

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА ИРКУТСКА ГИМНАЗИЯ № 3
664020, г. Иркутск, улица Ленинградская, дом 75, тел. 32-91-55, 32-91-54

«Рассмотрено»: РСП учителей прикладного
класса / Кушеница
Л.Н.
Протокол №
от «27 августа» 2015г.

«Согласовано»: ЗД по УВР
Хабаркина Л.Н.
27.08.2015г.

«Утверждено»: директор МБОУ гимназии № 3
Трошин А.С.
Приказ № 316 от «28 августа» 2015г.



Рабочая программа
по технологии (технологии ведения дома)
для 5-8 классов (параллели)
(уровень: базовый, общеобразовательный)
Учитель Солдатова Елена Леонидовна,
первая квалификационная категория

Рабочая программа составлена на основе программы: Тищенко А.Т., Синицина Н.В., Технология программа. 5-8 класс. - М.: Вентана-Граф, 2015.

г.Иркутск

2015-2016 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена для обучающихся 5 классов МБОУ гимназии №3 в соответствии с Программой по учебному предмету «Технология» направление «Технологии ведения дома», разработанной авторским коллективом (А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко). Программа соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования.

Место учебного предмета в учебном плане:

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 5 классе выделено 2 часа в неделю (68 часов в год).

Обоснование выбора учебно - методического комплекса для реализации рабочей программы:

Рабочая программа по технологии в 5 классе реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплекту, подготовленному авторским коллективом (В.Д. Симоненко, А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница) (включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2012-2013 учебном году).

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Рабочая программа реализует следующие цели и задачи учебного предмета в 5 классе, предусмотренные ФГОС и примерной программой основного общего образования по технологии:

1. Освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

2. Владение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
3. Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
4. Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
5. Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

С учётом общих требований ФГОС основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»:

В результате обучения учащиеся овладеют:

1. Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
2. Навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик получает возможность познакомиться:

1. С основными технологическими понятиями и характеристиками;
2. С назначением и технологическими свойствами материалов;
3. С назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
4. Со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

1. Рационально организовывать свое рабочее место;
2. Находить необходимую информацию в различных источниках;
3. Применять конструкторскую и технологическую документацию;

4. Составлять последовательность выполнения технологической операции;
5. Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами и оборудованием;
Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 1. Понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
 2. Формирования эстетической среды обитания;
 3. Развития творческих способностей;
 4. Изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
 5. Изготовления или ремонта изделий;
 6. Выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены.

Межпредметные связи, преемственность.

При изучении учебного курса «Технология» в 5 классе используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: ОБЖ, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

ОБЖ:

- Санитария и гигиена. Здоровое питание.

А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:

– Бытовые электроприборы на кухне.

– Технология приготовления швейных изделий

Биология:

- Технология приготовления блюд. Тепловая кулинарная обработка продуктов.

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

География:

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

История:

- Культура поведения за столом. Столовые приборы и посуда.

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

- Бытовая швейная машина.

- История создания изделий из лоскута.

Физика:

- Основные характеристики ткани.

- Бытовая швейная машина.

- Влажно – тепловая обработка ткани.

Изобразительное искусство:

- Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции

- Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
- Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни»

Математика:

- Изготовление выкройки шаблонов.
- практическая работа «Построение чертежа фартука»

Экология:

- Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.
- Эстетика и экология жилища

Черчение:

- Изготовление выкроек

Реализация целей технологического образования происходит в процессе формирования ключевых компетенций.

Ключевая компетенция	Целевой ориентир школы в уровне сформированности ключевых компетенций учащихся
Общекультурная компетенция	Способность и готовность: - организовывать взаимосвязь и упорядочивание своих знаний; - самостоятельно заниматься своим обучением.
Социально-трудовая компетенция	Способность и готовность: - нести ответственность; - организовывать свою работу.
Коммуникативная компетенция	Усвоение основ коммуникативной культуры личности: - овладение навыками неконфликтного общения.
Компетенция в сфере личностного определения	Способность и готовность: - занимать личную позицию в дискуссиях и высказывать свое собственное мнение.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения конкретного учебного предмета, курса.

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной за дачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе: *в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а так же соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, на значения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места

с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;

интегрирование в группу сверстников и по строение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

■ сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

■ адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

■ развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

■ соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

■ сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Методы и формы обучения:

Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы.

- перцептивные (передача и восприятие учебной информации посредством чувств);
- словесные (лекция, рассказ, беседа и др.);
- наглядные (демонстрация, иллюстрация и др.);
- практические (опыты, упражнения, выполнение заданий);
- логические, т. е. организация и осуществление логических операций (индуктивные, дедуктивные, аналогии и др.);
- гностические (проблемно-поисковые, репродуктивные);
- самоуправление учебными действиями (самостоятельная работа с книгой, инструкционными картами, оборудованием).
- методы формирования интереса к учению (познавательные игры, учебные дискуссии, создание проблемных ситуаций и др.);
- методы устной, письменной проверки знаний, умений и навыков, а также методы самоконтроля за эффективностью собственной учебно-познавательной деятельностью (бланки самооценивания практической работы)

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

Активизация деятельности учащихся осуществляется путём использования в работе следующих методов: учебно-игровая деятельность, составление обучающимися творческих заданий по изученному материалу, выполнение коллажей, презентационных материалов, слайд-шоу, самостоятельный поиск объектов труда, метод «сосед за партой» - помощь отстающим, мастер-класс от самих учащихся. Активно используется метод проектов, в конце учебного года проходит защита проектов, лучшие работы участвуют в общешкольной Выставке Достижений Ученической Мысли (ВДУМ).

Приоритетные виды обще-учебной деятельности:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.

- комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Учебно-методическое обеспечение рабочей программы 5 класс

- Тищенко А.Т., Синицина Н.В.. Технология: программа. 5-8 класс. - М.: Вентана-Граф, 2015.
- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», созданная на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта.
- Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобразования РФ № 1313 от 09.03.2004
- Федеральный компонент государственного образовательного стандарта, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 05.03.2004 года №1089
- Федеральный перечень учебников рекомендуемых (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования, утвержденный приказом от 7 декабря 2005 г. № 302
- Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс – 1-е изд. – М.: Вентана-Графф, 2014.-190с

Содержание и объем курса технологии

Базовыми для программы по направлению «Технологии ведения дома» являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», «Художественные ремёсла», «Технология домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

№	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	КОЛ-ВО ЧАСОВ
1.	Создание изделий из текстильных материалов	22 часов
1.1	Свойства текстильных материалов	4 часа
1.2	Конструирование швейных изделий	4 часа
1.3	Швейная машина	4 часов
1.4	Технология изготовления швейных изделий.	10 часов
2.	Художественные ремёсла	8 часов
3.	Технологии домашнего хозяйства	2 часа
4.	Электротехника	1 час
5.	Кулинария	15 часов
6.	Технологии творческой и опытнической деятельности	20 час
	Итого:	68

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). Изучение материала программы, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

В данном тематическом плане предусмотрено следующее количество часов на практические работы:

- ✓ Художественные ремёсла – 7 часов;
- ✓ Свойства текстильных материалов – 3 часа;
- ✓ Швейная машина – 3 часа;
- ✓ Конструирование швейных изделий - 3 часов;
- ✓ Технология изготовления швейных изделий.- 8 часов;
- ✓ Кулинария – 14 часов;
- ✓ Технология домашнего хозяйства – 2 часа;
- ✓ Технологии творческой и опытнической деятельности – 18 часов.

В школьной практике использую следующие виды контроля: текущий — по теме или части темы, изученной на занятии; рубежный — по большому объему информации (теме или разделу); итоговый — по всему предмету или большей его части, а также различные его способы: устный опрос, контрольные работы и задания, тестирование. В связи с ограниченностью времени, выделенного на контроль, тесты и контрольные задания являются наиболее эффективными способами проверки и оценки знаний учащихся. Контрольные работы (которые могут замениться на другой вид контроля знаний обучающихся: викторины, конкурсы):

- 3 четверть контрольная работа по разделу «Технологии швейных изделий»;
- 4 четверть - итоговое годовое тестирование.

Данное количество контрольных мероприятий в достаточной мере позволяет оценить степень усвоения изученного материала, выявить пробелы в теоретических знаниях и практических умениях. Разработаны тестовые задания для итогового годового тестирования.

Содержание разделов и тем учебного курса

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)

Тема. Свойства текстильных материалов (4 часа)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий (4 часа)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина (4 часа)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий (10 часов)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом

припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной. *Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла» (8часов)

Тема. Декоративно-прикладное искусство (2часа)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2часа)

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема. Лоскутное шитьё (4часа)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2часа)

Тема. Интерьер кухни, столовой (2часа)

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника» (1час)

Тема. Бытовые электроприборы(1час)

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария» (15ч)

Тема. Санитария и гигиена на кухне (1час)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, готовящим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питания (1часа)

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки (2 часа)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов (3 часа)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки

овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц (2 часа)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. При способлении для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 часа)

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 часа)

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Условные обозначения универсальных учебных действий. /УУД/

Личностные УУД	<ul style="list-style-type: none"> • Самоопределение. • Смислообразования. • Нравственно-этического оценивания. (НЭО)
Познавательные УУД	<p>Общеучебные</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулирование познавательной цели; (ФПЦ) - поиск и выделение информации; (ПиВИ) - знаково-символические (ЗС) - моделирование (М) <p>Логические</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ с целью выделения признаков - синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты; - выбор оснований и критериев для сравнения, сериации, классификации объектов; - подведение под понятие, выведение следствий; - установление причинно-следственных связей; (УПСС) - построение логической цепи рассуждений; (ПЛЦР) - доказательство; (Д) - выдвижение гипотез и их обоснование. (Гип)
Коммуникативные УУД	<ul style="list-style-type: none"> • Планирование (Пл) • Постановка вопросов (ПВ) • Разрешение конфликтов (РК) • Управление поведением партнёра точносью выражать свои мысли (УПП)
Регулятивные УУД	<ul style="list-style-type: none"> • Целеполагание (Ц) • Планирование (Пл) • Прогнозирование (Прогн) • Контроль (К) • Коррекция(Крр) • Оценка (О)

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по ТЕХНОЛОГИИ (обслуживающий труд)

Класс 5а, б, в, г, д.

Учитель _Солдатова Елена Леонидовна_

Количество часов

Всего 70 часов; в неделю 2 часа.

Плановых контрольных уроков 2, тестов 2 ч.;

Планирование составлено на основе программы:

Тищенко А.Т., Синицина Н.В.. Технология: программа. 5-8 класс. - М.: Вентана-Граф, 2015.

Учебник

Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома. 5 класс – 1-е изд. – М.: Вентана-Графф,2015.-190с

Сокращения в таблице тематического планирования

Инструкционная карта – **ИК**

Компьютерная презентация - **КП**

Учебно-тематический план. 5-й класс.

№ п/п дата	Тема урока. Тип урока.	Элементы содержания	Практич. часть программы	Текущий и промежут. контроль	УУД Деятельность учащихся	Материалы к уроку	Дата по плану	Дата по факту
Раздел 1. «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)								
Подраздел 1.1 «Свойства текстильных материалов» 4ч.								
1.1.1	Введение в курс. Материаловедение. Волокна растительного происхождения. (2ч) Тип-комбинированный	Цели и задачи изучения предмета. Содержание предмета. Производство ткани. Хлопчатобумажные и льняные волокна и ткани из них	Изучение видов и свойств х/б и льняных тканей.	Фронтальный опрос	(ФПЦ) Анализ, синтез, Контроль Коррекция Оценка	Лупы. Лоскуты х/б и льняных тканей, схема «Текстильные волокна». КП «Материаловедение»	1-я четв. 4.09	
1.1.2	Строение ткани. Виды тканей по способу отделки. (2ч) Тип- практический	Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды рисунка на ткани. Виды тканей по способу отделки.	Подбор лоскутов тканей по рисунку, способам отделки.	Оценка практической работы	Анализ, синтез, Контроль Коррекция, оценка. Работа по ИК.	Лоскуты ткани полотняного переплетения. Цветная шерстяная нить, большая иглолка, картон Таблица свойств основной и уточной нити. Схема полотняного переплетения. ИК и образец оформления практической работы.	11.09	
Подраздел 1.2 «Швейная машина» 4ч.								

1.2.1	Швейная машина с электроприводом. (2ч) Тип-комбинированный	Виды швейных машин, применяемых в швейной промышленности. Устройство шв. машины. Заправка верхней нити. Заправка нижней нити. Правила безопасного труда при выполнении машинных работ. Инструктаж по ТБ учащихся.	Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Отработка навыков работы на швейной машине.	Оценка практической работы	Анализ. Контроль Коррекция Оценка	Швейные машины. Схема «Устройство шв. машины». КП « В мире швейных машин». Инструкции по ТБ. Журнал инструктажа учащихся.	18.09		
1.2.2	Регуляторы швейной машины. Качество машинной строчки. (2ч) Тип- практический	Регуляторы швейной машины. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.	Регулировка качества машинной строчки.	Оценка практической работы	Планирование. Анализ. (УПСС) Контроль Коррекция Оценка	Швейная машина, лоскуты тканей, бумага, нитки, ножницы. Раздаточный материал «Устройство шпульного колпачка» и «Устройство машинной иглы».	25.09		
Подраздел 1.3 «Конструирование швейных изделий» 4 ч									
1.3.1	Виды фартуков. Снятие размерных признаков. (2ч) Тип-комбинированный	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Мерки.	Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок.	Фронтальный опрос, оценка практической работы	(ФПЦ) (ПиВи) Планирование	Сантим. ленты. Иллюстрации одежды прямоугольного покроя, предметов текстильной отделки интерьера.	2.10		

1.3.2	<p>Построение чертежа. Подготовка выкройки к раскрою. (2ч) Тип-комбинированный</p>	<p>Правила оформления чертежа. Типы линий. Последовательность построения чертежей. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.</p>	<p>Построение чертежа, изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p>	<p>Фронтальный опрос Оценка практической работы</p>	<p>Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка</p>	<p>Миллиметровая бумага, альбом, цветная бумага, ножницы, чертёжные инструменты. Схема «Получение выкроек деталей диванной подушки, накидки на стул, предметов одежды прямого покроя». ИК построения основы фартука.</p>	9.10	
Подраздел 1.4 «Технология изготовления швейных изделий». (10ч.)								
1.4.1	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой ткани. (2ч) Тип-комбинированный</p>	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.</p>	<p>Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани.</p>	<p>Оценка практической работы</p>	<p>Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка</p>	<p>Ткань, бумажные выкройки, булавки, ножницы, портновский мелок, Схема «Рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани».</p>	16.10	
1.4.2	<p>Ручные стежки. Техника выполнения прямых стежков. (2ч) Тип-комбинированный</p>	<p>Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.</p>	<p>Выполнение смёточных, замёточных и намёточных строчек.</p>	<p>Оценка практической работы</p>	<p>Работа по ИК. Контроль. Коррекция. Оценка. Работа по ИК.</p>	<p>Лоскутов ткани нитки, ножницы, ручная игла. Образцы ручных прямых стежков.</p>	23.10	

1.4.3	Конструкция машинного шва. Виды машинных швов. (2ч) Тип-комбинированный	Длина стежка, ширина шва. Классификация машинных швов. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условное и графическое обозначение. Основные операции при машинной обработке изделия: обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; стачивание; застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.	Выполнение стачных, настрочных швов и швов в подгибку.	Оценка практической работы	Работа по ИК. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Лоскуты ткани, нитки, булавки, ножницы швейная машина. Образцы машинных швов.	30.10		
1.4.4	Технология обработки деталей изделия. (2ч) Тип-комбинированный	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Профессии закройщик, портной. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Обработка накладных карманов. Обработка кулиски, пояс (в фартуке), резинку (в юбке).	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Образцы машинных швов.	2-я четв 13.11		
1.4.5	Отделка изделия. Контроль качества готового изделия. (2ч.) Контрольная работа.	Способы декорирования готовых изделий. Контроль качества. Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Декорирование швейных изделий.	Оценка практической и контрольной работы	Контроль Коррекция Оценка	Детали кроя, булавки декоративные отделочные материалы, ножницы, шв. машина. Гладильная доска и утюг.	20.11		
Раздел 2. Художественные ремёсла. (8ч.)									

2.1	Декоративно-прикладное искусство (1ч.) Тип-теоретический	Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.		Фронтальный опрос	Смысло-образование. (НЭО) (ФПЦ)	КП «Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства»	27.11	
2.2	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2ч.) Тип-комбинированный	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний.	Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.	Фронтальный опрос Оценка практической работы	(НЭО) Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	КП «Цветоведение», «Создание схем для лоскутной мозаики»	4.12	
2.3	Лоскутная техника. Материалы и инструменты для лоскутного шитья. (2ч.) Тип-комбинированный	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье.	Зарисовка эскизов моделей для лоскутного шитья, составление орнаментов. Изготовление шаблонов. Раскрой деталей. Подбор ткани по цвету фактуре и рисунку.	Фронтальный опрос Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Альбом, цветные карандаши, лоскуты ткани. Компьютерная презентация «Лоскутное шитьё».	11.12	

2.4	Технология изготовления изделия в технике лоскутного шитья. (3ч.) Тип- практический	Выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.	Фронтальный опрос, оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка. Работа по ИК.	Альбом, цветные карандаши, лоскуты ткани. Компьютерная презентация «Лоскутное шитьё».	18.12	
Раздел 3. «Технологии домашнего хозяйства» (2 часа)								
3.1	Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни. (2ч.) Тип-комбинированный	История интерьера. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Современные стили в интерьере кухни. Рациональное размещение оборудования кухни. Использование современных материалов в отделке кухни.	Выполнение эскиза интерьера кухни. Проектирование кухни на ПК.	Фронтальный опрос, оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка	Альбом, цветная бумага. КП «Интерьер дома».	25.12	
Раздел 4. «Электротехника» (1 часа)								
4.1	Бытовые электроприборы для кухни. (1ч) Тип-теоретический	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	Изучение принципов действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов для кухни.	Фронтальный опрос	Анализ, синтез, Контроль. Коррекция, оценка.	Инструкции по использованию бытовых приборов	3-я четв 15.01	
Раздел 5. «Кулинария» (15 часов)								
5.1	Санитария и гигиена. ТБ при работе на кухне. (1ч) Тип-теоретический	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Столовая посуда и инвентарь.		Фронтальный опрос	Анализ, синтез, Контроль. Коррекция, оценка.	Кухонное оборудование, инструменты и приспособления. Инструкции по ТБ. Журнал инструктажа учащихся.		

5.2	Физиология питания. Роль витаминов в питании человека. . (1ч) Тип-теоретический	Понятие о процессе пищеварения, усвояемости пищи, роли слюны, желудочного сока и желчи в пищеварении. Роль витаминов, их классификация, способы сохранения витаминов при тепловой обработке.		Фронтальный опрос	Смысло-образование. (НЭО) (ФПЦ)	Схема «Состав пищевых продуктов». Плакат «Процесс пищеварения».	22.01	
5.3	Бутерброды. Горячие напитки. (2ч.) Тип-комбинированный	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов и способы их оформления. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков, способы заваривания кофе, какао, чая и трав.	Приготовление бутербродов и горячих напитков.	Фронтальный опрос. Оценка практической работы	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. Плакат «Виды бутербродов и технология их приготовления».	29.01	
5.4	Блюда из яиц. (2ч.) Тип-комбинированный	Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособление и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц	Приготовление блюд из яиц: омлет, фаршированные яйца.	Фронтальный опрос, оценка практической работы	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. Плакат «Строение яйца». ИК по приготовлению блюд из яиц.	5.02	
5.5	Блюда из овощей. (3ч.) Тип-комбинированный	Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Способы определения качества овощей. Первичная обработка. Современные инструменты и приспособления для нарезки овощей. Овощные салаты. Оформление салатов.	Технология приготовления блюд из сырых овощей. Салаты из свежих овощей. Способы и приёмы оформления салатов.	Фронтальный опрос Оценка практической работы	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд. Плакат «Способы нарезки овощей».	12.02	

5.6	Тепловая обработка продуктов. Приготовление блюд из вареных овощей. (2ч.) Тип-комбинированный	Виды тепловой обработки продуктов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости тепловой обработки продуктов.	Салаты из варёных овощей. Способы и приёмы оформления салатов.	Оценка практической работы	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд.	19.02		
5.7	Блюда из бобовых, круп и макаронных изделий. (2ч.) Тип-комбинированный	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	Приготовление крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приготовление блюд из макаронных изделий.	Фронтальный опрос Оценка практической работы	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд. КП «Виды круп и бобовых. Блюда из них», «Макарономания»	26.02		
5.8	Сервировка стола. Способы складывания салфеток. (2ч.) Тип-комбинированный	Составление меню на завтрак. Правила подачи блюд. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом, пользования столовыми приборами.		Оценка практической работы	Планирование. Контроль Коррекция Оценка	Столовые приборы и посуда. Бумажные и тканевые салфетки. Плакат «Сервировка стола к завтраку». ИК по складыванию салфеток.	4.03		
Раздел 6. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)									
6.1	Творческий проект. Планирование работы. (2ч.) Тип- комб-ный	Тематика проектов. Правила создания проекта. Поэтапное проектирование. Подготовительный этап. Выбор темы. Организационный этап.	Выбор проекта. Разработка плана проекта.	Оценка практической работы	Смысло-образование. (НЭО), (ФПЦ). Презентации, журналы, готовые проекты.		11.03		

6.2	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». (2ч) Тип- практический	Работа с различными источниками информации. Разработка технологической карты. Составление пояснительной записки.	Изготовление изделия. Составление технологической карты	Оценка практической работы			18.03	
6.3	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». (2ч) Тип- практический						04	
6.4	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». (2ч) Тип- практический	Работа с различными источниками информации. Разработка технологической карты. Составление пояснительной записки.	Изготовление изделия. Составление технологической карты	Оценка практической работы	Смысло-образования. (НЭО), (ФПЦ), (ПиВи)	Презентации, журналы, готовые проекты.	8.04	
6.5	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». (2ч) Тип- практический						15.04	
6.6	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (2ч) Тип- практический						22.04	
6.7	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (2ч) Тип- практический						29.04	

6.8	Творческий проект по разделу «Кулинария». (2ч) Тип- практический						6.05	
6.9	Заключительный этап. (2ч) Тип- практический	Разработка презентации, оформление проекта. Правила защиты проекта.	Разработка презентации,				13.05	
6.10	Защита проекта. (2ч) Тип- контроль знаний		Защита проектов.				20.05	
	Итого – 68 часов.							

Учебно-тематический план. 6-й класс.

№ п/п дата	Тема урока. Тип урока.	Элементы содержания	Практич. часть программы	Текущий и промежуточный контроль	УУД Деятельность уч-ся	Материалы к уроку	Дата по плану	Дата по факту
Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства» (4 часа)								
1.1	Введение в курс. Интерьер жилого дома. (2ч) Тип- комбинированный	Цели и задачи изучения предмета. Содержание предмета. Интерьер жилого дома. Зонирование пространства жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.	Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.	Фронтальный опрос Оценка практической работы	Смысло-образованная. (НЭО) (ФПЦ)	КП «Композиция в интерьере», «Декорирование окон», журналы по интерьеру, слайд-шоу «Стили интерьера жилого дома»	1-я четв. 2.09	

1.2	Комнатные растения в интерьере. (2ч) Тип-комбинированный	Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере. Требования растений к окружающим условиям. Разновидности комнатных растений. Технологии выращивания и пересадки комнатных растений. Правила ухода за комнатными растениями. Профессия садовник.	Определение вида растения по внешним данным. Уход за растениями в кабинете технологии, холлах школы.	Фронтальный опрос Оценка практической работы	Смысло-образование. (НЭО) (ФПЦ)	Таблица «Классификация комнатных растений». Таблица «Заболевания комнатных растений», КП «Комнатные растения», Горшечные цветы.	9.09		
Раздел 2. «Кулинария» (14 часов)									
2.1	Входной срез знаний. Рыбы и нерыбные продукты моря. (2ч) тип- теоретический	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.		Фронтальный опрос	Смысло-образование. (НЭО) (ФПЦ)	КП «Рыбный стол». Плакат «Механическая обработка рыбы». Раздаточный материал – «Механическая обработка рыбы»	16.09		

2.2	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (2ч) тип-практический	Организация рабочего места, ТБ при работе на кухне.	Определение свежести рыбы. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.	Фронтальный опрос. Оценка практической работы	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	КП «Рыбный стол». Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд.	23.09	
2.3	Виды мяса. Обработка мяса. (2ч) тип-теоретический	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды механической и тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.		Фронтальный опрос.		КП «Мясо. Мясные блюда», раздаточный материал «Туша животного».	30.09	
2.4	Блюда из мясных продуктов. (2ч) тип-практический	Организация рабочего места, ТБ при работе на кухне.	Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.	Оценка практической работы	Планирование. Контроль Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд. КП «Мясо. Мясные блюда», «Оформление и подача горячих блюд»	7.10	
2.5	Блюда из птицы (2ч) Тип-комбинированный	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Механическая и тепловая обработка птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.	Приготовление блюда из птицы.	Оценка практической работы	Планирование. Контроль Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд. КП «Мясо птицы», «Оформление и подача горячих блюд»	14.10	

2.6	Заправочные супы (2ч) Тип-комбинированный	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды и технология приготовления заправочных супов. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.	Приготовление заправочного супа.	Фронтальный опрос. Оценка практической работы	Контроль Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд. КП «Оформление и подача горячих блюд».	21.10	
2.7	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2ч) Тип-комбинированный	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.	Оценка практической работы	Планирование. Контроль Оценка	КП «Сервировка стола». Столовые приборы и посуда. Бумажные и тканевые салфетки. Плакат «Сервировка стола к завтраку». ИК по складыванию салфеток. Таблица «Калорийность пищевых продуктов и блюд»	28.10	
Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)								
Подраздел 3.1 «Свойства текстильных материалов» 2ч.								
3.1.1	Химические волокна. Ткани из искусственных и синтетических волокон. (2ч) Тип- комб-ный	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.	Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон	Фронтальный опрос	(ФПЦ) Анализ, синтез, Контроль Коррекция Оценка	Лупы. Лоскуты тканей из химических волокон, схема «Текстильные волокна». КП «Материаловедение»	2-я четв. 11.11	
Подраздел 3.2 «Швейная машина» 2ч.								

3.2.1	Машинная игла. Обмётывание петель и пришивание пуговицы. (2ч) Тип-комбинированный	Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляет сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.	Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.	Оценка практической работы	Анализ. Контроль. Коррекция. Оценка	КП « В мире швейных машин». Инструкции по ТБ. Журнал инструктажа учащихся. Швейная машина, лоскуты тканей, нитки, ножницы. Раздаточный материал «Устранение неполадок в работе швейной машины» и «Устройство машинной иглы».	18.11		
Подраздел 3.3 «Конструирование швейных изделий» 4 ч									
3.3.1	Ассортимент плечевой одежды. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды (2ч) Тип-комб-ный	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.	Снятие мерок для изготовления плечевой одежды	Фронтальный опрос, оценка практической работы	(ФПЦ) (ПиВИ)	Сантим. ленты. Иллюстрации одежды. ИК «Снятие размерных признаков для плечевого изделия»	25.11		
3.3.2	Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. (2ч) Тип-комбинированный	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Фронтальный опрос. Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка	Миллиметровая бумага, альбом, ножницы, чертёжные инструменты. ИК «Построение основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».	2.12		
Подраздел 3.4 «Моделирование швейных изделий» 2 ч									

3.4.1	Моделирование плечевой одежды. (2ч) Тип-комбинированный	Понятие о моделировании одежды. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.	Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	Фронтальный опрос Оценка практической	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	Шаблоны базовой основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом. Цветная бумага, клей, альбом, цветные карандаши.	9.12		
Подраздел 3.5 «Технология изготовления швейных изделий». (12ч.)									
3.5.1	Технология изготовления плечевого швейного изделия. Раскрой ткани. (2ч) Тип-комбинированный	Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	Ткань, бумажные выкройки, булавки, ножницы, портновский мелок, Схема «Рациональная раскладка выкройки в зависимости от ширины ткани».	16.12		
3.5.2	Дублирующие материалы. Подготовка деталей к обработке. (2ч) Тип-комбинированный	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Инструктаж по ТБ при ВТО.	Дублирование деталей клеевой прокладкой. Перенос линий на деталях кроя с помощью прямых копировальных стежков.	Оценка практической работы	Работа по ИК. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Дублирующие материалы, утюг, гладильная доска, детали кроя.	23.12		
3.5.3	Подготовка деталей к примерке. Сборка основных деталей. (2ч) Тип-комбинированный	Основные операции при ручных работах: примётывание, вымётывание. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	Изготовление образцов ручных работ. Смётывание деталей кроя.	Оценка практической работы	Работа по ИК. Контроль Коррекция Оценка.	Лоскуты ткани, нитки, булавки, ножницы швейная машина. Образцы машинных швов. Детали кроя.	3-я четв. 13.01		

3.5.4	Способы обработки горловины. Обработка обтачек. (2ч.) Тип-комбинированный	Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед выворачиванием. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.	Изготовление образцов машинных работ. Обработка боковых, плечевых швов. Обработка горловины.	Оценка практической работы	Работа по ИК. Контроль Коррекция Оценка	Образцы машинных швов. ИК поузловой обработки горловины. Детали края, нитки, булавки, ножницы, швейная машина.	20.01	
3.5.5	Обработка застёжки подбортом. (2ч.) Тип- практический		Обработка за стёжки подбортом. Соединение лифа с юбкой. Обработка застёжки подбортом. Обработка нижнего среза изделия.	Оценка практической работы	Работа по ИК. Контроль Коррекция Оценка	Образцы машинных швов. ИК поузловой обработки горловины. Детали края, нитки, булавки, ножницы, швейная машина	27.01	
3.5.6	Отделка изделия. Контроль качества готового изделия. (2ч.) Контрольная работа.	Способы декорирования готовых изделий. Контроль качества. Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Декорирование швейных изделий.	Оценка практической и контрольной работы	Контроль Коррекция Оценка	Детали края, булавки, декоративные отделочные материалы, ножницы, швейная машина. Гладильная доска и утюг.	3.02	
Раздел 4. Художественные ремёсла. (8ч.)								
4.1	Вязание крючком (2ч.) Тип-комбинированный	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов и нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Основные виды петель и их условные обозначения. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.	Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.	Фронтальный опрос	Смысло-образова- ния. (НЭО) (ФПЦ)	КП «Традицион- ные и современ- ные виды деко- ративно-прикла- дного искусства», «Уроки вязания крючком». Образцы вязания, ИК, журналы. Нитки, крючок, ножницы.	10.02	

4.2	Вязание крючком (2ч.) Тип-комбинированный	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Отпаривание и сборка готового изделия.	Выполнение плотного вязания по кругу.	Фронтальный опрос. Оценка практической работы	(НЭО) Планирование. Контроль Коррекция Оценка	КП «Уроки вязания крючком». Образцы вязания, инструкционные карты, журналы. Нитки, крючок, ножницы.	17.02		
4.3	Вязание спицами (2ч.) Тип-комбинированный	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.	Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	КП «Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства». «Волшебные петельки». Образцы вязания, инструкционные карты, журналы. Нитки, спицы, ножницы.	24.02		
4.4	Вязание спицами (2ч.) Тип-комбинированный	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	Разработка схемы жаккардового узора на ПК.	Фронтальный опрос, оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Оценка Работа по ИК.	КП «Волшебные петельки». Образцы вязания, инструкционные карты, журналы. Нитки, крючок, ножницы.	2.03		
Раздел 6. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)									
5.1	Творческий проект. Планирование работы. (2ч.) Тип- комб-ный	Тематика проектов. Правила создания проекта. Поэтапное проектирование. Подготовительный этап. Выбор темы. Организационный этап.	Выбор проекта. Разработка плана проекта.	Оценка практической работы	Смыслообразование. (НЭО), (ФПЦ), (ПиВи)	Презентации, журналы, готовые проекты.	9.03		
6.2	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». (2ч) Тип- практический	Работа с различными источниками информации. Разработка технологической карты. Составление пояснительной записки.	Изготовление изделия. Составление технологической	Оценка практической работы			16.03		

5.3	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». (2ч) Тип- практический		карты				23.03	
5.4	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». (2ч) Тип- практический						4-я четв. 6.04	
5.5	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». (2ч) Тип- практический	Работа с различными источниками информации. Разработка технологической карты. Составление пояснительной записки.	Изготовление изделия. Составление технологической карты	Оценка практической работы	Смысло-образова- ния. (НЭО) , (ФПЦ), (ПиВИ)	Презентации, журналы, готовые проекты.	13.04	
5.6	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (2ч) Тип- практический						20.04	
5.7	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (2ч) Тип- практический						27.04 4.05	
5.8	Творческий проект по разделу «Кулинария». (2ч) Тип- практический						11.05	
5.9	Заключительный этап. (2ч) Тип- практический						Разработка презентации, оформление проекта. Правила защиты проекта.	

5.10	Защита проекта. (2ч) Тип- контроль знаний		Защита проектов.			Мультимедиа.	25.05	
	Итого – 68 часов.							

Учебно-тематический план 7 класс

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по ТЕХНОЛОГИИ (технологии ведения дома)

Класс __8 а, б, в, г

Учитель _Солдатова Елена Леонидовна_

Количество часов

Всего 68 часов; в неделю 2 час.

Плановых контрольных уроков, тестов -2 ч.;

Планирование составлено на основе программы:

Тищенко А.Т., Синицина Н.В.. Технология: программа. 5-8 класс. - М.: Вентана-Граф, 2015.

Учебник

Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс – 1-е изд. – М.: Вентана-Графф,2014.-190с

Сокращения в таблице тематического планирования

Инструкционная карта – **ИК**

Компьютерная презентация - **КП**

Учебно-тематический план. 7-й класс.

№ п/п	Тема урока. Тип урока.	Элементы содержания	Практическая часть программы	Текущий и промежуточный контроль	УУД Деятельность учащихся	Материалы к уроку	Дата	Дата по факту
Раздел 1. Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)								
1.1	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2ч.) тип-теоретический	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер			Смысло-образования. (НЭО) (ФПЦ)	КП «Освещение жилого дома». РМ «устройств о лам накаливания».	1-я четв. 1.09	
1.2	Гигиена жилища. Входной срез.(1ч.) тип-теоретический	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.	Входной срез остаточных знаний за 6 кл.		Смысло-образования. (НЭО) (ФПЦ)	КП «Гигиена жилого дома»	8.09	
Раздел 2. Электротехника (1 ч)								

2.1	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. (1ч.) тип- теоретический	Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.			Смысло-образова- ния. (НЭО) (ФПЦ)	КП «Климатиче- ские приборы»	8.09		
Раздел 3. «Кулинария» (14 ч)									
3.1	Физиология питания. Пищевые отравления. (1 ч.) тип- теор-ский	Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций.					15.09		
3.2	Блюда из молока и молочных продуктов. (3ч) тип- комбинированный	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд.	Приготовление блюд из молочных продуктов	Оценка практической работы	Планиро- вание. Контроль Оценка Работа по ИК.	КП «Молоч- ные и кисломолоч- ные продукты» Кухонное оборудован- ие, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по пригото- влен- ию блюд.	22.09		

3.3	Блюда из кисломолочных продуктов.	Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Кисломолочные продукты. Сыр. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов	Приготовление блюд из кисломолочных продуктов	Оценка практической работы	Планирование. Контроль Оценка Работа по ИК.	КП «Молочные и кисломолочные продукты» Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд.	29.09	
3.4	Мучные изделия. (2ч.) тип-теоретический	Продукты для приготовления теста. Пищевые разрыхлители. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки мучных изделий. Технология приготовления теста.				КП «Виды теста» «Мучные изделия»	6.10	
3.5	Изделия из жидкого теста (2 ч) тип-практич.	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами	Приготовление блинов, вафель.	Оценка практической работы	Планирование. Контроль Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд.	13.10	

3.6	Виды теста и выпечки (2 ч) тип-практич.	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них.	Приготовление печения из песочного теста	Оценка практической работы	Планирование. Контроль Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд.	20.10	
3.7	Сладости, десерты, напитки. Сервировка сладкого стола. (2 ч) тип-комбинированный	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка приглачительных билетов с помощью ПК	Приготовление десерта.	Оценка практической работы	Планирование. Контроль Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд.	27.10	
Раздел 4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (10 часов)								
4.1 Свойства текстильных материалов (1 часа)								

4.1.1	Текстильные материалы животного происхождения (2 ч) Тип-комбинированный	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Изучение свойств текстильных материалов из волокон животного происхождения	Фронтальный опрос	(ФПЦ) Анализ, синтез, Контроль Коррекция Оценка	Лупы. Лоскуты тканей из химических волокон, схема «Текстильные волокна». КП «Материаловедение»	2-я четв. 10.11	
4.2 Конструирование швейных изделий (4 ч)								
4.2.1	Стиль в одежде. Конструкции юбок. Построение основы чертежа конической юбки в масштабе 1: 4. (2 ч) Тип-комбинированный	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа клиневой юбки	Снятие мерок для построения юбок. Построение чертежа в М 1:4.	Фронтальный опрос Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	Иллюстрации моделей юбок.. Сант. лента, миллиметровая бумага, альбом, ножницы, чертёжные инструменты. ИК «Построение основы юбки.	17.11	

4.2.2	Построение чертежа конической и прямой юбок в масштабе 1:4 (2ч.) тип-практический		Построение чертежа конической и прямой юбок в масштабе 1:42ч.	Оценка практической работы	Контроль Коррекция Оценка		24.11	
4.3. Моделирование швейных изделий. (1ч)								
4.3.1	Моделирование юбок. Подготовка выкройки к раскрою.(2ч) Тип-комбинированный	Приёмы моделирования поясной одежды.	Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.	Оценка практической работы	Контроль Коррекция Оценка		1.12	
4.4 Швейная машина (1 ч)								

4.4.1	Уход за швейной машиной. (1ч.)	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	Выполнить чистку и смазку швейной машины.	Оценка практической работы	Анализ. Контроль Коррекция Оценка	Инструкции по ТБ. Журнал инструктажа учащихся. Швейная машина, лоскуты тканей, нитки, ножницы. Раздаточный материал «Устранение неполадок в работе швейной машины» и «Уход за швейной машиной».	8.12	
4.4.2	Машинные краевые швы. (1ч) Тип- комб-ный	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. и разрезом.	Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	ИК «Технология выполнения машинных краевых швов.»булавки, ножницы,	8.12	
4.5 Технология изготовления швейных изделий(6 ч)								

4.5.1	<p>Раскрой ткани. Подготовка деталей к обработке. (2ч)</p> <p>Тип-комбинированный</p>	<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества края. Способы переноса линий выкройки на детали края с помощью прямых копировальных стежков. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.</p>	<p>Раскладка выкройки на ткани.</p> <p>Раскрой. Подготовка деталей края к обработке.</p>	Оценка практической работы	<p>Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка</p>	<p>Ткань, бумажные выкройки, булавки, ножницы, портновский мелок, Схема «Рациональная раскладка выкройки плечевого изделия».</p>	16.12	
4.5.2	<p>Технология обработки складок.(2ч)</p> <p>Тип-комбинированный</p>	<p>Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.</p>	<p>Обработка односторонней, встречной и бантовой складок.</p>	Оценка практической работы	<p>Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка</p>	<p>ИК «Обработка складок» булавки, ножницы.</p>	23.12	

4.5.3	Проведение примерки поясного изделия. (2ч) Тип-комбинированный	Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов.	Устранение дефектов после примерки. Обработка вытачек, боковых срезов.	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка	ИК «Обработка вытачек» булавки, ножницы.	3-я четв. 12.01	
4.5.4	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией (2ч) Тип-комб-ный	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией	Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка	ИК «Технология обработки застёжкой-молнией», булавки, ножницы.	19.01	
4.5.5	Технология обработки верхнего среза поясного изделия (2ч) Тип-комб-ный	Технология обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.	Обработка пояса. Обработка нижнего среза.	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка	ИК «Технология обработки пояса», булавки, ножницы.	26.01	
Раздел 5. Художественные ремёсла (16 ч)								
5.1 Ручная роспись тканей (4 часа)								

5.1.1	Ручная роспись тканей» (2 ч) тип – комбинированный	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи.	Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	КП « Батик. Техника выполнения »	2.02	
5.1.2	Холодный батик.(2 ч) тип – практич.		Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика.	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	КП « Батик. Техника выполнения »	9.02	
5.2 Вышивка (12 часа)								
5.2.1	Вышивание (4 часа) тип-практический	История вышивки. Вышивка в народных костюмах. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.	Вышивка швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	Ручная игла, основа, нитки мулине, ножницы, пяльцы	16.02 23.02	

5.2.2	Вышивание (4 часа) тип-практический	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	Вышивка художественной, белой и владимирской гладью.	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	Ручная игла, основа, нитки мулине, ножницы, пяльцы	1.03 15.03	
5.2.3	Вышивание. (4 часа) тип-практический	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Швы французский узелок и рококо.	Вышивка атласными лентами.	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	Ручная игла, основа, нитки мулине, ножницы, пяльцы	22.03 4-я четв. 5.04	
Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности (14ч)								
6.1	Творческий проект. Планирование работы. (2ч.) Тип- комб-ный	Тематика проектов. Правила создания проекта. Поэтапное проектирование. Подготовительный этап. Выбор темы. Организационный этап.	Выбор проекта. Разработка плана проекта.	Оценка практической работы	Смыслообразования. (НЭО), (ФПЦ), (Пиви)	Презентации, журналы, готовые проекты.	12.04	

6.2	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». (2ч) Тип- практический	Работа с различными источниками информации. Разработка технологической карты. Составление пояснительной записки.	Изготовление изделия. Составление технологической карты, презентации.	Оценка практической работы			19.04	
6.3	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». (2ч) Тип- практический	Работа с различными источниками информации. Разработка технологической карты. Составление пояснительной записки.		Оценка практической работы	Смыслообразованная. (НЭО), (ФПЦ), (Пиви)	Презентации, журналы, готовые проекты.	26.04	
6.4	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (2ч) Тип- практический	Работа с различными источниками информации. Разработка технологической карты. Составление пояснительной записки.	Изготовление изделия. Составление технологической карты, презентации.	Оценка практической работы	Смыслообразованная. (НЭО), (ФПЦ), (Пиви)	Презентации, журналы, готовые проекты.	3.05	
6.5	Творческий проект по разделу «Кулинария». (1ч) Тип- практический	Работа с различными источниками информации. Разработка технологической карты. Составление пояснительной записки.		Оценка практической работы	Смыслообразованная. (НЭО), (ФПЦ), (Пиви)	Презентации, журналы, готовые проекты.	10.05	

6.6	Заключительный этап. (2ч) Тип-практический	Разработка презентации, оформление проекта. Правила защиты проекта.		Оценка практической работы		Мультимедиа.	17.05	
6.7	Защита проекта. (2ч) Тип- контроль знаний		Защита проектов.	Оценка практической работы		Мультимедиа.	24.05	
	Итого – 68 часов.							

Учебно-техматический план 8 класс

№ п\п урока	Тема урока. Тип урока.	Элементы содержания	Практическая часть программы	Текущий и промежуточный контроль	УУД Деятельность учащихся	Материалы к уроку	Дата	Дата по факту
Раздел «Семейная экономика» (6 часов)								
Бюджет семьи. (6 часов)								
1.	Введение в домашнюю	Правовое определение «семья». Основные функции семьи. Рациональное	Решение экономических	Фронтальн	Анализ. (ПиВи)	«Домашняя экономика»,	1-я	

	экономику. Бюджет семьи. (1ч) Тип-комбинированный	планирование расходов. Бюджет семьи. Виды доходов и расходов.	ситуаций в семье.	ый опрос	(ПЛЦР)	«Семейный кодекс»	четв. 1.09	
2.	Накопления. Сбережения. Расходная часть бюджета. (1ч) Тип-комбинированный	Способы сбережения денежных средств. Учёт потребления семьи, домашняя расходная книга.	Составление списка расходов семьи.	Оценка практической работы	(ПиВи) Анализ; (ПЛЦР)	«Бюджет семьи» Доходная и расходная части семейного бюджета. Рабочие бланки	8.09	
3.	Потребности семьи. Потребительская корзина. (1ч.) Тип-комбинированный	Потребности материальные, функциональные, ложные, духовные, физиологические, социальные. Пирамида потребности. Классификации покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи.	Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.	Оценка практической работы	(ПиВи) Анализ; (ПЛЦР)	«Потребности семьи», «Семья и бизнес» Рабочие бланки	15.09	
4.	«Информация о товарах». (1ч) Тип-комбинированный	Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Понятия «маркировка», «этикетка». Штриховое кодирование. Анализ потребительских качеств товаров и услуг.	Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Изучение информации на этикетках.	Оценка практической работы	(ПиВи) Анализ; (ПЛЦР)	КП «Информация о товарах. Защита прав потребителей» Рабочие бланки	22.09	
5.	Защита прав потребителя. (1ч)	Права потребителя и их защита.			(ПиВи) Анализ;	КП «Информация о товарах. Защита прав	29.09.	

	Тип- теоретический.				(ПЛЦР)	потребителей»		
6	Семья и бизнес. Предпринимательская деятельность. (1ч) Тип-комбинированный	Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент».	Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.	Фронтальный опрос	Анализ; (ПиВИ) (ПЛЦР)	«Легко ли быть предпринимателем?»	6.10	
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)								
7.	Сферы производства и разделение труда. (1 ч)	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда.	Оценка практической работы	(ПиВИ) Анализ; (ПЛЦР)		13.10	
8.	Оплата труда. (1 ч.)	Виды оплаты труда. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.		Оценка практической работы	(ПиВИ) Анализ; (ПЛЦР)		20.10	
9.	Профессиональное образование и профессиональная карьера. (1 ч)	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности.	Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы	Оценка практической работы	(ПиВИ) Анализ; (ПЛЦР)		27.10	

			профессионального образования и трудоустройства					
10.	Профессиональное образование и профессиональная карьера. (1 ч)	Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии					2-я четв 10.11	
Раздел 4. Кулинария (6 часов).								
1-12	Закусочные блюда. (2ч) Тип-комбинированный	Виды закусочных блюд. Технология их приготовления. Способы определения готовности и качества кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.	Определение качества продуктов. Приготовление и украшение блюд перед подачей к столу.	Оценка прак. работы	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд.	17.112 4.11	
3-14	Десерты. (2ч) Тип-практический	Виды десертов. Технология приготовления. Оформление готовых блюд при подаче к столу.	Приготовление десертов, их оформление. Способы определения готовности и качества кулинарных блюд.	Оценка прак. работы	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд.	1.12 8.12	

15-16.	Карвинг. (2ч) Тип-практический	Искусство оформления блюд для праздничного и повседневного стола. Инструменты для карвинга. Способы и технологии нарезки фруктов и овощей.	Выполнения некоторых приёмов карвинга из овощей и фруктов.	Оценка прак. работы	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд.	15.12 22.12		
Раздел 3. Электротехнические работы (6 часов)									
17-18	Бытовые электроприборы. (2ч) Тип- теоретический. ИНЗ	Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения	Фронтальный опрос	(ПЛЦР)		12.011 9.01		

		напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.						
19	Электромонтажные и сборочные технологии. (1 ч) Тип-комбинированный	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы.	Читать простые электрические схемы.	Фронтальный опрос	(ПЛЦР)		26.01	
20-21	Электротехнические устройства с элементами автоматики. (2 ч) Тип-комбинированный	Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека	Расчёт затрат на электроэнергию.	Фронтальный опрос	(ПЛЦР)	Электронагревательные устройства. Электроизмерительные приборы. (1ч) Тип-теоретический. ИНЗ	2.02 9.02	
22.	Развитие электроэнергетики. (1ч) Тип-теоретический. ИНЗ	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Развитие электроэнергетики. Возобновляемые виды топлива.		Фронтальный опрос	(ПЛЦР) (Гип)	Развитие электроэнергетики. (1ч) Тип-теоретический. ИНЗ	16.02	

		Термоядерное горючее. Использование водорода. Электромобиль. Энергия солнца и ветра.						
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)								
23-24.	Экология жилища. (2 ч) Тип-комбинированный	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища		Фронтальный опрос	(ПЛЦР) (Гип)		1.03 15.03	
25-26.	Водоснабжение и канализация в доме. (2 ч) Тип-комбинированный	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод	Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц	Фронтальный опрос	(ПЛЦР) (Гип)		22.03 5.04	
Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности (8 часов)								
27	Творческие проекты. Организационный этап. (1ч) Тип-комбинированный	Поэтапное проектирование. Подготовительный этап. Выбор темы. Организационный этап.	Выбор проекта. Разработка плана проекта.	Оценка самостоятельной работы			9.04	
282 9-30-31-	Выполнение творческой работы (4ч) Тип-практический	Работа с различными источниками информации. Разработка технологической карты. Составление пояснительной записки.	Изготовление изделия. Составление технологической	Оценка практическ	Смыслообразование. (НЭО),		12.041 9.0426 .04 3.05	

			карты, презентации.	ой работы	(ФПЦ), (ПиВи) (ПЛЦР) (Гип)	Презентации, журналы, готовые проекты.		
32	Оформление пояснительной записки. (1ч) Тип-практический	Оформление проекта.					10.05	
33	Подготовка презентации. (1ч) Тип-комбинированный	Разработка презентации. Правила защиты проекта.					17.05	
34	Защита проекта. (1ч) Урок контроля качества знаний			Оценка проекта		Мультимедиа.	24.05	
	Итого	34 ч						

Знания и умения обучающихся к концу изучения каждого раздела

1.Создание изделий из текстильных материалов

1.1Свойства текстильных материалов.

Знания: классификацию текстильных волокон, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон; ассортимент х/б и льняных тканей,

Умения: определять лицевую и изнаночную сторону ткани, направление долевой нити, выполнять образец полотняного переплетения ткани.

1.2Конструирование швейных изделий

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

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

1.3Швейная машина

Знания: историю швейной машины, виды машин, устройство бытовой швейной машины. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине, заправка верхней и нижней нити, технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе; назначение, конструкция, условные графические

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

Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять машинные строчки. Производить ВТО после каждой операции.

1.4 Технология изготовления швейных изделий.

Знания: требования к раскрою швейного изделия, условиями настила ткани и рациональной раскладке деталей выкройки, организацию рабочего места для ручных работ, подбор инструментов и материалов, выполнение ручных стежков и строчек, свойство материалов при работе с кроем, разновидности стежков.

Умения: раскраивать изделие, экономно расходуя ткань, выполнять ручные стежки и машинные строчки, организовывать рабочее место, соблюдать правила БТ; изготовления изделий из текстильных и подделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

2. Художественные ремёсла

Знания: виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах; правила, приёмы и средства композиции, цветовые сочетания в орнаменте, правила ТБ и ОРМ, последовательность выполнения изделия лоскутной техникой. Этапы проведения защиты проекта.

Умения: выполнять композиции на ПК с помощью графического редактора, выполнять работу по технологическим картам, выполнять различные швы, применять декоративные элементы для художественного оформления изделия. Оценивать свою работу.

3. Технология домашнего хозяйства

Знания: характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; средства оформления интерьера;

Умения: разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой в соответствии требований ТБ, проектирование кухни с помощью ПК.

4. Электротехника

Знания: основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

Умения: соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

5. Кулинария

Знания: общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ; виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей; правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями; способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц; виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов, столовые приборы и правила пользования ими, оформление стола, правила поведения.

Умения: выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов; сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам; сервировки стола и оформления приготовленных блюд, складывать салфетки.

6. Технологии творческой и опытнической деятельности

Знания: проект, история, цель проекта, этапы выполнения творческого проекта, поиск информации.

Умения: планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите, осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Требования к оценке знаний, умений и навыков учащихся.

Оценка устного ответа.

Оценка 5 ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

Оценка 4 ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка 3 ставится в том случае, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный.

Оценка 2 ставится в том случае, если при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка 1 ставится в том случае, если ученик не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

Оценка практических работ.

Оценка 5 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

Оценка 4 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

Оценка 3 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

Оценка 2 ставится в том случае, если учащийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценка 1 ставится в том случае, если учащийся совсем не выполнил работу.

Во всех случаях оценка снижается, если учащийся не соблюдал требований правил безопасного труда.

Оценка самостоятельных письменных работ.

Оценка 5 ставится, если учащийся:

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета.

Оценка 4 ставится, если учащийся выполнил работу полностью, но допустил в ней:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух недочетов.

Оценка 3 ставится, если учащийся правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка 2 ставится, если учащийся:

- допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
- или если правильно выполнил менее половины работы.

Оценка 1 ставится, если учащийся:

- не приступал к выполнению работы;
- или правильно выполнил не более 10 % всех заданий.

Примечание.

- Учитель имеет право поставить ученику оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если учеником оригинально выполнена работа.
- Оценки с анализом доводятся до сведения учащихся, как правило, на последующем уроке.

Рекомендации учителям по работе с одарёнными детьми.

Детская одаренность – это важнейшая мировая, комплексная, психолого-педагогическая и социально-общественная проблема во всех развитых странах. Не секрет, что для работы с одаренными детьми нужны особые методы и подходы:

1. Общение с одарёнными детьми требует от учителя гибкости мышления, творчества, профессионализма, позволяет чувствовать себя свободным в рамках школьной программы, предполагает творческую деятельность учителя и ученика.

2. Работа с талантливыми детьми должна быть повсеместной, начиная с особого внимания к ним на уроках, продолжая эту работу в кружках, на факультативных занятиях, а так же используя индивидуально-групповые формы работы и консультации во внеурочное время.

3. В классе, с детьми разного уровня развития, важно правильно организовывать работу с «сильными» учениками, создать такую проблемную ситуацию, чтобы включить способных учеников самостоятельный творческий поиск. На каждом уроке готовить карточки повышенной трудности с олимпиадными заданиями или упражнениями, требующими нестандартного мышления.

4. Привлекать способных творчески мыслящих учеников к сотрудничеству, предлагая им выступать в роли оппонентов.

5. Чтобы включить в творческий процесс одарённого ученика необходимо создать проблемные ситуации, пусть не большие, но заставляющие удивляться, искать пути решения проблемы, применять имеющиеся знания в нестандартной ситуации, делать свои умозаключения. А это и есть творческий поиск, который ведёт к развитию творческого мышления.

Перечень учебно-методического обеспечения

Методические и учебные пособия

- Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома 5 кл. Методическое пособие. –М : Вентана-Графф., 2014
- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома. 5 класс – 1-е изд. – М.: Вентана-Графф,2012.-190с

Дополнительная литература

- Азбука этикета. / Под ред. Иоффа Л.В. Иркутск: «Символ» 1997
- Грузинцева О. Стильные шторы для дома. - М.: АСТ-ПРЕСС книга, 2006
- Гульянц Э.К., Базик И.Я. Что можно сделать из природного материала.- М.: Просвещение, 1991
- Домоводство./ Под ред. Мусской Е.К. Ижевск: РИО «Квест» 1994.
- Егорова Р.И. Монастырская В.П. Учись шить: книга для уч-хся сред. шк. возраста.- М.: Просвещение, 1988.
- Ерёмченко Т.И. Рукоделие. – М.: Лёгпромбытгиздат, 1990.
- Зименкова Ф.Н. Технология. Справочное пособие для общеобраз. школ. Трудовое обучение.- М.: Педагогическое общество России, 2002.
- Журавлёва И.Д. Ткани. Обработка. Уход, Окраска. Аппликация. Батик. М.: Изд. Эскиммо, 2003.
- Косачёва И.Н. Дом, хозяйство, семья. - Т.:Узбекистон.,1992
- Лабзина А.Я. Дидактический материал по обслуж. труду : Пособие для уч-ля.- М.: Просвещение, 1993.
- Максимова М.В. Вязание без секретов. - М.: Эксмо-пресс, 1999
- Фёфелова Л.Н. Если вы любите шить: Руководство по моделированию, раскрою и технологии пошива женской одежды. - Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та., 1991
- Журналы « Школа и производство».
- Энциклопедия кройки и шитья.- М.: Вече. ,2000

Интернет – ресурсы

http://bankrabort.com/work/work_64667.html - трудовое обучение
<http://ipk.admin.tstu.ru/sputnik/index/str/resurs.files/method.altai.rcde.ru/items33ee.html> - методические материалы
http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=281&min=40&orderby=titleA&show=10&bcp_reg_require=ok – методические материалы
<http://www.edurm.ru/modules.php?name=econtent&r=152> – методические материалы
<http://www.nizhninogorod.ru/5290.html> - методические материалы
<http://www.refer.ru/5290> - методические материалы
<http://ipk.admin.tstu.ru/bpi/bpiweb.exe/doc1473.rtf?id=1473> - Инструкции по ТБ для обучающихся на уроках трудового обучения и обслуживающего труда
<http://www3.crimea.edu/edu/min/normdok/predmety2/trud.htm> - нормативно - правовое обучение
<http://tehnologi.su/index/> - сайт для учителей технологии
osinka.ru –школа шитья
beloshvejka.ru – уроки рукоделия и шитья
by-hand.ru Клуб мастеров и мастериц.
master-masteritsa.ru подарки своими руками
rucodelnica.ru –рукоделие
rucodelniza.ru – рукоделие
rukodelnitsa.ru - рукоделие
ukrashenijasvoimirukami.ru –украшения для дома своими руками
gotovim-vkusno.at.ua – готовим вкусно
wkusno.org –приготовление блюд

**Мастерская по обработке ткани
Оборудование**

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА

Манекен

Доска гладильная

Швейная машина «Jaguar» (электропривод)

Швейная машина «Singer» (электропривод)

Оверлок «Jaguar»

Оверлок «Merrylock»

Утюг электрический.

Компьютер

Мультимедийный проектор

ИНСТРУМЕНТЫ, ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Ножницы

Ручные иглы

Машинные иглы

Линейка-закройщика

Линейка-угольник

Лекало

Дидактический материал

Шаблоны фартука.

Инструкционные карты поузловой обработки фартука.

Инструкционные карты выполнения машинных швов.

Инструкционные карты выполнения ручных стежков

Инструкционные карты выполнения полотняного переплетения.

Коллекция тканей по ткацким переплетениям

Презентации Power Point

«Материаловедение»

«В мире швейных машин».

«Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства»

«Цветоведение»,

«Создание схем для лоскутной мозаики»

«Лоскутное шитьё».

«Интерьер дома».

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА

Электроплиты

холодильник

Весы

Блендер

Столовая посуда

Сервировочные столы

Дидактический материал

Коллекция круп и макаронных изделий.

Инструкционные карты приготовления блюд

Иллюстрации «Способы складывания салфеток»

«Витамины и их роль в питании человека»

«Классификация овощей»

«Виды круп и бобовых. Блюда из них»,

«Макарономания»

Слайд-шоу «Детский стол», «Бутерброды».

ИНСТРУМЕНТЫ, ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Разделочные доски

Столовые приборы

Кухонные инструменты: ножи, лопатки

Кухонная посуда

Поднос

Скатерти, салфетка.

**Презентации Power
Point**