***НОЧУ «СОШ «Феникс»***

 «Согласовано» «Утверждаю»

 Заместитель директора по УВР Директор НОЧУ «СОШ «Феникс»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рябчикова С.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ЗвереваТ.И.

 « » \_сентября\_\_2017 г. «\_\_\_ » сентября\_\_\_\_2017 г.

2017 -2018 учебный год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии**

**в 8 классе**

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

 «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД»

(5-8 классы)

на 2017-2018 учебный год

 Предмет: технология

 Классы: 5,6,7,8

 Учитель: Г.И.Дробот

 Составлено по программе «Технология» 5-11 классы, рекомендовано Министерством образования Российской

 Федерации /Автор программы: В. Д. Симоненко, Вентана-Граф- 2012.

**Пояснительная записка к календарно-тематическому планированию**

**5-7 классы**

 Развернутое календарно-тематическое планирование разработано 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.2008).

 Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихся на основе приобретения ими компетентностного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслотворчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

 **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, проектирование и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельно 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.

 **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 осмыслить 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 тематических разделов, обеспечивающих формирование компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Тематический блок** | **Компетентности учащихся** |
| 1–ый блок «Введение в курс» | Дидактические единицы, обеспечивающие понятие структуры предмета, его цели и задачи, формирующие трудовую компетентность учащихся |
| 2-ой блок «Кулинария» | Дидактические единицы, отражающие сведения о кулинарии, обеспечивающие развитие учебно-познавательных, коммуникативных, культурно-эстетических, социально-трудовых компетенций |
| 3-й блок и 4-ый блоки «Материаловедение» и «Машиноведение» | Дидактические единицы, содержащие сведения об ассортименте и свойствах тканей, о безопасных приемах работы на швейной машине, развития коммуникативной, социально-трудовой и учебно-познавательной компетенции |
| 5-ый и 6-ой блоки «Создание изделий из текстильных материалов», «Рукоделие» | Сведения о конструировании, моделировании и изготовления швейных изделий технологии обеспечивают развитие учебно-познавательной, социально-трудовой, ценностно-ориентированной компетенции |
| 7-ой блок «Технология ведения дома» | Дидактические единицы, отражающие становление и формирование культурно-эстетической, межкультурной компетентности |
| 8-ой блок «Знакомство с профессиями» | Становление и формирование ценностно-ориентационной компетенции (содержание блока входит в каждый предыдущий блок: знакомство с профессиями происходит по мере изучения соответствующих разделов) |
| 9-ый блок «Творческое проектирование» | Дидактические единицы, обеспечивающие овладение и совершенствование навыков творческой проектной деятельности по плану:- Выбор и обоснование темы проекта - Этапы выполнения – Критерии оценивания проекта |

Таким образом, календарно-тематическое планирование обеспечивает взаимосвязанное развитие и совершенствование ключевых, общепредметных и предметных компетенций.

 ***Личностная ориентация*** образовательного процесса выявляет приоритет воспитательных и развивающих целей обучения. Способность учащихся для осмысленного восприятия всего разнообразия мировоззренческих, социокультурных систем, существующих в современном мире. Система учебных занятий призвана способствовать развитию личностной самоидентификации, усилению мотивации к социальному познанию и творчеству, воспитанию личностно и общественно востребованных качеств, в том числе гражданственности, толерантности.

 ***Деятельностный подход*** отражает стратегию современной образовательной политики: необходимость воспитания человека и гражданина, интегрированного в современное ему общество, нацеленного на совершенствование этого общества. Система уроков сориентирована не только на передачу «готовых знаний», сколько на формирование активной личности, мотивированной к самообразованию, обладающей достаточными навыками и психологическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации.

 Формирование целостных представлений о технологии будет осуществляться в ходе творческой деятельности учащихся на основе личностного осмысления технологических фактов и явлений. Особое внимание уделяется познавательной активности учащихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Дидактическая модель обучения и педагогические средства отражают модернизацию основ, в том числе методики деловых и ролевых игр, проблемных дискуссий, межпредметных интегрированных уроков, игры при проверке знаний, слайд-лекций, уроков-праздников.

 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.

 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), включая его осмысление и рефлексию результатов.

 ***Информационно-коммуникативная деятельность учащихся***.

Учащиеся должны уметь развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства, объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах, владеть основными видами публичных выступлений, следовать этическим нормами 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.

 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.

 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.

**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 и 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 гигиен при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
* технологию приготовления блюд из сырых и вареных 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 рабочей традиционных художественных ремеслах;
* возможности лоскутной пластики, основные приемы 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, вразутюжку, 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 вареных 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 ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
* переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять 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 чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжки, 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, наметывать 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 краев 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 легкого 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, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

***Должны уметь:***

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* определять качества 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 кисломолочных продуктов;
* 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, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* работать с журналами мод, читать и строить чертеж, 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 симметричным и ассиметричным полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* выполнять штопку швейных изделий.

 ***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.

**Пояснительная записка к развернутому календарно-тематическому плану**

**8 класс**

 Развернутый тематический план разработан применительно к примерной образовательной программе основного общего образования «Технология. 8 класс» и к авторской программе «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2008). 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:

 - 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 форме конспекта, реферата, рецензии.

**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).

Учебно-методическое обеспечение:

5 класс

Учебник «Технология. Обслуживающий труд». Ю. В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л.В. Литикова, п/р В. Д. Симоненко, 5 кл. -4-е изд., перераб. -М.:«Вентана –Граф, 2010 г.

Рабочая тетрадь для 5 класса, Ю. В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л.И. Литикова, п/р. В. Д. Симоненко, М. – «Вентана-Граф», 2012

Методические рекомендации 5 класс (вариант для девочек), Ю.В. Крупская, п/р В. Д Симоненко, -М.:«Вентана –Граф, 2010 г.

6 класс

Учебник «Технология. Обслуживающий труд». Ю. В. Крупская, О. А. Кожина, Н. В. Синица, Н. И. Лебедева, Л.В. Литикова, п/р В. Д. Симоненко, 6 кл. -3-е изд., перераб. -М.:«Вентана –Граф, 2010 г.

Рабочая тетрадь для 6 класса, Н. В. Синица, Ю. В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л.И. Литикова, п/р. В. Д. Симоненко, М. – «Вентана-Граф», 2011

Методические рекомендации 6 класс (вариант для девочек), Ю.В. Крупская, п/р В. Д Симоненко, -М.:«Вентана –Граф, 2010 г.

7 класс

Учебник «Технология. Обслуживающий труд». Н. В. Синица, О. А. Кожина, О. В. Табурчак, п/р В. Д. Симоненко, 7 кл. -3-е изд., перераб. -М.:«Вентана –Граф, 2010 г.

Рабочая тетрадь для 7 класса, Н. В. Синица, п/р. В. Д. Симоненко, М. – «Вентана-Граф», 2012

Методические рекомендации 7 класс (вариант для девочек), Ю.В. Крупская, п/р В. Д Симоненко, -М.:«Вентана –Граф, 2010 г.

8 класс

Учебник «Технология. Обслуживающий труд». О. П. Очинин, П. С. Самородский, В. Д. Симоненко, Н.В. Синица, 8 кл. -2-е изд., перераб. -М.:«Вентана –Граф, 2010 г.

Методические рекомендации 8 класс (вариант для девочек), Ю.В. Крупская, п/р В. Д Симоненко, -М.:«Вентана –Граф, 2010 г.

Учебно-методическое пособие:

«Конструирование и моделирование женской одежды», В. А. Соколова, М. «Дрофа», 2007-2010 гг, для 5, 6, 7, 8 классов для проведения практических работ на уроках технологии, а также для разработки школьных творческих проектов по конструированию и моделированию одежды разноуровневой сложности: базовый и два уровня повышенной сложности.

**5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п/дата | Наименование раздела программы | Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма и вид деят-ти) | Элементы содержания | Практическая работа | Требования к уровню подготовки обучающихся (прогнозируемый результат) | Контроль*(текущий, промежуточный, итоговый);*формы контроля*(с/р, практич. раб, зачет; проект; тестирование и**т.д.)* | Элементы дополнительного (необязательного) содержания |
| 1-2 | **ВВОДНЫЙ УРОК****(2 часа)** | Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие & Введениестр.3-4 | 2 | Новый материал (объяснение, беседа) | Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии | Работа в рабочей тетради | Знать правила ТБ.  | Опрос  |  |
| 3-4 | **КУЛИНАРИЯ:****ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ****(4 час)** | Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах*Записи в* *тетради* | 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 | Работа в рабочей тетради | **Знать** правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи | Опрос,тест  |  |
| 5-6 | Общие сведения о питании. Пищевые продукты как источник витаминов. &26, 28, стр.122-124,127-129 | 2 | Урок изучения нового материала | Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них  | «Витамины - сила жизни». Работа по определению состава и кол-ва витаминов в различных продуктах. | **Иметь представление** о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека | Опрос,тест  |  |
| 7-8 | **КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ** **(8 час)** | Правила первичной обработки овощей. Способы и формы нарезки овощей. Технология приготовления блюд из сырых овощей&29,30, стр.131-138 | 2 | Комбинированный  | Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке | Приготовление салата из капусты. | **Иметь представление:** - о правилах первичной обработки всех видов овощей;- пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд | Опрос,тест  | Виды тепловой обработки овощей |
| 9-10 | Приготовление блюд из вареных овощей&31, стр.138-145 | 2 | Комбинированный | Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ на кухне, способы и формы нарезки овощей | Приготовление винегрета. | **Знать** правила нарезки овощей.**Уметь**: - выполнять правила нарезки овощей;- готовить и украшать салат  | Контроль качества  |  |
| 11-12 | Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения&32, стр.146-149 | 2 | Комбинированный  | Строение яйца. Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого | Приготовление омлета | **Знать** технологию приготовления блюд из яиц.**Уметь** определять свежести яиц | Опрос  | Способы хранения яиц |
| 13-14 | Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку&33,34, стр.150-156 | 2 | Комбинированный  | Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления | Приготовление бутербродов,Приготовление горячих напитков. | **Иметь представление** о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях | Опрос  |  |
| 15-16 | **СЕРВИРОВКА СТОЛА** **(2 час)** | Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом&35,36, стр.157-161 | 2 | Комбинированный  | Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом | Сервировка стола к завтраку. Складывание тканевых салфеток. | **Иметь представление** о правилах подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета и пользования ими.**Соблюдать** правила за столом.**Уметь** накрывать на стол | Опрос.Эскиз накрытого стола | Способы складывания салфеток |
| 17-18 | **ЗАГОГОВКА ПРОДУКТОВ****(2 час)** | Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения. *Записи в* *тетради* | 2 | Комбинированный  | Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая  | Секреты бабушкиной кулинарии | **Знать:**- способы заготовок продуктов;- правила сбора урожая и лекарственных трав;-условия и сроки хранения заготовок | Опрос  | Виды лекарственных растений нашей местности |
| 19-20 | **ХУОЖЕСТВЕННАЯ ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВ. РУКОДЕЛИЕ. ВЫШИВКА. (8 часов)** | Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применения в народном и современном костюме. ОРМ. Инструменты и материалы. Терминология ручных работ.& 3,4, 20,стр.14-22,96-100 | 2 | Комбинированный  | Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт) | Работа в рабочей тетради | **Знать:** - виды декоративно-прикладного искусства;- материалы и инструменты для вышивания;- свойства цвета и элементы построения вышивки | Опрос  | Виды вышивки |
| *21* | Заправка ткани в пяльцы. Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити&4, стр.22-24,&21,стр. 105-106 | 1 | Комбинированный | Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения швов «вперед иголку», «назад иголку» | Приёмы выполнения ручных стежков и строчек. | **Уметь:** -закреплять нити разными способами;- выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку» | Качест-во образца | Производные швы: «вперед иголку дважды перевить» |
| *22* | Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный . &22, стр.108-112 | 1 | Комбинированный | Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов | Приёмы выполнения ручных стежков и строчек. | **Уметь:** -выполнять стебельчатый и тамбурный швы;- закреплять ткань в пяльцы | Качест-во образца | Производные швы: «елочка» - фигурные стежки, «треугольник» - крестообразные стежки |
| 23-24 | Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный&22, стр.108-112 | 2 | Комбинированный | Техника выполнения «козлик и петельный | Приёмы выполнения ручных стежков и строчек. | Уметь выполнять швы: «козлик» (крестообразные стежки) и петельный | Качест-во образца | Производные швы |
| 25-26 | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру&21, стр. 101-104 | 2 | Комбинированный | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру | Способы перевода рисунка на ткань. | **Знать** способы изменения величины рисунка и перевода его на ткань.**Уметь** выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку | Качест-во образца | Коллекция вышивок с применением простейших швов |
| 27-28 | **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ** **(4 часа)** | Натуральные растительные волокна. &1, стр.5-7 | 2 | Комбинированный. | Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них.  | Лаб. работа«Изучение свойств растительных волокон» | Иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачес-тва, свойствах тканей из них | Опрос. Проверка лаб. работы |  |
| 29-30 | Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент &2, стр.7-13 | 2 | Комбинированный. | Основная и уточная нить. Виды переплетений. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент | Лаб. работа«Изучение свойств тканей из растительных волокон» | Опрос. Проверка лаб. работы |  |
| 31-32 | **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ** **(6 час)** | 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&5,6, стр.26-30 | 2 | Комбинированный  | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы | Знакомство с бытовой швейной машиной.Правила безопасной работы. | **Иметь представление** О технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов.**Уметь** организовать рабочее место и знать правила ТБ | Опрос. Кон-троль подго-товки рабочего места  |  |
| 33-34 | Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей&6,7, стр.31-38 | 2 | Комбинированный | Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей |  Приёмы подготовки машины к работе, заправки, намотки нитки на шпульку  | **Уметь** готовить швейную машину к работе | Кон-троль выполнения  | Уход за швейной машиной  |
| 35-36 | Терминология машинных работ.Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка&8, стр.38-41 | 2 | Комбинированный  | Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка | Приёмы выполнения машинных строчек. | **Уметь:**- управлять швейной машиной;- строчить по прямой и кривой линиям;- делать закрепки и поворачивать шов | Качест-во образца | Регулировка качества стежка |
| 37 | **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ** **(8 часов)** | Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней& Введение, стр.46 | 1 | Комбинированный  | Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме | Сообщения учащихся | **Иметь** представление о рабочей одежде и требованиях к ней | Опрос | Эксплуатационные и гигиенические требования к рабочей одежде |
| 38 | Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок& 11, стр.46-48 | 1 | Комбинированный  | Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения | Снятие мерок и запись результатов измерений. | **Знать** правила снятия мерок. **Уметь** их использовать | Контроль за действиями |  |
| 39 | Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе*Записи в* *тетради* | 1 | Комбинированный  | Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе.  | Способы конструирования фартука | **Иметь представление** о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностя-ми, типах линий, масштабе, черте-же, эскизе | Тестирование  | Понятие о фасоне изделия |
| 40 | Построение чертежа выкройки фартука в масштабе М 1:4&12, стр.49-51 | 1 | Комбинированный | Последовательность построения чертежа выкройки фартука | Построение чертежа фартука и косынки в М 1:4 | **Уметь** строить чертеж по описанию | Контроль чертежа |  |
| 41-42 | Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам М 1:1&14, стр.65-68-52 | 2 | Комбинированный  | Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину | Конструирование и приёмы моделирования фартука | **Уметь** читать чертеж | Контроль чертежа |  |
| 43-44 | Виды отделки швейных изделий & 15, стр.79-82 | 2 | Комбинированный  | Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды | Коллекция отделочных материалов | **Иметь** представление о видах отделки, способах моделирования.**Уметь** вносить модельные изменения в выкройку | Контроль выполнения  |  |
| 45-46 | **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ** **(14 час)** | Инструктаж по ТБ работы с тканями. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Способы рациональной раскладки. Подготовка ткани к раскрою&13, стр.53 | 2 | Комбинированный.  | Правила ТБ работы с тка-нями. Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка | Приёмы подготовки ткани к раскрою.Способы раскладки деталей кроя. | **Иметь представление** о рациональной раскладке, подго-товке ткани и выкройки. **Знать** правила ТБ. **Уметь** находить лицевую сторону ткани | Контроль выполнения  |  |
| 47-48 | Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек и швов&3,4, стр.14-25 | 2 | Комбинированный.  | Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная.Понятия: шов, строчка, стежок, длина стежка | Приёмы организации рабочего места | **Знать** область применения прямых стежков **Уметь** выполнять прямые стежки. | Контроль качества | Косые стежки: об-меточный, подшивоч-ный |
| 49-50 | Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани&13, стр.54-61 | 2 | Комбинированный.  | Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани | Приёмы скалывания, обмеловки, раскроя | **Иметь** представление о способах переноса линий и точек на ткани.**Уметь** ими пользоваться | Контроль качества |  |
| 51-52 | Краевые и соединительные швы. Конструкция машинного шва. Условные обозначения и технология выполнения&8, стр.40-41 | 2 | Комбинированный.  | Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения соединительных и краевых швов | Приёмы выполнения машинных швов | **Иметь представление** о конструкции машинных швов.**Уметь** читать графические схемы швов и выполнять их | Контроль качества |  |
| 53-54 | **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (14 час)** | Обработка нагрудника и нижней части фартука&14, стр.74-76 | 2 | Комбинированный. | Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона | Способы обработки фартука | **Иметь представление** о способах обработ-ки нагрудника и нижней части фар-тука | Контроль качества |  |
| 55-56 | Обработка накладных карманов, бретелей и пояса&14, стр.55-64,65-73 | 2 | Комбинированный. | Методы обработки карма-нов, бретелей и пояса |  Способы обработки деталей фартука | **Иметь представление** о методах обработки карманов, бретелей пояса.**Уметь** их использовать | Опрос и контроль выполнения |  |
| 57-58 | Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия и ТБ утюжильных работ &14, &9,10, стр.42-45 | 2 | Пр. работа «Приёмы ВТО». | Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия | Выполнение ВТО изделия. | **Знать:** -последователь- ность сборки фартука;- правила ТБ утюжильных работ; - критерии оценки качества изделия | Опрос и кон-троль выполнения |  |
| 59-60 | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА** **(4 час)** | Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшениеВведение, &37,38, 40,стр.163-168,172-173 | 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 | Описание интерьера кухни | **Иметь представление:****-** о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой;- оборудовании и его влиянии на человека  | Опрос | Требования электро- и пожаробезопасности на кухне |
| 61-62 | Интерьер кухни, украшение ее изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток&39, стр.168-172&18,19, стр.86-96 | 2 | Комбинированный. Пр. задание«Выполнение кухонного набора» | Виды отделки интерьера (роспись ткани, резьба по дереву). Варианты декоративного украшения кухни изделиями собственного изготовления  | Эскиз оформления кухни, столовой | **Иметь представление** о возможностях отделки и декорат-ивного убранства кухни.Уметь выполнять эскизы изделий | Оценка эскиза |  |
| 63-64 | **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ** **(8 час)** | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта&16, стр.83-84 | 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) | Выбор тематики проектов | **Уметь:**- выбирать посиль-ную и необходимую работу;- аргументирован-но защищать свой выбор;- делать эскизы и подбирать матери-алы для выполнения | Контроль выполнения |  |
| 65 | Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта &17, стр.84-86 | 1 | Комбинированный | Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.  | Составление технологической последовательности выполнения проекта | **Уметь:**- пользоваться необходимой литературой;- подбирать все необходимое для выполнения идеи | Контроль выполнения |  |
| 66 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)& 41,42, стр.174-186 | 1 | Комбинированный | Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия | Оформление проекта(портфолио проекта) | **Уметь** конструи-ровать и модели-ровать, выполнять намеченные работы | Контроль выполнения |  |
| 67-68 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)&43, стр.186-188 | 2 | Комбинированный | Критерии оценки работ и выполнении рекламного проспекта изделия | Защита проекта | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Защита проекта |  |
|  |  | **ИТОГО** | **68** |  |  |  |  |  |  |

**6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/пдата | Наименование раздела программы | Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма и вид деят-ти) | Элементы содержания | Практическая работа | Требования к уровню подготовки обучающихся (прогнозируемый результат) | Вид контроля, измерители | Элементы дополнительного (необязательного содержания) |
| 1-2 | **ВВОДНЫЙ УРОК** **(2час)** | Первичный инструктаж на рабочем месте*Введение,* *стр. 3,* *записи в тетради* | 2 | Комбинированный  | Первичный инструктаж на рабочем месте.Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта | Работа в рабочей тетради | **Знать** правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте.**Иметь представление** о содержании курса и правилах выполнения проекта | Опрос  |  |
| 3-4 | **КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 час)** | Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах.&20, стр.120-122 | 2 | Комбинированный  | Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизне-деятельности организма человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания | Работа с таблицами по составу и количеству различных продуктов.Определение суточного количества и состава продуктов. | **Иметь представление:** - о значении минеральных веществ для здоровья человека;- суточной потребности в них.**Уметь** рассчитывать кол-во и состав продуктов | Опрос  |  |
| 5-6 | **КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ** **(12 час)** | Блюда из молока.Молоко и его свойство.&21, стр.122-126. | 2 | Комбинированный  | Кулинарная обработка продуктов. Значение и виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав, условия и сроки хранения. | Способы приготовления блюд из молока(по выбору) | **Знать:** - значение и ценность для человека молока и продуктов из него;- условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока |  |  |
| 7-8 | Приготовление блюд из кисло-молочных продуктов&21, стр,123-126 | 2 | Комбинированный | Пищевая ценность кисло-молочных продуктов. Виды кисло-молочных продуктов.Условия и сроки хранения. | Приготовление сырников из творога. | **Знать** о свойствах молочных продуктов.**Уметь** применять эти знания на практике | Контроль качества |  |
| 9-10 | Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы&22,23,24, стр.126-138  | 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 | Разделка соленой рыбы. | **Знать:** - о пищевой ценности рыбы и др. продуктов моря, использовании их в кулинарии; - признаки свежести рыбы;- технологию и санитарные нормы обработки рыбы | Опрос  |  |
| 11-12 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий &25, стр.138-145 | 2 | Комбинированный Тв. проекты уч-ся по выбору | 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 | Приготовление макаронных изделий с сыром и сливочным маслом. | **Знать:** - виды круп, бобовых и макаронных изделий;- правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий  | Опрос  |  |
| 13-14 | Изделия из жидкого теста.&26, стр.146-149 | 2 | Комбинированный  | Кулинарная обработка продуктов. Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ТБ. | Способы приготовления блинчиков | **Знать**: виды теста,разнообразие блюд,схема приготовления расход продуктов.**Уметь:** готовить блины, рассчитывать норму продуктов, сервировать стол. Правила ТБ и БТ. | Опрос  |  |
| 15-16 |  | Сладкие блюда и напитки. Сервировка стола, элементы этикета.&27,28 стр.150-156 | 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). | Способы приготовления компота, киселя.Приёмы сервировки стола. | **Иметь представление:**- о желирующих веществах и ароматизаторах;- роли сахара в питании человека;- видах сладких блюд и десертов.**Уметь:** готовить компот, кисель, рассчитывать норму продуктов, сервировать стол. Правила ТБ и БТ. | Контроль качества | Рецепты квашения капусты |
| 17-18 | **РУКОДЕЛИЕ. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ** **(6 час)** | Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике&18,19, стр.86-96(5 кл) | 2 | Комбинированный | История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе | Выполнение эскиза в лоскутной технике | **Иметь** **представление** о технике пэчворка (лоск. шитья) орнаменте, симме-трии и композиции **Уметь** выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты | Опрос. Контроль качества  | Квилт, квиллинг – красота из лоскута. Рукоделие  |
| 19-20 | Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы&18,19, стр.86-96(5 кл) | 2 | Комбинированный | Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка | Изготовление и раскрой элементов работы | **Знать** о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей | Контроль качества |  |
| 21 | Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье &18,19, стр.86-96(5 кл) | 1 | Комбинированный | Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия | Соединение деталей в целое. Композиционное решение. | **Знать** правила сборки полотна.**Уметь** ими пользоваться | Контроль качества |  |
| 22 | Соединение лоскутной основы с подкладкой &18,19, стр.86-96(5 кл) | 1 | Комбинированный | Особенности соединения лоскутной основы с под-кладкой | Соединение лоскутной основы с подкладкой | **Знать** правила со-единения подкладки с основной.**Уметь** выполнять эти правила | Контроль качества |  |
| 23-24 | **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ** **(4 час)** | Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. &1, стр.5-8. | 2 | Комбинированный | Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них.  | Лаб. работаСпособы распознавания в тканяхволокон и нитей шерсти и натурального . шёлка. | **Знать:** виды волокон, производство и ткани из них,свойства тканей, их определение.**Уметь:**определять вид ткани и их свойства. | Опрос  |  |
| 25-26 | Ткацкие переплетения.Дефекты тканей. Лицевая и изнаночные стороны ткани&2,3, стр.9-20. | 2 | Комбинированный | Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей. Основные свойства. Текстильные дефекты тканей. |  Составление коллекции саржевого, сатинового и атласного переплетений. | **Знать:** образование ткацких переплетений. Виды дефектов,**Уметь:** определять вид переплетения,выявлять дефекты. | Опрос |  |
| 27-28 | **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ****(4 час)** | Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани&4,5 стр.21-22,25-28 | 2 | Комбинированный | Правила ТБ работы на швейной машине. Назна-чение. Устройство и принцип действия регуля-торов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани | Знакомство с регуляторами. Подбор игл и ниток | **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.&5,6, стр.23-24,28-32 | 2 | Комбинированный  | Неполадки в работе швей-ной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной | Регулировка качества машинной строчки.Устранение простейших неполадок в работе. | **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 дейст-виями |  |
| 31-32 | **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ НОЧНОЙ СОРОЧКИ.**  **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЯ (24 час)** | Одежда и требование к ней. Снятие мерок для построения чертежа ночной сорочки&7,8, стр 33-37 | 2 | Комбинированный | История моды. Понятия силуэт и стиль. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Требования предъявляемые к одежде. Правила снятия мерок, их условные обозначения. | Снятие мерок и запись результатов измерений. | **Знать:** характеристики поясных изделий, правила снятия мерок.**Уметь:** снимать мерки с фигуры человека. | Опрос. Контроль за дейст-виями |  |
| 33-34 |  Конструирование ночной сорочки в м:1;4, 1:1,&9, стр. 37-50 | 4 | Комбинированный | Формулы расчетов для построения чертежа ночной сорочки.Последовательность построения чертежа. | Построение основы чертежа ночной сорочки. | **Знать:** формулы, необходимые для расчета изделия.**Уметь:** строить чертежи выкроек ночных сорочек разных видов. | Контроль качества |  |
| 35-36 |  Моделирование ночной сорочки&10, стр.50-67 | 2 | Комбинированный | Детали юбок. Способы моделирования ночной сорочки. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. | Изменение формы выкроек сорочки с учетом индивидуальных особенностей фигуры. | **Знать:***-*правила подготовки выкройки к раскрою;**Уметь:** вносить изменения в чертеж сорочки в соответствии с выбранным фасоном. | Контроль за действиями |  |
| 39-40 | Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой изделия.&12, стр. 83-87 | 2 | Комбинированный | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правилами раскладки выкроек на ткани, раскроя. Правилами БТ. | Подготовка выкройки к раскрою. Раскладка выкройки.Выполнение раскроя изделия. Соблюдение правил БТ | **Знать:** способы раскладки изделия, припуски на швы, обмеловка и раскрой ткани.**Уметь:**раскладывать выкройку, выкраивать детали, рассчитывать количество ткани. | Контроль за действиями |  |
| 41-42 | Подготовка деталей кроя к обработке.Подготовка к первой примерке&13, стр.87-95 | 2 | Комбинированный | Перенос линий выкройки на детали кроя. Технология соединения деталей в швейных изделиях для первой примерки. | Подготовка изделия к примерке. Соблюдение правил БТ  | **Знать:**последовательность выполнения ручных операций.**Уметь:** выполнять ручные швы. | Контроль качества |  |
| 43-44 | Проведение первой примерки. Выявление и устранение дефектов при изготовлении швейных изделий. &1,3 стр.87-95 | 2 | Комбинированный | Последовательность проведения примерки. Выявление и устранение дефектов. | Проведение примерки и устранение дефектов. Соблюдение правил БТ . | **Знать:** последовательность проведения первой примерки.**Уметь:** устранять выявленные дефекты в соответствии с выбранной моделью | Контроль за действиями |  |
| 45-46 |  | Технология соединения деталей в швейных изделиях. | 2 | Комбинированный | Обработка и соединения деталей кроя плечевого изделия. | Обработка вытачек, кокеток и деталей кроя, обработка горловины. | **Знать:**правила стачивания вытачек, кокеток, деталей кроя, обработка горловины.**Уметь:** последовательно выполнять пошив плечевого изделия. | Практическая работа. |  |
| 47-48 | Последовательность обработки срезов изделия (проймы, низа). Виды отделки швейных изделий. |  4 | Комбинированный | Виды обработки верхнего и нижнего среза изделия. Виды отделки плечевого изделия. | Обработка верхнего и нижнего срезов изделия выбранным способом. Выбор отделки изделия. | **Знать:** правила притачивания оборки, виды обработки нижнего среза изделия. Способы отделки изделия.**Уметь:** применять способы обработки срезов изделия (рукава, низа). | Практическая работа. |  |
| 49-50 | Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Безопасность труда при ВТО.Контроль и оценка качества изделия. | 2 | Комбинированный | Особенности влажно-тепловой обработки. Правила БТ при ВТО. Правила контроля и проверка качества. | Влажно-тепловая обработка изделия с соблюдением БТ. Контроль качества изделия. | **Знать:** -особенности ВТО;-правила БТ при ВТО;-правила контроля и проверки качества изделия.**Уметь:** проводить анализ проделанной работы. | Практическая работа. |  |
| 51-52 | Контроль этап проекта.Защита проекта | 2 | Комбинированный | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия | Оценка проделанной работы. Защита проекта. | **Уметь:**оценивать проделанную работу и защищать ее. | Защита проекта. |  |
| 53 | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА** **(6 час)** | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухого и влажного ухода&17,стр.106-109 | 1 | Комбинированный | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухого и влажного ухода за вещами. | Символы на маркировочных лентах одежды из шелка и шерсти | **Знать** средства ухода и защиты одежды и обуви, оборудование и приспособления для его осуществления | Опрос  |  |
| 54 | Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей. &18, стр.109-111. | 1 | Комбинированный | Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей. | Сообщения учащихся, PPt | **Знать** правила хранения зимних вещей | Опрос  |  |
| 55-56 | Ремонт одежды. Выбор и замена фурнитуры.&18 , стр.112-119. | 2 | Комбинированный | Ознакомить с понятием «фурнитура» и ее видами, выполнить пришивание одежной фурнитуры –пуговиц, кнопок, крючков, цепочки-вешалки. | Приёмы пришивания фурнитуры | **Знать:** виды фурнитуры, применение, пришивания, проверка качества.**Уметь:** выполнять работу по пришиванию фурнитуры,правила подготовки обуви на хранение. | Контроль выполнения |  |
| 57 | Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Отделка квартиры. Освещение.&29-30, стр.157-169  | 1 | Комбинированный | Основные качества интерьера, его особенности.  | Эскиз оформления окна | **Знать:** зоны квартиры, композицию, виды освещения, оформление окна, отделка пола. **Уметь:**выполнять эскиз оформления окна, планирование зон. | Опрос  |  |
| 58 |  | Гигиена жилища.&32, 33 , стр.169-175. | 1 | Комбинированный | Принципы научной организации труда, грамотной организации, об экономии времени. Виды и правила уборки в доме, инструменты и приспособления для уборки. | Способы и приёмы проведения генеральной уборки | **Знать:**средства для мытья помещения.**Уметь:** пользоваться инструментами и приспособлениями для уборки. | Контроль выполнения |  |
| 60 | **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ** **(8 час)** | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта&34, стр.176-179 | 2 | Комбинированный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбор, разработка эскиза изделия, подбор материалов) | Выбор тематики проектов | **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 &35, стр.180-182 | 2 | Комбинированный | Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе | Составление технологической последовательности выполнения проекта | **Уметь:**-пользоваться необходимой литературой;-подбирать все необходимое для выполнения идеи | Контроль выполнения |  |
| 63-66 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)&36, стр.182-203 | 4 | Комбинированный | Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделияКритерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия  | Оформление и защита проекта(портфолио проекта) | **Уметь:** -конструировать и моделировать;-выполнять намеченные работы**Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Контроль выпол-ненияЗащита проекта |  |
|  | **ИТОГО** |  | **68** |  |  |  |  |  |  |

**7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/пдата | Наименование раздела программы | Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма и вид деят-ти) | Элементы содержания | Практическая работа | Требования к уровню подготовки обучающихся (результат) | Вид контроля, измерители | Элементы дополнительного (необязательного) содержания |
| 1-2 | **ВВОДНЫЙ УРОК** **(3 час)** | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок.Введение, тр. 3-4 | 3 | Беседа  | Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса | Работа в рабочей тетрадиОрганизация рабочего места | **Знать** правила по ведения в мастерской и ТБ на рабочем месте**Иметь представление** о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе | Опрос  |  |
| 3-4 | **КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ** **(3 час)** | Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь§1, стр.5-7 | 3 | Комбинированный  | Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях  | Тв. работа по темамна стр. 7. | **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** **(15 час)** | Мясо и мясные продуктыМеханическая и тепловая обработка мяса§2-3, стр.8-15 | 3 | Комбинированный | Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Приготовление блюд из мяса. | Приготовление борща (супа, щей). | **Знать:** Чем полезно мясо как пищевой продукт. Этапы механической обработки мяса.**Уметь:** подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд. |  |  |
| 7-8 | Мучные изделия.Приготовление изделий из пресного теста.§5,6, стр.19-26 | 3 | 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 | Сообщение по темеТв. работа«Рецепт моей семьи»Приготовление домашнего печенья | **Иметь представление:**-о видах теста и разрыхлителей;-технологии приготовления теста и изделий из него;-о видах начинок и украшений для изделий из теста**Знать:** -состав теста и способ его приго-товления;-правила первичной обработки муки;-рецептуру начинок | Опрос Тестиро-вание | Традиции приготовления и подачи на стол |
| 9-10 | Фрукты и ягоды.§7, стр.26-30 | 3 | Комбинированный  | Фрукты, ягоды. Питательная ценность. Орехоплодные. Хранение фруктов и ягод. | Приготовление супа из смородины. |  | Опрос  |  |
| 11-12 | Сладкие блюда§8, стр.30-35 | 3 | 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.) | Приготовление яблочного мусса | **Знать:** Значение фруктов и ягод, их питательную ценность, отличать тропические и субтропические плоды;**Уметь:** определять свежесть, готовить сладкие блюда. |  |  |
| 13-14 | Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу§7-8, стр.26-35 | 3 | Пр. работа | Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения за столом | Сервировка стола к чаю, украшение сладких блюд. | **Знать** и уметь выполнять украше-ния десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом | Контроль за действииями | Карвинг |
| 15-16 | **ЗАГОТОВКИ ПРОДУКТОВ** **(6 час)** | Заготовка продуктов. Домашнее консервирование§9, 10, стр.35-41 | 3 | Комбинированный  | Кулинарная обработка продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов и условия хранения. Домашнее консервирование | Приготовление варенья из яблок.Приготовление цукатов из апельсиновых корок. | **Знать:**-особенности приготовления сладких заготовок;-способы определения готовности;-условия и сроки хранения | Опрос  |  |
| 17-18 | Приготовление обеда в походных условиях.§11,стр.43-46 | 3 | Комбинированный | Обеспечение сохранности продуктов, и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. | Приготовление каши гречневой с мясными консервами. | **Знать:** Какой инвентарь необходимо заранее подготовить для похода. Как правильно выбрать место для отдыха.**Уметь:**обеззаразить воду и приготовить обед из имеющихся продуктов. | Опрос | Съедобные и лекарственные растения нашей местности |
| 19 | **РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ.** **(12 час)** | Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы§37,стр.139-141 | 1 | Комбинированный  | Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначе-ния, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы | Организация рабочего места | **Иметь представление:** -об истории рукоделия; -применении его в современной моде.**Знать**, что такое раппорт узора и как он записывается.**Уметь** читать схемы | Опрос и провер-ка схем |  |
| 20 | Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком§38, стр.141-145 | 2 | Комбинированный  | Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючком в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком | Приёмы набора петель крючком | **Знать** правила подготовки материалов и подбора крючка;**Уметь:** -использовать эти правила в работе;-набирать петли крючком  | Проверка качества |  |
| 21-22 | Выполнение образцов вязания полустолбиком и различными способами вывязывания петель§38, стр.141-145 | 3 | Пр. работа | Способы провязывания петель. Схема образования петель | Приёмы вывязывания столбиков различных видов | **Знать** и уметь использовать различные способы провязывания петель | Качество образца |  |
| 23-24 | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком§39, стр.146-148 | 3 | Пр. работа | Техника выполнения раз-личных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязании полотна крючком | Вывязывание полотна (способом по выбору) с применением узоров | **Уметь:**-читать схемы;-выполнять различные петли | Качество образца |  |
| 25-26 | Вязание крючком образцов§40, стр.149-152 | 3 | Пр. работа | Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание | Выполнение плотного вязания по кругу. | **Уметь** вязать полотно по разным схемам | Качество образца |  |
| 27-28 | **ЭЛЕМЕНТЫ МАЕРИАЛОВЕДЕНИЯ** **(6 час)** | Химические волокнаСвойства химических волокон и тканей из них§12,13стр.47-51 | 3 | Комбинированный  | Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойства.Прокладочные, утепляющие материалы. | Определение состава тканей и изучение их свойств | **Знать:** Какова технология производства химических текстильных волокон. Для чего необходимо знать волокнистый состав тканей. Какими свойствами обладают вискозные ткани.**Уметь:** определять состав ткани | Опрос  |  |
| 29-30 | Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон§14, 15стр.52-58 | 3 | Комбинированный | Процесс получения химических волокон, их свойства.Прокладочные, утепляющие материалы. | Изучение символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон | **Знать:** Для чего используют нетканые материалы. Какую информацию содержат символы на маркировочных лентах. **Уметь:** определять состав ткани | Опрос |  |
| 31-32 | **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ** **(12 час)** | Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине§16,17стр.59-67 | 3 | Комбинированный  | Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани. | Применение зигзагообразной строчки.Применение приспособлений к швейной машине. | **Знать:** Для чего необходимо обметывать срезы деталей кроя. Что такое аппликация. Для чего необходимы приспособления к швейной машине.**Уметь:** выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой. | Опрос Конттроль за дейст-виями |  |
| 33-34-35-36 | Машинные швы§18стр.67-76 | 6 | Комбинированный  | Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, Технология выполнения. | Выполнение машинных швов на образцах | **Знать:** Какой шов является основой для настрочного и расстрочного швов. Какими способами можно выметать обтачной шов**Уметь:** выполнять данные виды швов. Соблюдать ТБ  | Конттроль за дейст-виями |  |
| 37-38 | Контрольная работа по разделам: материаловедение, швейная машина.  | 3 | Комбинированный  | Контроль качества знаний |  |  |  |  |
| 39-40 | **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ****(12 час)** | Одежда и требование к ней. Снятие мерок для построения чертежа юбки.§7,8, стр. 33-37 |  3 | Комбинированный  | История моды. Понятия силуэт и стиль. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Требования предъявляемые к одежде.. Правила снятия мерок, их условные обозначения. | Снятие мерок и запись результатов измерений. | **Знать:** характеристики поясных изделий, правила снятия мерок.**Уметь:** снимать мерки с фигуры человека. | Опрос, эскиз | Силуэт, стиль |
| 41-42-43-44 |  Конструирование юбки в М:1;4, 1:1,§9 стр.,37-50 | 6 | Комбинированный  | Формулы расчетов для построения чертежей юбок разных видов (коническая, клиньевая, прямая).Последовательность построения чертежа. | Построение основы чертежа юбок разных видов. | **Знать:** формулы, необходимые для расчета изделия.**Уметь:** строить чертежи выкроек юбок разных видов. | Конт-роль за дейст-виями  |  |
| 45-46 |  Моделирование юбок.§10, стр.50-67 | 3 | Комбинированный  | Детали юбок. Способы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. | Изменение формы выкроек юбок с учетом индивидуальных особенностей фигуры.Изготовление лекал выбранной модели. | **Знать:***-*правила подготовки выкройки к раскрою;**Уметь:** вносить изменения в чертеж юбок в соответствии с выбранным фасоном. | Конт-роль за дейст-виями  |  |
| 47-48 | **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ** **(21 час)** | Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой изделия.§12, стр. 83-87 |  3 | Комбинированный  | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правилами раскладки выкроек на ткани, раскроя. Правилами БТ. | Подготовка выкройки к раскрою. Раскладка выкройки.Выполнение раскроя изделия. Соблюдение правил БТ  | **Знать:** способы раскладки изделия, припуски на швы, обмеловка и раскрой ткани.**Уметь:**раскладывать выкройку, выкраивать детали, рассчитывать количество ткани. | Конт-роль за дейст-виями  |  |
| 49-50 | Подготовка деталей кроя к обработке.Подготовка к первой примерке§13, стр.87-95 | 3 | Комбинированный  | Перенос линий выкройки на детали кроя. Технология соединения деталей в швейных изделиях для первой примерки. | Подготовка изделия к примерке. Соблюдение правил БТ  | **Знать:**последовательность выполнения ручных операций.**Уметь:** выполнять ручные швы. | Конт-роль за дейст-виями  |  |
| 51-52-53-54 | Технология соединения деталей в швейных изделиях.§13, стр.87-95 |  6 | Комбинированный  | Обработка и соединения деталей кроя поясного изделия. | Обработка вытачек, кокеток и деталей кроя, обработка застежки. | **Знать:**правила стачивания вытачек, кокеток, деталей кроя, обработка застежки.**Уметь:** последовательно выполнять пошив поясного изделия. | Конт-роль качест-ва |  |
| 55-56 | Проведение первой примерки. Выявление и устранение дефектов при изготовлении швейных изделий. §13, стр.87-95 | 3 | Комбинированный  | Последовательность проведения примерки. Выявление и устранение дефектов. | Проведение примерки и устранение дефектов. Соблюдение правил БТ. | **Знать:** последовательность проведения первой примерки.**Уметь:** устранять выявленные дефекты в соответствии с выбранной модель | Конт-роль за дейст-виями  |  |
| 57-58 | Последовательность обработки верхнего и нижнего срезов изделия. Виды отделки швейных изделий.*записи* |  3 | Комбинированный  | Виды обработки верхнего и нижнего среза изделия. Виды отделки поясного изделия. | Обработка верхнего и нижнего срезов поясного изделия выбранным способом. Выбор отделки изделия. | **Знать:** правила притачивания пояса, виды обработки нижнего среза изделия. Способы отделки изделия.**Уметь:** применять способы обработки верхнего и нижнего срезов изделия. | Конт-роль качест-ва |  |
| 59-60 | Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Безопасность труда при ВТО.Контроль и оценка качества изделия.*записи*Контрольный этап проекта.Защита проекта | 3 | Комбинированный  | Особенности влажно-тепловой обработки. Правила БТ при ВТО. Правила контроля и проверка качества.Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия | Влажно-тепловая обработка изделия с соблюдением БТ. Контроль качества изделия.Оценка проделанной работы. Защита проекта. | **Знать:** -особенности ВТО;-правила БТ при ВТО;-правила контроля и проверки качества изделия.**Уметь:** проводить анализ проделанной работы.**Уметь:**оценивать проделанную работу и защищать ее. | Конт-роль качест-ваКонт-роль за дейст-виями  |  |
| 61-62 | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА** **(6 час)** | Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. Разновидности комнатных растений§41-43, стр.153-158 |  3 | Комбинированный  | Роль комнатных растений в интерьере. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Виды комнатных цветов и уход за ними. Эстетические требования к составлению букета. | Перевалка (пересадка) комнатных растений. | **Знать:** разновидности комнатных растений **Понимать:** необходимость комнатных цветов для создания благоприятных условий для человека **Уметь:** составлять композиции**;** *Использовать приобретенные знания и умения для разведения комнатных цветов.* | Опрос  |  |
| 63-64 | Комнатные растения в интерьере квартиры.§44, стр.159-161 | 3 | Комбинированный  | Составление цветочных композиций. Подбор комнатных растений в соответствием назначения и расположения жилых помещений (комнат). | Проверка эскиза |  |
| 65-66 | **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ** **(9 час)** | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта§34, стр.130-133 | 3 | Комбинированный  | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов) | Выбор и обоснование темы проекта | **Уметь:** -выбирать посильную и необходимую работу;-аргументированно защищать свой выбор;-делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия  | Кон-троль выпол-нения |  |
| 67-68 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта§35, стр.133-136 | 3 | Комбинированный  | Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в лит-ре  | Выполнение творческого проекта, составление технологической карты | **Уметь:** -пользоваться необходимой лит-рой;-подбирать все необходимое для выполнения идеи | Кон-троль выпол-нения |  |
| 69-70 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия) Заключительный этап (оценка проделанной работы, и защита проекта)§36, стр.136-138 | 3 | Комбинированный  | Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделияКритерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия | Оформление и защита проекта (портфолио проекта) | **Уметь** конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы**Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Кон-троль выпол-ненияЗащита проекта |  |
|  |  | **ИТОГО** | **105** |  |  |  |  |  |  |

**8 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/пдата | Наименование раздела программы | Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма и вид деят-ти) | Элементы содержания | Практическая работа | Требования к уровню подготовки обучающихся (прогнозируемый результат) | Вид контроля, измерители | Элементы дополнительного (необязательного содержания) |
| 1-2 | **ВВОДНЫЙ УРОК** **(2 час)** | Первичный инструктаж на рабочем месте.Введение  | 2 | Объясн-ение но-вого матери-ала | Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда на рабочем месте. Обзор разделов, изучаемых в этом учебном году | Организация рабочего места | **Знать** правила ТБ.**Уметь** использовать их на практике.**Иметь представление** о предстоящей работе | Опрос  | Варианты тем творчес-ких проектов |
| 3-4 | **РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВ.** **(10 час)** | Художественное творчество  и народные ремёсла.&10, стр. 33-34 | 2 | Комбинированный | Художественное творчество - неотъемлемая часть жизни человека. Виды народных промыслов. | Работа в тетради, сообщения, PPtПр. работа №10 | **Знать:** понятия:Природа творчества, художественное творчество, архаичные технологии, самореализация, самовыражение. | Опрос  |  |
| 5 | Художественная вышивка. Подготовка к вышивке. Инструктаж по охране труда.&11,12, стр. 34-38 | 1 | Комбинированный | Из истории вышивания. Виды вышивки. Материалы, инструменты, приспособления для вышивки. Зарисовка узоров. Нанесение рисунка на ткань. Инструктаж по охране труда. | Работа в тетради, сообщения, PPt | **Знать :** основные виды вышивки | Опрос  |  |
| 6 | Техника владимирского шитья.&13, стр. 39-40Атласная и штриховая гладь&14,15,стр.41-47 | 1 | Комбинированный | Владимирское шитьё. | PPtПр. работа № 11 | **Знать:** технику выполнения владимирского шитья.**Уметь :** выполнять основные швы | Кон-троль качест-ва |  |
| 7 | 1 | Комбинированный | Атласная и штриховая гладь как разновидности легкой, или скорой, глади | PPtПр. работа № 12,13 | **Знать***:* технику выполнения атласной и штриховой глади.**Уметь:** выполнять вышивку атласной и штриховой гладью | Кон-троль качест-ва |  |
| 8 | **РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВ.** **(10 час)** | Швы «узелки» и «рококо»&16, стр. 48-50 | 1 | Комбинированный | Шов «узелки». Шов «рококо». Шов «ягодка». | PPtПр. работа № 14 | **Знать:**Шов «узелки», шов «рококо, шов «ягодка»**Уметь :** выполнятьШов «узелки», шов «рококо, шов «ягодка» | Опрос  |  |
| 9-10 | Двусторонняя гладь. Художественная гладь.&17,18, стр.50-51 | 2 | Комбинированный | Двусторонняя гладь, её разновидности. Приёмы вышивания определенных элементов узора.Художественная гладь – вершина мастерства вышивальщицы. Цветовое решение вышивки. | PPtПр. работа № 15,16 | **Знать:**Двусторонняя гладь, прямая гладь, косая гладь, радиальные стежки. | Опрос  |  |
| 11-12 | Выбор темы творческого проекта. Работа над проектом.&19-21, стр. 54-58 | 2 | Комбинированный | Выбор темы творческого  проекта. Работа над проектом. | Защита проекта | **Знать:** понятия:Проектирование, пояснительная записка, критерии оценки проекта | Опрос  |  |
| 13-14 | **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВЫХ ИЗДЕЛИЙ** **(8 час)** | Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде&19, стр78-83 | 2 | Комбинированный | Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки необходимые для построения чертежа. Правила снятия и записи результатов. Основные антропометрические точки. | Тв. работа по теме | **Знать:** Виды силуэтов. Чем отличается классический стиль одежды от спортивного. Какие требования предъявляются к одежде.**Уметь:** определять стиль, делать эскиз плечевого изделия,снимать и записывать мерки. | Кон-троль качест-ва |  |
| 15-16 | Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом & 20, стр. 83-85 | 2 | Комбинированный | Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | **Знать:** Какие мерки необходимо снять с фигуры человека для построения основы чертежа.**Уметь:** определять линии чертежа  | Кон-троль качест-ва |  |
| 17-18 | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом&21, стр. 85-92 | 2 | Комбинированный | Чертежные инструменты. Выполнение расчетов. Построение чертежа в М 1:4. | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | **Знать**: Из каких деталей состоит чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Чем отличается чертеж спинки от чертежа полочки.**Уметь:** определять линии чертежа (базисная сетка, конструктивные линии),строить базисный чертёж, пользоваться инструментами. | Кон-троль качест-ва |  |
| 19-20 | Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом&22, стр. 92-99 | 2 | Комбинированный | Процесс моделирования одежды. Моделирование плечевого изделия. | Разработка модели плечевого изделия на основе чертежа с цельнокроеным рукавом и подготовка выкройки к раскрою. | **Знать:** Каковы приемы моделирования плечевых изделий. **Уметь:** выполнить моделирование по эскизу модели. | Кон-троль качест-ва |  |
| 21-22 | **РАБОТА С ЖУРНАЛАМИ МОД****(2 час)** | Технология перевода выкройки из журнала мод в натуральную величину и по уменьшенным размерам.& 23, стр. 100-103 |  2 | Комбинированный | Работа по журналам мод; Последовательность переноса выкройки с большого листа; Последовательность составления выкройки с чертежа изделия в уменьшенном виде | Перевод выкройки из журнала мод и подготовка её к раскрою. | **Знать:** последовательность переноса выкройки из журнала мод, последовательность увеличения выкройки в натуральную величину из уменьшенного размера.**Уметь:** составлять нужную выкройку. | Опрос  | Искусствен-ные волок-на, свойст-ва и произ-водства |
| 23-24 | **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ** **(20 час)** | Раскрой изделия& 24, 25 стр. 104-108 | 2 | Комбинированный | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал изделия на ткань. Разметка припусков на швы | Выполнение раскроя.Дублирование деталей клеевой прокладки. | **Знать:** Чем отличаются детали кроя от деталей выкройки. Какие требования нужно выполнять при раскрое. Как выкроить косую бейку под углом 45\* к долевой нити**Уметь:** определять детали кроя, срезы,готовить лекала, рассчитывать количество ткани на изделие, раскладывать лекала, проводить обмеловку. | Провер-ка работы |  |
| 25-26 | Подготовка изделия к примерке& 26, стр. 108-112 | 2 | Комбинированный | Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия.Проведение примерки. | Подготовка изделия к примерке. | **Знать:** Способы перенесения линий выкройки на ткань. По какой линии прокладывают сметочные строчки. **Уметь:** готовить изделие к примерке | Кон-троль дей-ствий |  |
| 27-28 |  Проведение примерки. Устранение дефектов.& 27, стр. 113-116 | 2 | Комбинированный | Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия.Проведение примерки. | Проведение примерки и устранение дефектов. | **Знать:** Критерии правильной посадки изделия на фигуре. **Уметь:** устранять дефекты. | Кон-троль качест-ва |  |
| 29-30 | Обработка среднего шва спинки , плечевых швов и нижних срезов рукавов&28, стр. 116-118 | 2 | Комбинированный | Познакомить с технологией стачивания плечевых швов. Обработкой среднего шва спинки.Правилами ТБ и БТ | Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов, нижних срезов рукавов. | **Знать:** Чем отличаются обработка вытачек на талии в платье и в юбке. Зачем при обработке среднего шва спинки нужно установить большую длину стежка в области разреза под застежку и разрез.**Уметь:** выполнять обработку узла,проверять качество,выбирать способ обработки, соблюдать ТБ  | Кон-троль дей-ствий |  |
| 31-32 | Обработка срезов подкройной обтачкой& 29, стр.119-121 | 2 | Комбинированный | Познакомить с последовательностью обработки горловины подкройной обтачкой | Обработка срезов подкройной обтачкой | Кон-троль качест-ва |  |
| 33-34 | **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ** **( 20 час)** | Обработка срезов косой бейкой& 30, стр. 122-124 | 2 | Комбинированный | Познакомить с последовательностью обработки горловины косой бейкой | Обработка срезов косой бейкой. | **Знать:** Почему для обработки вогнутых срезов нужно применять косую бейку. Почему перед окантовкой необходимо срезать припуски на швы обрабатываемого среза.**Уметь:** выполнять обработку узла,проверять качество,выбирать способ обработки, ТБ  | Кон-троль дей-ствий |  |
| 35-36 | Обработка боковых срезов&31, стр. 124-126 | 2 | Комбинированный | Познакомить с обработкой боковых срезов в изделиях с цельнокроеным рукавом стачным швом. | Выполнение обработки боковых срезов. | **Знать:** Чем отличается обработка боковых срезов в изделиях прямого и приталенного силуэтов.**Уметь:** выполнять обработку узла,проверять качество,выбирать способ обработки, ТБ  | Кон-троль дей-ствийКон-троль качест-ва |  |
|  |
| 37-38 | Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия.& 32, стр. 126-127 | 2 | Комбинированный | Познакомить с последовательностью обработки горловины подкройной обтачкой и обработкой подборта | Выполнение обработки горловины и застежки подбортом. Обработка отрезного изделия. | **Знать:** как нужно обрабатывать срезы после обтачивания перед вывертыванием. Как выметывают край изделия после обтачивания и вывертывания. **Уметь:** выполнять обработку узла,проверять качество,выбирать способ обработки, соблюдатьТБ . | Кон-троль дей-ствийКон-троль качест-ва |  |
| 39-40 |  Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.& 33, стр. 128-129 | 2 | Комбинированный | Познакомить с обработкой низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом. Окончательной отделки изделия. | Выполнение обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. | **Знать:** Какими способами можно обработать нижний срез изделия. Какую фурнитуру используют для проектного изделия. **Уметь:**подготовить изделие к проверке | Кон-троль качест-ва |  |
| 41-42 |  | Выполнение влажно-тепловой обработки ткани в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка качества изделия. |  2 | Комбинированный  | Выполнение влажно-тепловой обработки ткани в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка качества изделия | ВТО изделия. Контроль и оценка качества изделия. | **Знать:**правила ВТО изделия. Критерии оценки качества изделия.**Уметь:** Выполнять ВТО. | Опрос Кон-троль качест-ва |  |
| 43 | **СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА** **(6 час)** |  Вводное занятие.Семья – экономическая ячейка общества.&1,2 стр.5-8. |  1 | Вводный.Урок изучения нового материала. | Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. |  | **Знать:** понятия и определение «семья, связи семьи с другими семьями, предприятием, государством.**Уметь:**определять задачи и функции семьи. | Фронтальная беседа. |  |
| 44 | Потребности семьи.Информация о товарах.&3,4, стр.8-14. | 1 | Комбинированный | Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара.  | Составление списка вещей по приоритету.Тест. | **Знать:** основные потребности семьи, правила покупки источники информ.*Уметь*: планировать покупки, правильно определять и рассчитывать потребности. | Контроль выполнения |  |
| 45 | Товар. Информация о товаре. Торговые символы, этикетки ценник и штрих код.&5, стр.15-18. |  1 | Комбинированный | Выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита. | Разработать этикетку.Определить страну- изготовитель.Сравнить предмет по признакам | **Знать:** понятие «товар», «ценник » «этикетка» «штрих-код».**Уметь:** разбираться в информации. | Контроль выполнения |  |
| 46 | **СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА****(6 час)** | Бюджет семьи. Доходная и расходная часть бюджета.&6, стр.18-22. |  1 | Комбинированный | Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения в товарах и услугах. | Провести учет покупок за неделю и записать. | **Знать:** понятия и его структуру.**Уметь:** вести учёт бюджета семьи, добиваться его сбалансированности | Контроль выполнения |  |
| 47-48 | Расходы на питание. Сбережения. Личный бюджет.&7,8,9, стр.22-32. | 2 | Комбинированный | Проектирование изделия или услуг. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок. Понятие «культура питания». Правила покупки продуктов.  | Рассчитать доходы семьи. | **Знать:** как правильно и рационально использовать средства на питание, способы сбережения. **Уметь:** планировать и рационально вести домашнее хозяйство. | Контроль выполнения |  |
| 49-50 | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА****(10 час)** | Как строят домСовременная квартира. Функции жилища. Планировка жилого помещения. | 2 | Комбинированный | Проектирование домов. Выбор строительных материалов. Макетирование дома. Строительство дома. Современная квартира. Основные функции современного жилища. Анализ современной квартиры. Планировка жилого интерьера.  | Назначение и расположение жилых помещений | **Знать**  понятия:Строительные материалы, интерьер помещений, макетирование, опытный образец, архитекторИнтерьер, планировка**Уметь** выполнять планировку жилого интерьера | Опрос, контрольвыполнения |  |
| 51-52 | Организация пространства  в квартире.Цвет в квартире. | 2 | Комбинированный | Важность организации пространства квартиры. Обустройство кухни. Интерьер ванной. Прихожая – визитная карточка квартиры. Детская комната. Влияние цвета на человека. Цветовой круг. Основные и дополнительные цвета. Использование цвета в отделке жилища. Типы цветовых гармоний. Контрастные схемы тонов. Гармоничные схемы тонов. Корректировка недостатков помещения с помощью цвета. |  | **Знать**  понятия:Детская комната, прихожая, комната дневного пребывания, спальня, ванная**Знать**  понятия:Цветовой круг, дополнительные цвета, контрастные сочетания, оттеночные сочетания | Опрос, контрольвыполнения |  |
| 53-54 | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА****(10 час)** | Декоративное украшение окон | 2 | Комбинированный | Окна – часть интерьера. Направления моды в декорировании окон. Роль карниза в создании дизайна окон и современные направления моды. Декорирование окон в квартире. Текстильная фурнитура для штор.  |  | Знать понятия:Гардина, портьера, штора, ламбрекен | Опрос, контрольвыполнения |  |
| 55-56 | Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни) | 2 | Комбинированный | Стиль в интерьере. Требования к жилым помещениям. | Создание проекта «Дизайн жилой комнаты» | **Уметь:**выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению. | Тв. работа |  |
| 57-58 | Выбор темы творческого  проекта. Работа над проектомЗащита творческих проектов | 2 | Комбинированный | Выбор темы творческого  проекта. Работа над проектом | Защита творческих проектов | **Знать**  понятия:Проектирование, пояснительная записка, критерии оценки проекта.Проектирование, составляющие проектирования, аргументированность проекта, объект проектирования, клаузура, пояснительная записка, критерии оценки проектов | Опрос, контрольвыполнения |  |
| 59-60 |  | Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни) | 2 | Комбинированный | Стиль в интерьере. Требования к жилым помещениям. | Создание проекта «Дизайн жилой комнаты» | **Уметь:**выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению. |  |  |
| 61-62 | **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ** **(6 час)** | Электромонтажные работы.&29-34,стр. стр.80-93  | 2 | Комбинированный | Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения эл. работ применение индивидуальных средств защиты. Соблюдение БТ при работе. Виды источников и потребителей эл. энергии. Применение условных графических обозначений. | Оказание первой помощи при поражении эл. током. | **Знать:**организацию рабочего места, использование инструментов для работ.**Уметь:** оказать первую помощь при поражении эл. током. | Практическая работа. |  |
| 63-64 | Электроосветительные и электронагревательные приборы. &40-45, стр.134-153 |  2 | Комбинированный | Сборка моделей эл. приборов, подключение к источнику тока. Подключение типовых аппаратов защиты эл. цепей и бытовых потребителей эл. энергии. принципы работы. Подбор бытовых приборов по их мощности. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии.Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания. | Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. | **Знать:** разновидности ламп их достоинства и недостатки.**Уметь:** подбирать бытовые приборы по мощности и рабочему напряжению. | Практическая работа. |  |
| 65-66 | Ремонт помещений.&22 стр.59-61. | 2 | Урок изучения нового материала. | Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещения. Применение основных инструментов. Экологическая безопасность материалов. Подготовка поверхностей помещения к отделке. Соблюдение правил ТБ и БТ при выполнении ремонтных работ.  | Определение гармоничного сочетания элементов стиля интерьера. | **Знать:** характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещения.**Уметь:** планировать, подбирать материалы, инструменты, оборудование. | Фронтальная беседа. |  |
| 67-68 | **ТВОРЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ** **(4 час)** | Аналитический этап&34, стр. 130-133Технологический этап&35, стр. 133-136 | 2 | Урок комбинированный. | Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся. Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Примерная тематика проектов. | Практическая работа с изделием, работа в тетради | **Знать:** В чем заключается аналитический этап при проектировании швейного изделия. |  |  |
| **Знать:** Какие процессы включает технологический этап работы над проектом**Уметь:** оформлять дизайн-папку,презентовать свою проектную работу. |
| 69-70 | Контрольный этап&36, стр. 136-138 | 2 | Урок комбинированный. | Защита проектов | Работа в тетради, заполнение таблицы. | **Знать:** Что включает в себя контрольный этап работы над проектным изделием**Уметь:** защищать проект |  |  |
|  |  | **ИТОГО** | **70** |  |  |  |  |  |  |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Разделы и темы программы** | **Количество часов по классам** |
| **5** | **6** | **7** | **8** | **9** (электив) |
| **I**  | Введение | **2** | **2** | **3** | **2** |  |
| **II**  | Кулинария: | **16** | **14** | **24** | - |  |
|  | - физиология питания | 4 | 2 | 3 | - |  |
|  | - технология приготовления пищи | 8 | 10 | 15 | - |  |
|  | - сервировка стола | 2 | 2 | 3 | - |  |
|  | - заготовка продуктов | 2 | - | 3 | - |  |
| **III**  | Художественная обработка материалов. Рукоделие. | **8** | **6** | **12** | **10** |  |
|  | - вышивка | 8 | - | - |  |  |
|  | - лоскутное шитьё | - | 6 | - |  |  |
|  | - вязание | - | - | 12 |  |  |
| **IV**  | Элементы материаловедения | **4** | **4** | **6** | - |  |
| **V**  | Элементы машиноведения | **6** | **4** | **6** | - |  |
| **VI** | Создание изделий из текстильных материалов | **22** | **24** | **30** | **30** |  |
|  | - конструирование и моделирование изделий из текстильных материалов | 8 | 8 | 12 | 10 |  |
|  | - технология изготовления изделий из текстильных материалов | 14 | 16 | 18 | 20 |  |
| **VII** | Технология ведения дома | **4** | **6** | **6** | **10** |  |
| **VIII**  | Семейная экономика | - | - | - | **6** |  |
| **IX** | Электротехнические работы | - | - | - | **6** |  |
| **X** | Творческое проектирование | **8** | **8** | **9** | **4** |  |
|  |  | **70** | **70** | **105** | **70** | **35** |

**ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ И ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы и темы** | **всего часов** | **в том числе** | **Форма контроля** | **Дата** |
| **теория** | **практ** |
| **Кулинария** |  |  |  | Терминологический диктант, проверочная работа, выполнение тестовых заданий |  |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** |  |  |  |  |  |
| * Рукоделие
 |  |  |  | Практическая работа |  |
| * Элементы материаловедения
 |  |  |  | Проверочная работа |  |
| * Элементы машиноведения
 |  |  |  | Выполнение заданий по карточкам |  |
| * Технология выполнения машинных швов и технологических узлов
 |  |  |  | Практическая работа |  |
| * Конструирование и моделирование швейных изделий
 |  |  |  | Терминологический диктант, проверочная работа, выполнение тестовых заданий |  |
| * Технология изготовления швейных изделий.
 |  |  |  | Терминологический диктант, выполнение тестовых заданий, выполнение практических заданий. Защита творческих проектов |  |
| **Технология ведения дома** |  |  |  | Проверочная работа |  |
| **Технология – 5,6,7,8** |  |  |  | Итоговая контрольная работа |  |
| **Итого** |  |  |  |  |  |

 **Контроль реализации программы**

**Перечень проверочных и контрольных работ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Блок/класс** | **Тема** |
| **5 класс** |
|  | Материаловедение. Машиноведение |
|  | Конструирование и моделирование швейных изделий (фартук) |
|  | Машинные швы |
|  | Раздел «Кулинария» |
| **6 класс** |
|  | Раздел «Кулинария» |
|  | Машиноведение. Материаловедение |
|  | Конструирование и моделирование». «Технология обработки плечевого изделия (ночная сорочка, пижама)» |
|  | Итоговая годовая контрольная работа |
| **7 класс** |
|  | Раздел «Кулинария» |
|  | Машиноведение. Материаловедение |
|  | Конструирование и моделирование поясного изделия (юбка) |
|  | Итоговая годовая контрольная работа |
| **8 класс** |
|  | Вязание спицами |
|  | Конструирование и моделирование. Технология изготовления плечевого изделия (сарафан) |
|  | Бюджет семьи. Семейная экономика |
|  | Электротехнические работы |
|  | Современное производство и профессиональное образование |

 **Компоненты**

 **Реализация национально-регионального компонента содержания образования**

В соответствии с программой, которая требует планирования уроков с НРК в размере 12,5%, НРК интегрируется в следующие темы уроков:

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема:** | **НРК** |
| 1. | Вышивка |  Элементы украшения национальной одежды |
| 2. | Элементы материаловедения | Национальные традиции ткачества. Традиции семьи |
| 3. | Фартук как вид рабочей одежды | Фартуки в национальной одежде |
| 4. | Интерьер кухни, столовой | Русская изба |
| 5. | Санитария и гигиена. | Экологические проблемы Владимирской области |
| 6. | Овощи в питании | Овощи, произрастающие на территории Владимирской области |
| 7.  | Блюда из яиц | Народный праздник Пасха |
| 8.  | Бутерброды. Горячие напитки | Травы, произрастающие Владимирского Ополья, используемые для приготовления горячих напитков |

**Межпредметные связи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы, темы | Разделы темы из учебных предметов |
| **1.**1.1.1.2.1.3.1.4.1.5.  | **Создание изделий их текстильных и поделочных материалов** |  |
| Вышивка | ОБЖ (правила безопасности при ручных и машинных работах)История (процесс развития вышивания)ИЗО (подготовка рисунка для вышивания и «, понятие о цветовом круге, основах композиции)Информатика (подбор цветов и орнамента на компьютере, оформление проекта) |
| Элементы материаловедения | Биология (получение натуральных волокон)Физика (свойства волокон) |
| Элементы машиноведения | История (создание швейной машины)ОБЖ (правила техники безопасности при работе на швейной машине, пользовании утюгом)Физика (виды эл. приводов швейной машины и принцип их работы) |
| Конструирование и моделирование швейных изделий (фартука) | Математика (вычерчивание отрезка заданной длины; определение длины отрезка с помощью линейки; прямые линии и их обозначения; взаимное расположение двух прямых на плоскости; расчеты по формулам)Черчение (масштаб, построение чертежа)География (фартуки в национальной одежде)ОБЖ (использование фартука и косынки как спецодежды)ИЗО (зарисовка моделей фартука) |
| Технология изготовления швейных изделий (фартука) | ОБЖ (техника безопасности при ручных, машинных работах, пользовании утюгомИЗО (зарисовка машинных швов) |
| **2.**  | **Технология ведения дома** | История (история интерьера)ИЗО (сочетание цвета, стиля, мебели)Информатика (оформление проекта)Физика (понятие «деформация») |
| **3.** | **Кулинария** | Биология (роль витаминов, виды овощей)ОБЖ (санитарно гигиенические требования, правила безопасности при работе на кухне, правила здорового образа жизни)География (районы произрастания овощей, плодов, ягод, чая, кофе)Химия (таблица Менделеева)ИЗО (фигурная нарезка овощей, бутербродов, украшение блюд)Черчение (способы нарезки овощей и их размеры)История (Праздник Пасха)Математика (расчет количества продуктов)Информатика (оформление проектов, просмотр дисков) |
| **4.** | **Творческие проекты** | Информатика (оформление проектов, составление презентации)ОБЖ (соблюдение правил безопасности)Литература, история (при оформлении пояснительной записке)Черчение (построение чертежей)Математика (расчеты по формулам)ИЗО (технологическая часть проекта, составление эскизов) |

**6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема:** | **НРК** |
| 1. | Молоко и его свойства | Комбинаты по переработке молока Владимирской области Национальные традиции и обычаи праздника Пасха |
| 2. | Блюда из круп и бобовых и макаронных изделий | Предприятия по производству макаронных изделий, изделий из круп и бобовых |
| 3. | Рыба и морепродукты | Виды рыб в водоемах региона |
| 4. | Блины, оладьи, блинчики | Национальные традиции и обычаи праздника Масленица |
| 5. | Лоскутное шитье | Распространение лоскутного шитья (Суздаль) |
| 6. | Волокна животного происхождения | Получение пряжи в домашних условиях |
| 7.  | Конструирование ночной сорочки | Нижняя рубаха в русском народном костюме |
| 8.  | Технология изготовления сорочки | Сорочка как один из видов одежды русской деревни |
| 9. | Электротехнические работы | Электростанции Владимирской области |

**Межпредметные связи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы, темы | Разделы темы из учебных предметов |
| 1. | **Кулинария** | Биология (содержание питательных веществ в молоке, рыбе, крупах и бобовых, муке)ОБЖ (санитарно гигиенические требования, правила безопасности при работе на кухне)География (Водоемы Челябинской области)Химия (таблица Менделеева)Черчение (способы нарезки овощей и их размеры)История (Праздник Масленица)Математика (расчет количества продуктов)Информатика (оформление проектов, просмотр дисков) |
| 2.2.1.2.2.2.32.4.2.5. | **Создание изделий их текстильных и поделочных материалов** |  |
| Лоскутное шитье | ОБЖ (правила безопасности при ручных и машинных работах)ИЗО (подготовка рисунка и понятие о цветовом круге, основах композиции)Информатика (подбор цветов и орнамента на компьютере, оформление проекта)Черчение (изготовление шаблона) |
| Элементы материаловедения | Биология (получение натуральных волокон животного происхождения)Физика (свойства волокон) |
| Элементы машиноведения | ОБЖ (правила техники безопасности при работе на швейной машине, пользовании утюгом)ИЗО (зарисовка машинных швов) |
| Конструирование и моделирование швейных изделий  | Математика (вычерчивание отрезка заданной длины; определение длины отрезка с помощью линейки; прямые линии и их обозначения; взаимное расположение двух прямых на плоскости; расчеты по формулам, расчет количества ткани)Черчение (масштаб, построение чертежа)История (история юбки)ИЗО (зарисовка моделей)Геометрия (основные конструкции) |
| Технология изготовления швейных изделий  | ОБЖ (техника безопасности при ручных, машинных работах, пользовании утюгомМатематика (припуски на швыФизика (усадка ткани) |
| 3.  | **Технология ведения дома** | Химия (чистка одежды хим. средствами) |
| 4.  | **Электротехнические работы**  | Физика (постоянный, переменный ток, электрические схемыУсловные графические обозначения на электрических схемах) |
| 5. | **Творческие проекты** | Информатика (оформление проектов, составление презентации)ОБЖ (соблюдение правил безопасности)Литература, история (при оформлении пояснительной записке)Черчение (построение чертежей)Математика (расчеты по формулам)ИЗО (технологическая часть проекта, составление эскизов) |

**7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема:** | **НРК** |
| 1. | Мучные изделия. Виды теста | Блюда национальной кухни народов, проживающих на территории Владимирской области  |
| 2 | Мучные изделия. Виды начинок | Кондитерские предприятия Владимирской области |
| 3. | Фрукты и ягоды | Фрукты и ягоды в нашем саду |
| 4. | Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание крючком | Старинные узоры, выполненные крючком |
| 5. | Основные виды петель | Трикотажное производство  |
| 6. | Силуэт и стиль в одежде | Фабрики по пошиву одежды  |
|  | Моделирование поясного изделия  | Модельеры России |
| 7. | Роль комнатных растений в жизни человека.  | Комнатные растения наших домов |

**Межпредметные связи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы, темы** | **Разделы темы из учебных предметов** |
| 1. | **Кулинария** | Биология (микроорганизмы, виды зерна для производства муки)ОБЖ (первичный инструктаж по охране труда; санитарно гигиенические требования, правила безопасности при работе на кухне)Химия (таблица Менделеева, способы разрыхления теста)История (Праздник Пасха)Математика (расчет количества продуктов)Информатика (оформление проектов, просмотр дисков) |
| 2.2.1.2.2.2.3.2.4.2.5.  | **Создание изделий их текстильных и поделочных материалов** |  |
| Вязание крючком | ОБЖ (правила безопасности при вязании, ручных и машинных работах)Информатика (составление схем по вязанию на компьютере, оформление проекта)История (история вязания) |
| Элементы материаловедения | Химия (получение химических волокон)Физика (свойства волокон) |
| Элементы машиноведения | ОБЖ (правила техники безопасности при работе на швейной машине, пользовании утюгом)ИЗО (зарисовка машинных швов) |
| Конструирование и моделирование швейных изделий  | Математика (вычерчивание отрезка заданной длины; определение длины отрезка с помощью линейки; прямые линии и их обозначения; взаимное расположение двух прямых на плоскости; расчеты по формулам, расчет количества ткани))Черчение (масштаб, построение чертежа)ИЗО (зарисовка моделей ночных сорочек)История (история моды)Геометрия (силуэты в одежде) |
| Технология изготовления швейных изделий  | ОБЖ (техника безопасности при ручных, машинных работах, пользовании утюгом)Математика (припуски на швыФизика (усадка ткани) |
| 3.  | **Технология ведения дома** | ИЗО (сочетание цвета, стиля, мебели)Информатика (оформление проекта)Биология (виды комнатных растений) |
| 4. | **Электротехнические работы**  | Физика (электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы) |
| 5. | **Творческие проектные работы** | Информатика (оформление проектов, составление презентации)ОБЖ (соблюдение правил безопасности)Литература, история (при оформлении пояснительной записке)Черчение (построение чертежей)Математика (расчеты по формулам)ИЗО (технологическая часть проекта, составление эскизов) |

**8 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел программы, тема** | **Тематика** |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** |
| Урок 1. Вязание спицами | Распространение вязания  |
| Урок11. Конструирование и моделирование швейных изделий | Национальная одежда  |
| Урок 15.Технология изготовления швейных изделий | Швейные предприятия в регионе |
| **Кулинария** |
| Урок 27.Блюда из мяса | Мясокомбинаты в регионе |
| Урок 31.Тесто и начинка для пельменей | Традиционные блюда |
| Урок 35.Заготовка продуктов | Наиболее распространенные плодово-ягодные культуры в регионе |
| **Технологии ведения дома** |
| Урок 45.Бюджет семьи | Стоимость потребительской корзины |
| **Электротехнические работы** |
| Урок 48 | Электростанции Владимирской области |
| **Современное производство** **и профессиональное образование** |
| Урок 56.Сферы и отрасли производстваУрок59.Основы профессионального самоопределенияУрок 61. Профессиональные интересы | Предприятия сервиса в регионеСпециальности, востребованные в регионеОбразовательные учреждения Владимирской области |

**Межпредметные связи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Тема**  | **Межпрежметные связи** |
| 1 | Введение  | Биология, физика, химия, ОБЖ, биология, история древнего мира и история средних веков. |
| 2 | Технология обработки пищевых продуктов | Биология, экология, география, химия, история |
| 3 | Вязание | История, ОБЖ, геометрия, изо-деятельность |
| 4 | Материаловедение  | История, химия, физика, биология |
| 5 | Машиноведение | Физика, черчение, ОБЖ |
| 6 | Конструирование и моделирование | Биология, история, черчение, изо-деятельность, математика |
| 7 | Технологи обработки поясного изделия | ОБЖ, математика, биология, изо-деятельность |
| 8 | Технология ведения дома | Математика экономика |
| 9 | Электротехнические работы  | Физика, география |
| 10 | Современное производство и профессиональное образование | География, профориентация, обществознание |

**Перечень проектных работ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п**  | **Название разделов/****класс** | **Перечень проектных работ** |
| **5** | **6** | **7** | **8** |
| 1. | Кулинария  |  |  |  |  |
| 2. | Рукоделие  |  |  |  |  |
| 3. | Создание изделий  |  |  |  |  |
| *4.* | Технология ведения дома |  |  |  |  |

**Критерии оценивания творческих проектов**

| № | **Ф.И. учащихся** | **Пояснительная записка проекта****(20)** | **Оценка изделия****(14)** | **Оценка защиты****(16)** | **Итого** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Общее оформление | Цели и задачи Актуальность Практическое применение | Конструкторская часть | Технологическая часть | Экономическая часть | Заключение | Оригиналь-ность конструкции | Качество изделия  | Соответствие изделия проекту | Практическая значимость | Цели и задачи | Четкость и ясность изложения | Убедительность изложения | Ответы на вопросы |  |
| **Баллы** |
| 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 5 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Критерии оценивания:**

Оценка «5» - 45-50 баллов

Оценка «4» - 36-44 балла

Оценка «3» - 23-35 баллов

Оценка «2» - меньше 23 баллов

**Критерии оценивания устных ответов учащихся**

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