Планирование деятельности. Формирование представлений о требованиях, предъявляемых к планированию интерьера.	кухни			
51-52	Интерьер кухни, украшение ее изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток.	Комбинированный. Практическая работа.	Виды отделки интерьера (роспись ткани, резьба по дереву). Варианты декоративного украшения кухни изделиями собственного изготовления.				. Уметь выполнять эскизы изделий.	Учебники. презентации интерьеров		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Вышивка. – 6часов.										
53-54	Вышивка как вид декоративно – прикладного искусства и ее применение в народном и современном costume. Инструменты	Комбинированный.	Виды декоративно – прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки				Ознакомиться с видами художественных ремесел. - материалы и инструменты для вышивания; - свойства	Учебники, презентации по рукоделию, образцы изделий из лоскута, вышивки, вязания. Инструменты и приспособления для	Найти информ. о народных промыслах, ответить на вопросы &24 стр. 156 Выполнить	

	и материалы. Цвет и его свойства.		(композиция, ритм, орнамент, раппорт)				цвета и элементы построения вышивки.	рукоделия,	П.Р.№15 стр. 169 Принести ткань, картон, инструменты.	
55-56	Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы без узелкового закрепления рабочей нити.	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».	Инструменты и приспособления для рукоделия,		
57-58	Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Заправка ткани в пяльцы.	Практическая работа	Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов.				Уметь: - выполнять стебельчатый и тамбурный швы; - закреплять ткань в пяльцы.	Инструменты и приспособления для рукоделия,		

Творческие, проектные работы. – 10 часов.

59-60	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта.	Комбинированный.	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно – подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).				<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать посильную и необходимую работу; - аргументированно защищать свой выбор; - делать эскизы и подбирать материалы для выполнения. 			
61-62	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	Комбинированный	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.				<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться необходимой литературой; -подбирать все необходимое для выполнения идеи. 			

63-64	Этапы выполнения. Организационно – подготовительный этап выполнения творческого проекта.	Практическая работа.	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно – подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).				<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать посильную и необходимую работу; - аргументированно защищать свой выбор; - делать эскизы и подбирать материалы для выполнения. 			
65-66	Технологический этап выполнения творческого проекта.	Тестирование. Практическая работа.	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.				<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться необходимой литературой; - подбирать все необходимое для выполнения идеи. 			
67-68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и	Комбинированный.	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта				<p>Уметь</p> <p>оценивать выполненную работу и</p>			

	защита проекта).		изделия.			защищать ее.			
--	---------------------	--	----------	--	--	--------------	--	--	--