

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА ИРКУТСКА ГИМНАЗИЯ № 3

664020, г. Иркутск, улица Ленинградская, дом 75, тел. 32-91-55, 32-91-54

«Рассмотрено» _____
пед. колл. _____ Кузнецова И.В.
Протокол № 1
от «27» августа 2015г.

«Согласовано» ЗД по УВР
Хабардина Л.Н.
«27 августа 2015г.»

«Утверждено»: директор МБОУ Гимназии № 3
Трошиной А.С.
Приказ № _____ 20



Рабочая программа
по технологии (технологии ведения дома)
для 5-8 классов
уровень базовый общеобразовательный

Разработчик Солдатова Е.Л.
Должность: учитель технологии
Квалификационная категория:
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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 5кл.

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. Синеца). Программа соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 6 классах еженедельно отводятся 2 часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели (всего 68 часов). Рабочая программа по технологии в 5 классе реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплексу, подготовленному авторским коллективом (А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца).

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

Создание изделий из текстильных материалов	
ученик научится:	ученик получит возможность :
<ul style="list-style-type: none"> • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейные изделия, пользуясь технологической документацией; • выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий 	<ul style="list-style-type: none"> • выполнять не сложные приёмы моделирования изделий; • определять и исправлять дефекты швейных изделий; • выполнять художественную отделку швейных изделий; • изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
Технологии домашнего хозяйства «Кулинария»	
ученик научится:	ученик получит возможность :
<ul style="list-style-type: none"> • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, различных видов круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания; • соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и санитарно-гигиенические требования и правила безопасности. 	<ul style="list-style-type: none"> • составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; • организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; • применять различные способы обработки пищевых продуктов ; • оформлять приготовленные блюда, сервировать стол • соблюдать правила этикета.
Технологии творческой и опытнической деятельности	
ученик научится:	ученик получит возможность:
<ul style="list-style-type: none"> • планировать и осуществлять учебные проекты: -выявлять и формулировать проблему; -обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта⁴ -планировать этапы выполнения работы; -осуществлять технологический процесс; -контролировать ход и результаты выполнения проекта • представлять результаты выполненного проекта; • пользоваться основными видами проектной документации 	<ul style="list-style-type: none"> • организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов; • планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов; • осуществлять презентацию; • давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товар на рынке.

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 часа
	Итого:	68 часов

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 – 5 часов;
- ✓ Технологии домашнего хозяйства – 1 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 объёму 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» (8 часов)

Тема. Декоративно-прикладное искусство (2 часа)

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 (2 часа)

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 (4 часа)

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» (2 часа)

Тема. Интерьер кухни, столовой (2 часа)

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» (1 час)

Тема. Бытовые электроприборы (1 час)

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 (1 час)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим 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 (1 часа)

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). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты 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 лишнего нитрата 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. Приспособления 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» (22 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.

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по ТЕХНОЛОГИИ (обслуживающий труд)

Класс 5а, б, в, г, д.

Учитель _Солдатова Елена Леонидовна_

Количество часов

Всего 68 часов; в неделю 2 часа.

Плановых контрольных уроков 2, тестов 2 ч.;

Планирование составлено на основе программы:

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

Учебник

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

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 выразать свои мысли (УПП)
Регулятивные УУД	<ul style="list-style-type: none"> • Целеполагание (Ц) • Планирование (Пл) • Прогнозирование (Прогн) • Контроль (К) • Коррекция(Крр) • Оценка (О)

Сокращения в таблице тематического планирования

Инструкционная карта – **ИК**

Компьютерная презентация – **КП**

Тематическое планирование. 5-й класс.

№ п/п	Тема урока. Тип урока.	Элементы содержания урока	Практич. часть урока	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Планируе мые результат ы (УУД)	формы контрол я	Материалы к уроку	Дата по плану	Примечани е
Введение в курс									
1.	Введение в курс. Творческий проект.	Цели и задачи изучения предмета. Содержание предмета. ТБ и правила поведения на уроках технологии. Тематика проектов. Правила создания проекта. Поэтапное проектирование. Подготовительный этап. Выбор темы. Организационный этап. Разработка презентации, оформление проекта. Правила защиты проекта.		Знакомство с примерами творческих проектов. Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.	Познавательные, смыслообразование.			1-я четв. 6.09	
Раздел 1. «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)									
Подраздел 1.1 «Свойства текстильных материалов» 4ч.									
2.	Материаловедение. Волокна растительного происхождения. (2ч) Тип-комбинированный	Производство ткани. Хлопчатобумажные и льняные волокна и ткани из них	Изучение видов и свойств х/б и льняных тканей.	Составление коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства х/б и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов материалов.	(ФПЦ) Анализ, синтез, Контроль Коррекция Оценка	Фронтальный опрос	Лупы. Лоскуты х/б и льняных тканей, схема «Текстильные волокна». КП «Материаловедение»	13.09	
3.	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.	Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную сторону ткани.	Анализ, синтез, Контроль Коррекция, оценка. Работа по ИК.	Оценка практической работы	Лоскуты ткани полотняного переплетения. Цветная пряжа, большая иголка, картон Таблица свойств основной и уточной нити. Схема полотняного переплетения. ИК и образец оформления практической работы.	20.09	

Подраздел 1.2 «Конструирование швейных изделий» 4 ч									
4.	Ассортимент швейных изделий. 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.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.	(ФПЦ) (ПиВи) Планирование	Фронтальный опрос, оценка практической работы	Сантим. ленты. Иллюстрации одежды прямоугольного покроя, предметов текстильной отделки интерьера.	27.09	
5.	Построение чертежа. Подготовка выкройки к раскрою. (2ч) Тип-комбинированный	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.	Построение чертежа, изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка	Фронтальный опрос. Оценка практической работы	Миллиметровая бумага, альбом, цветная бумага, ножницы, чертёжные инструменты. ИК построения основы фартука.	4.10	
Подраздел 1.3 «Швейная машина» 4ч.									
6.	Швейная машина с электроприводом. (2ч) Тип-комбинир.	Виды швейных машин, применяемых в швейной промышленности. Устройство шв. машины. Заправка верхней нити. Заправка нижней нити. Правила безопасного труда при выполнении машинных работ.	Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Отработка навыков работы на швейной машине.	Изучать устройство бытовой современной швейной машины с электроприводом. Подготавливать шв. машину к работе: наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитку. Выполнение прямой машинной строчки с закрепкой в начале и в конце строчек. Овладевать безопасными приемами труда.	Анализ. Контроль. Коррекция	Оценка практической работы	Швейные машины. Схема «Устройство шв. машины». КП «В мире швейных машин». Журнал инструктажа учащихся.	11.10	

7.	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.	Выполнять прямую машинную строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотами и с использованием регулятора длины стежка.	Планирование. Анализ. (УПСС) Контроль Коррекция Оценка	Оценка практической работы	Шв. машина, лоскуты тканей, бумага, нитки, ножницы. Раздаточный материал «Устройство шпульного колпачка» и «Устройство машинной иглы».	18.10	
Подраздел 1.4 «Технология изготовления швейных изделий». (10ч.)									
8.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой ткани. (2ч) Тип- комбинированный	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. 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. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	Оценка практической работы	Ткань, бумажные выкройки, булавки, ножницы, портновский мелок, Схема «Рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани».	25.10	
9.	Ручные стежки. Техника выполнения прямых стежков. (2ч) Тип- комбинированный	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.	Выполнение смёточных, замёточных и намёточных строчек.	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.	Работа по ИК. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Оценка практической работы	Лоскутов ткани нитки, ножницы, ручная игла. Образцы ручных прямых стежков.	2-я четв. 8.11	

10.	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 шов в подгибку.	Изготавливать образцы машинных работ: застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Оценка практической работы	Работа по ИК. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Лоскуты ткани, нитки, булавки, ножницы швейная машина. Образцы машинных швов.	15.11	
11.	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).	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщика и портной.	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Образцы машинных швов.	22.11	
12.	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.	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды	Оценка практической и контрольной работы	Контроль Коррекция Оценка	Детали кроя, булавки декоративные отделочные материалы, ножницы, шв. машина. Гладильная доска и утюг.	29.11	
13.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (2ч) Тип- практ.	Поэтапное проектирование. Источники информации.	Изготовление изделия. Составление технологической карты, презентации	Выполнять проект по разделу.	Смыслообразования. (НЭО), (ФПЦ), (ПиВИ)	Оценка практической работы	Презентации, журналы, сборники проекты.	6.12	

14.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (2ч) Тип- практический		Изготовление изделия. Составление технологической карты, презентации	Выполнять проект по разделу. Оформлять пояснительную записку и электронную презентацию проекта. Составлять доклад защиты творческого проекта.	Смыслообразования. (НЭО), (ФПЦ), (ПиВИ)	Оценка проектной работы	Презентации, журналы, сборники проекты.	13.12	
15.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (2ч) Тип- практ.		Защита проектов.	Защищать творческий проект. Оценивать проекты по составленному плану.	Смыслообразования. (НЭО), (ФПЦ), (ПиВИ)	Оценка проектной работы	Презентации, проекты.	20.12	
Раздел 2. Художественные ремёсла. (8ч.)									
16.	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.		Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды..	Смыслообразования. (НЭО) (ФПЦ)	Фронтальный опрос	КП «Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства»	27.12	
17.	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2ч.) Тип- комб.	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.		(НЭО) Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	Фронтальный опрос Оценка практической работы	КП «Цветоведение», «Создание схем для лоскутной мозаики»	3-я четв. 10.01	

18.	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.	Изучать различные техники лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона. Подбирать лоскуты ткани по цвету, фактуре для лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров.	Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка. Работа по ИК.	Фронтальный опрос. Оценка практической работы.	Альбом, цветные карандаши, лоскуты ткани. Компьютерная презентация «Лоскутное шитьё».	17.01		
19.	Технология изготовления изделия в технике лоскутного шитья. (3ч.) Тип- практ.	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.	Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья.	Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка. Работа по ИК.	Фронтальный опрос, оценка практической работы.	Альбом, цветные карандаши, лоскуты ткани. Компьютерная презентация «Лоскутное шитьё».	24.01		
20.	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». (2ч) Тип-практик.	Поэтапное проектирование. Источники информации.	Изготовление изделия. Составление технологической карты, презентации	Выполнять проект по разделу.	Смыслообразование. (НЭО), (ФПЦ), (ПиВИ)	Оценка практической работы	Презентации, журналы, сборники проекты.	31.01		
21.	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». (2ч) Тип-практик.	Поэтапное проектирование. Источники информации.	Изготовление изделия. Составление технологической карты, презентации	Выполнять проект по разделу. Составлять доклад защиты творческого проекта.	Смыслообразование. (НЭО), (ФПЦ), (ПиВИ)	Оценка практической работы	Презентации, журналы, сборники проекты.	7.02		
22.	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». (2ч) Тип-практик.		Защита проектов.	Защищать творческий проект. Оценивать проекты по составленному плану.	Смыслообразование. (НЭО), (ФПЦ), (ПиВИ)	Оценка итоговой работы	Презентации, проекты.	14.02		
Раздел 3. «Технологии домашнего хозяйства» (2 часа)										
23.	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.	Знакомиться с требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.	Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка	Фронтальный опрос, оценка практической работы	Альбом, цветная бумага. КП «Интерьер дома».	21.02		

24.	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». (2ч) Тип- практ.		Проектирование кухни на ПК.	Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.	Смыслобразования. (НЭО), (ФПЦ), (ПиВИ)	Оценка проектной работы	Презентации, проекты.	28.02	
		Раздел 4. «Электротехника» (1 часа)							
25.	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.	Знать принципы действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов для кухни.	Анализ, синтез, Контроль Коррекция, оценка.	Фронтальный опрос	Инструкции по использованию бытовых приборов	7.03	
		Раздел 5. «Кулинария» (15 часов)							
25.	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.		Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных моющих средств для мытья посуды. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. Оказывать первую помощь при травмах.	Анализ, синтез, Контроль Коррекция, оценка.	Фронтальный опрос	Кухонное оборудование, инструменты и приспособления. Журнал инструктажа учащихся.	7.03	

26.	<p>Физиология питания Роль витаминов в питании человека. (1ч)Тип-теорет.</p>	<p>Понятие о процессе пищеварения, усвояемости пищи, роли слюны, желудочного сока и желчи в пищеварении. Роль витаминов, их классификация, способы сохранения витаминов при тепловой обработке.</p>		<p>Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минералов и микроэлементов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.</p>	<p>Смыслообразование. (НЭО) (ФПЦ)</p>		<p>Схема «Состав пищевых продуктов». Плакат «Процесс пищеварения».</p>	14.03	
27.	<p>Бутерброды. Горячие напитки. (2ч.) Тип-комбинированный</p>	<p>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.</p>	<p>Приготовление бутербродов и горячих напитков.</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые качества продуктов в бутербродах. Проводить сравнительный анализ различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки..</p>	<p>Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка. Работа по ИК.</p>	<p>Фронтальный опрос. Оценка практической работы</p>	<p>Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. Плакат «Виды бутербродов и технология их приготовления».</p>	21.03	

28.	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.	Определять свежесть яиц с помощью подсоленной воды. Готовить разнообразно блюда из яиц.	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Фронтальный опрос. Оценка практической работы	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. Плакат «Строение яйца». ИК по приготовлению блюд из яиц.	4-я четв. 4.04	
29.	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.	Определять доброкачественность овощей по внешнему виду. Выполнять первичную обработку овощей, нарезку овощей разными формами нарезки. Отрабатывать точность при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Готовить салат из сырых овощей. Оценивать готовые блюда. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Фронтальный опрос. Оценка практической работы	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд. Плакат «Способы нарезки овощей».	11.04	
30.	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.	Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Читать технологическую документацию. Оценивать готовые блюда. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Оценка практической работы	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд.	18.04	

31.	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.	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий.	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Фронтальный опрос. Оценка практической работы	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд. КП «Виды круп и бобовых. Блюда из них», «Макаронomanия»	25.04	
32.	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.		Подбирать столовое белье, приборы и посуду для сервировки стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов.	Планирование. Контроль Коррекция Оценка	Оценка практической работы	Столовые приборы и посуда. Бумажные и тканевые салфетки. Плакат «Сервировка стола к завтраку». ИК по складыванию салфеток.	2.05	
33.	Творческий проект по разделу «Кулинария». (2ч) Тип- практический	Поэтапное проектирование. Источники информации.	Составление технологической карты, презентации	Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять пояснительную записку и электронную презентацию проекта.	Смысловое бразование. (НЭО), (ФПЦ), (ПиВИ)	Оценка практической работы	Презентации, журналы, сборники проекты.	16.05	
34.	Творческий проект по разделу «Кулинария». (2ч) Тип- практический		Защита проектов.	Защищать творческий проект. Оценивать проекты по составленному плану.	(НЭО) (ФПЦ), (ПиВИ)	Оценка итоговой работы	Презентации, проекты.	23.05	
	Итого – 68 часов.								

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

Перечень учебно-методического обеспечения

Методические и учебные пособия

- Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома 5 кл. Методическое пособие. –М : Вентана-Графф,, 2014
- Синица 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.
- Ерёменко 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. Эскимо, 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
- Фефелова 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_required=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 шитье».

«Интерьер дома».

Мастерская по обработке пищевых продуктов

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»

Презентации Power Point

«Витамины и их роль в питании человека»
«Классификация овощей»
«Виды круп и бобовых. Блюда из них»,
«Макарономания»
Слайд-шоу «Детский стол», «Бутерброды».

Оборудование

ИНСТРУМЕНТЫ, ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Разделочные доски
Столовые приборы
Кухонные инструменты: ножи, лопатки
Кухонная посуда
Поднос
Скатерти, салфетка.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 6 кл.

Рабочая программа составлена для обучающихся 6 классов МБОУ гимназии №3 в соответствии с Программой по учебному предмету «Технология», разработанной авторским коллективом (А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница) на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения (2015 г.).

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 6 классах еженедельно отводятся 2 часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели (всего 68 часов).

Планируемые предметные результаты освоения обучающихся каждого раздела.

1. Создание изделий из текстильных материалов

1.1 Свойства текстильных материалов.

Знания: принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, способы получения искусственных волокон, свойства тканей из искусственных волокон.

Умения: определять сырьевой состав ткани, выполнять образец саржевого и атласного переплетений ткани, определять раппорт переплетения ткани.

1.2 Конструирование швейных изделий

Знания: Виды плечевой одежды; назначение различных швейных изделий; эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к плечевой группе одежды, общие сведения о системах конструирования одежды. Правила снятия размерных признаков для построения чертежа плечевого изделия, их условные обозначения, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской фигуры.

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.

назначение, конструкцию, условное графическое обозначение и технологию выполнения швов; способы раскладки выкройки на ткани; технологию обработки плечевых срезов, горловины - обтачкой; приёмы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

1.3 Конструирование швейных изделий

Знания: способы моделирования плечевого изделия, правила подготовки выкройки к раскрою;

Умения: выполнять моделирование плечевого изделия, подготавливать выкройку и ткань к раскрою;

1.4 Швейная машина

Знания: 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, правила подготовки универсальной швейной машины к работе; назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: притачного, обтачного.

Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять машинные строчки. Производить ВТО после каждой операции. Выполнять зигзагообразную строчку, устранять неполадки в работе швейной машины..

1.5 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, свойства материалов при работе с краем, 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 поделочных 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 творчества; материалы, инструменты и приспособления, необходимые для вязания крючком и спицами, правила посадки и постановки рук во время работы;

Умения: читать схемы вязания, подбирать соответствующие нитки, номер крючка и спиц, выполнять работу по технологическим картам, 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; способы декорирования окон. Размножение и уход за комнатными растениями, принципы размещения растений в жилом помещении. Современные отделочные материалы для жилых помещений.

Умения: делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК, выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.

5.Кулинария

Знания: общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ; виды рыб, морепродуктов, мяса. Общие сведения о пищевой ценности этих продуктов, способах их кулинарного использования, методы определения их качества. Правила механической и тепловой обработки, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки; правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями; технологию приготовления мясных, рыбных блюд и заправочных супов, правила сервировки стола к обеду; влияние способов обработки на пищевую ценность 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 для обеда; выполнять механическую и тепловую обработку продуктов; 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.

Межпредметные связи, преемственность.

При изучении учебного курса «Технология» в 6 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.

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:

- Цветовые сочетания.
- Творческая работа «Выполнение эскиза декорирования окон жилого помещения»

Математика:

- Изготовление выкройки шаблонов.
- практическая работа «Построение чертежа плечевого изделия»

Экология:

- Первичная и тепловая обработка продуктов.
- Эстетика и экология жилища

Черчение:

- Изготовление выкроек

Содержание 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	2 часа
1.2	Конструирование швейных изделий	4 часа
1.3	Моделирование швейных изделий	2 часа
1.4	Швейная машина	2 часов
1.5	Технология изготовления швейных изделий.	12 часов
2.	Художественные ремёсла	8 часов
3.	Технология домашнего хозяйства	4 часа
5.	Кулинария	14 часов
6.	Технологии творческой и опытнической деятельности	20 час
	Итого:	68 часов.

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 – 2 часа;
- ✓ Конструирование швейных изделий - 3 часа
- ✓ Моделирование швейных изделий – 1 час
- ✓ Швейная машина – 2 часа;
- ✓ Технология изготовления швейных изделий.- 10 часов;
- ✓ Кулинария – 5 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 объёму 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):

- 1 четверть – входной срез остаточных знаний за 5 класс.

- 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 (2 часа)

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий (4 часа)

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина (2 часа)

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполладки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполладки 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий (12 часов)

Теоретические сведения. 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. 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. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное за крепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: при соединении мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» (8 часов)

Тема. Вязание крючком (4 часа)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами (4 часа)

Теоретические сведения. 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. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 часа)

Тема. Интерьер жилого дома (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно-лиственные, декоративно-цветущие комнатные, декоративно-цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, aeropоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария» (14ч)

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 часа)

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса (4 часа)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы (2 часа)

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы (2 часа)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 часа)

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

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

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

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: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по ТЕХНОЛОГИИ (технологии ведения дома)

Класс 6 а, б, в, г,д

Учитель _Солдатова Елена Леонидовна_

Количество часов

Всего 68 часов; в неделю 2 часа.

Плановых контрольных уроков 3, тестов 2 ч.;

Планирование составлено на основе программы:

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

Учебник

Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома. 6 класс – 1-е изд. – М.: Вентана-Графф,2014.-190с

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 выразить свои мысли (УПП)
Регулятивные УУД	<ul style="list-style-type: none"> • Целеполагание (Ц) • Планирование (Пл) • Прогнозирование (Прогн) • Контроль (К) • Коррекция(Крр) • Оценка (О)

Сокращения в таблице тематического планирования

Инструкционная карта – **ИК**

Компьютерная презентация - **КП**

Тематическое планирование. 6-й класс.

№ п/п дата	Наименование разделов курса, тем уроков	Элементы содержания урока	Практич. часть программы	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Планируе мые результат ы (УУД)	Формы контроля	Материалы к уроку	Дата по плану	При меча ние
Введение.									
1	Введение в курс. Творческий проект.	Цели и задачи изучения предмета. Содержание предмета.		Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе	Познавате льные, смыслооб разования			1-я четв. 2.09	
Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства» (4часа)									
2	Интерьер жилого дома. (2ч) Тип- комбинированный	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.	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Различать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.	Смысло- образован ия. (НЭО) (ФПЦ)	Фронтал ьный опрос. Оценка практиче ской работы	КП «Композиция в интерьере», «Декорировани е окон», журналы по интерьеру, слайд-шоу «Стили интерьера жилого дома»	9.09	

3.	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.	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник	Смысло-образование. (НЭО) (ФПЦ)	Фронтальный опрос Оценка практической работы	Таблица «Классификация комнатных растений». Таблица «Заболевания комнатных растений», КП «Комнатные растения», Горшечные цветы.	16.09	
4.	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». (2ч) Тип- практ.	Работа с различными источниками информации. Разработка технологической карты. Составление пояснительной записки.	Изготовление изделия, макета, электронного проекта.	Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома»	Смысло-образование. (НЭО) , (ФПЦ), (ПиВИ)	Оценка практической работы	Презентации, журналы, готовые проекты.	23.09	
5.	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». (2ч) Тип-		Защита проектов.					30.09	
Раздел 2. «Кулинария» (14 часов)									

6.	Входной срез знаний. Рыба 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 доброкачества 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.		Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы	Смысло-образование. (НЭО) (ФПЦ)	Фронтальный опрос	КП «Рыбный стол». Плакат «Механическая обработка рыбы». Раздаточный материал – «Механическая обработка рыбы»	7.10	
7.	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.	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.	Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Фронтальный опрос. Оценка практической работы	КП «Рыбный стол». Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд.	14.10	

8.	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.		Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса.		Фронтальный опрос.	КП «Мясо. Мясные блюда», раздаточный материал «Туша животного».	21.10	
9.	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.	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам	Планирование. Контроль. Оценка. Работа по ИК.	Оценка практической работы	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд. КП«Мясо. Мясные блюда», «Оформление и подача горячих блюд»	28.10	

10.	Блюда из мяса 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.	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы.</p> <p>Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.</p> <p>Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p>	<p>Планирование.</p> <p>Контроль</p> <p>Оценка</p> <p>Работа по ИК.</p>	<p>Оценка практической работы</p>	<p>Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд. КП «Мясо птицы», «Оформление и подача горячих блюд»</p>	<p>2-я четв. 11.11</p>	
-----	--	--	-------------------------------	--	---	-----------------------------------	--	-------------------------------	--

11.	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.	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p>	Контроль Оценка Работа по ИК.	Фронтальный опрос. Оценка практической работы	Кухонное оборудование, столовые приборы и посуда. Продукты. ИК по приготовлению блюд. КП «Оформление и подача горячих блюд».	18.11	
-----	--	---	----------------------------------	---	-------------------------------------	--	--	-------	--

12.	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.	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола	Планирование. Контроль Оценка	Оценка практической работы	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»	25.11	
13.	Творческий проект по разделу «Кулинария». (2ч) Тип-практический		Приготовление проектных блюд, защита.	Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»		Оценка практической работы		2.12	
Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)									
Подраздел 3.1 «Свойства текстильных материалов» 2ч.									

14.	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	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон	(ФПЦ) Анализ, синтез, Контроль Коррекция Оценка	Фронтальный опрос	Лупы. Лоскуты тканей из химических волокон, схема «Текстильные волокна». КП «Материаловедение»	9.12	
Подраздел 3.2 «Швейная машина» 2ч.									

15.	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.	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Владеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц	Анализ. Контроль. Коррекция. Оценка	Оценка практической работы	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».	16.12	
16.	Творческий проект по разделу «Созд-ние изделий из текстильных материалов». (2ч) Тип- практически	Работа с различными источниками информации. Разработка технологической карты.		Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.		Оценка практической работы		23.12	
Подраздел 3.3 «Конструирование швейных изделий» 4 ч									
17	Ассортимент плечевой одежды. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды (2ч) Тип-комбинированный	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	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	(ФПЦ) (ПиВи)	Фронтальный опрос, оценка практической работы	Сантим. ленты. Иллюстрации одежды. ИК «Снятие размерных признаков для плечевого изделия»	3-я четв. 13.01	

18.	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.	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка	Фронтальный опрос. Оценка практической работы	Миллиметровая бумага, альбом, ножницы, чертёжные инструменты. ИК «Построение основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	20.01	
Подраздел 3.4 «Моделирование швейных изделий» 2 ч									
19.	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.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства	Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка	Фронтальный опрос. Оценка практической работы	Шаблоны базовой основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Цветная бумага, клей, альбом, цветные карандаши.	27.01	
Подраздел 3.5 «Технология изготовления швейных изделий». (12ч.)									
20.	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.	Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.	Анализ. Планирование. Контроль. Коррекция. Оценка	Оценка практической работы	Ткань, бумажные выкройки, булавки, ножницы, портновский мелок, Схема «Рациональная раскладка выкройки в зависимости от ширины ткани».	3.02	

21.	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.	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом.	Работа по ИК. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Оценка практической работы	Дублирующие материалы, утюг, гладильная доска, детали кроя.	10.02	
22.	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.	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.	Работа по ИК. Контроль Коррекция Оценка.	Оценка практической работы	Лоскуты ткани, нитки, булавки, ножницы швейная машина. Образцы машинных швов. Детали кроя.	24.02	
23	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 под-кройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.	Изготовление образцов машинных работ. Обработка боковых, плечевых швов. Обработка горловины.	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.	Работа по ИК. Контроль Коррекция Оценка	Оценка практической работы	Образцы машинных швов. ИК поузловой обработки горловины. Детали кроя, нитки, булавки, ножницы, швейная машина.	3.03	

24.	Обработка застёжки подбортом. (2ч.) Тип-практический		Обработка за стёжки подбортом. Соединение лифа с юбкой. Обработка застёжки подбортом. Обработка нижнего среза изделия.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества работы, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда.	Работа по ИК. Контроль Коррекция Оценка	Оценка практической работы	Образцы машинных швов. ИК поузловой обработки горловины. Детали кроя, нитки, булавки, ножницы, швейная машина	10.03	
25	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.	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.	Контроль Коррекция Оценка	Оценка практической и контрольной работы	Детали кроя, булавки, декоративные отделочные материалы, ножницы, швейная машина. Гладильная доска и утюг.	17.03	
26.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (2ч) Тип-практически	Работа с различными источниками информации. Разработка технологической карты. Составление пояснительной записки.	Изготовление изделия. Составление технологической карты	Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Смыслообразование. (НЭО), (ФПЦ), (ПиВИ)	Оценка практической работы	Презентации, журналы, готовые проекты.	24.03	
27.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (2ч) Тип-практически		Защита проектов.			Мультимедийный проектор.		4-я четв. 7.04	
Раздел 4. Художественные ремёсла. (8ч.)									

28.	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.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.	Смысло-образование. (НЭО) (ФПЦ)	Фронтальный опрос	КП «Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства», «Уроки вязания крючком». Образцы вязания, ИК, журналы. Нитки, крючок, ножницы.	14.04	
29.	Вязание крючком (2ч.) Тип-комбинированный	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Отпаривание и сборка готового изделия.	Выполнение плотного вязания по кругу.	Выполнять образцы плотного вязания по кругу. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания	(НЭО) Планирование. Контроль Коррекция Оценка	Фронтальный опрос. Оценка практической работы	КП «Уроки вязания крючком». Образцы вязания, инструкционные карты, журналы. Нитки, крючок, ножницы.	21.04	

30.	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.	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка Работа по ИК.	Оценка практической работы	КП «Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства». «Волшебные петельки». Образцы вязания, инструкционные карты, журналы. Нитки, спицы, ножницы.	28.04	
31.	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.	Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Вязать спицами образцы цветных узоров. Находит и представлять информацию о северном цветном узором вязания. Знакомиться с профессией художник в области декоративно-прикладного искусства	Анализ. Планирование. Контроль Оценка Работа по ИК.	Фронтальный опрос, оценка практической работы	КП «Волшебные петельки». Образцы вязания, инструкционные карты, журналы. Нитки, крючок, ножницы.	5.05	
32.	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	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремесла»	Смысло-образование. (НЭО), (ФПЦ), (ПиВИ)	Оценка практической работы	Презентации, журналы, готовые проекты.	12.05	
33.	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». (2ч) Тип-практический		Изготовление изделия. Составление технологической карты	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.	Смысло-образование. (НЭО), (ФПЦ), (ПиВИ)	Оценка практической работы	Презентации, журналы, готовые проекты.	19.05	

34.	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». (2ч) Тип-практический		Защита проекта.	Защищать творческий проект			Мультимедийный проектор	26.05	
	Итого – 68 часов.								

Учебно-методическое обеспечение рабочей программы 6 класс

- Тищенко А.Т., Сеница 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 Минобрнауки РФ № 1313 от 09.03.2004
- Федеральный компонент государственного образовательного стандарта, утвержденный Приказом Минобрнауки 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
- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс – 1-е изд. – М.: Вентана-Граф, 2014.-190с

ПРИЛОЖЕНИЕ

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 одарёнными 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

- Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома. 6 класс – 1-е изд. – М.: Вентана-Графф, 2014.-160с
- Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома 6 кл. Методическое пособие. –М : Вентана-Графф,, 2014

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. Монастырная В.П. Учись шить: книга для уч-хся сред. шк. возраста.- М.: Просвещение, 1988.
- Ерёменко 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. Эскимо, 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_required=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 базовой основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом.
Инструкционные карты поузловой обработки горловины.
Инструкционные карты построения чертежа плечевого изделия с цельнокроёным рукавом.
Инструкционные карты выполнения ручных стежков.
Инструкционные карты выполнения машинных швов.
Инструкционные карты вязания крючком.
Инструкционные карты вязания на спицах

Коллекция тканей по ткацким переплетениям.
Таблица «Классификация комнатных растений».
Таблица «Заболевания комнатных растений»

Презентации Power Point

«Уроки вязание крючком», «Волшебные петельки»
«Комнатные растения», «Декорирование окон»
«Конструирование плечевых изделий», «Моделирование плечевых изделий»

Мастерская по обработке пищевых продуктов

Оборудование

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА

Электроплиты
холодильник
Весы
Блендер
Столовая посуда
Сервировочные столы

ИНСТРУМЕНТЫ, ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Разделочные доски
Столовые приборы
Кухонные инструменты: ножи, лопатки
Кухонная посуда
Поднос
Скатерти, салфетка.

Дидактический материал

Коллекция круп и макаронных изделий.
Инструкционные карты приготовления блюд
Иллюстрации «Способы складывания салфеток»

Презентации Power Point

«Мясо. Мясные блюда»
«Мясо птицы»
«Рыбный стол»
«Сервировка стола»
«Оформление и подача горячих блюд»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 7 кл.

Рабочая программа составлена для обучающихся 7 классов МБОУ гимназии №3 в соответствии с Программой по учебному предмету «Технология», разработанной авторским коллективом (А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница,) на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

При составлении рабочей программы были внесены изменения в основную программу. Авторская программа разработана на 34 часа. Из учебного плана выделено дополнительное время – 2 часа в неделю вместо 1 часа. Таким образом, на изучение предмета отводится 68 часов в год. Что позволяет проведение полноценных практических занятий по основным разделам Технологии («Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла»).

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 7 классе выделено 2 часа в неделю (68 часов в год).

Обоснование выбора учебно - методического комплекса для реализации рабочей программы:

Рабочая программа по технологии в 7 классе реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплексу, подготовленному авторским коллективом (А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница)

Планируемые предметные результаты

Создание изделий из текстильных материалов

Свойства текстильных материалов

Учащиеся должны знать:

- Технология производства и свойства волокон животного происхождения. Ассортимент тканей.
- Сложные переплетения нитей в тканях.

Учащиеся должны уметь:

- Определять вид тканей,
- Определять вид переплетения нитей в тканях.

Швейные машины

Учащиеся должны знать:

- Правила чистки и смазки, уход за шв. машиной;
- Принцип образования, регулирования и использования зигзагообразной строчки;

Учащиеся должны уметь:

- Чистить и смазывать швейную машину.
- Выполнять стачной, расстрочной и настрочной швы;
- Выполнять встречные и односторонние складки.

Технология изготовления швейных изделий

Учащиеся должны знать:

- Краткие сведения из истории одежды, виды стилей одежды;
- Принцип конструирования юбок, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- Правила снятия размерных признаков для построения чертежа плечевого изделия, их условные обозначения, способы моделирования, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкцию, условное графическое обозначение и технологию выполнения швов; способы раскладки выкройки на ткани; технологию обработки юбки; приёмы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Учащиеся должны уметь:

- читать и строить чертёж, снимать размерные признаки и записывать результаты измерений;
- выполнять моделирование, подготавливать выкройку и ткань к раскрою;
- выполнять на универсальной швейной машине швы; выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные знаки, обрабатывать детали кроя, накалывать, соединять, выполнять ВТО и определять качество готового изделия.

Художественные ремёсла (вышивка)

Учащиеся должны знать:

- виды декоративно-прикладного творчества, материалы, инструменты и приспособления, необходимые для вышивки, правила посадки и постановки рук во время работы;

Учащиеся должны уметь:

- правильно и гармонично подбирать цвет нитей для работы.

Технология домашнего хозяйства

Учащиеся должны знать:

- Виды освещения;
- Виды чистящих материалов.
- правильно текстуру и цветовую палитру отделочных материалов для стен

Кулинария

Учащиеся должны знать:

- Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- Общие сведения о процессе пищеварения, о роли микроорганизмов;
- Виды молочных и кисломолочных продуктов;
- Технологию приготовления творожных и мучных изделий

Учащиеся должны уметь:

- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
- Определять свежесть молочных и кисломолочных продуктов и готовить блюда из них, уметь оформлять их;
- Сервировать стола к обеду.

Технологии творческой и опытнической деятельности

Учащиеся должны знать:

- Этапы разработки проекта
- Технологическую последовательность выполнения объекта проектной деятельности

Учащиеся должны уметь:

- Самостоятельно обрабатывать информационный материал
- Составлять технологическую последовательность выполнения объекта проектной деятельности
- Представить свой проект.

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.

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.

Математика:

- Изготовление выкройки шаблонов.

- практическая работа «Построение чертежа юбки»

Экология:

- Эстетика и экология жилища

Черчение:

- Изготовление выкроек.

Содержание и объем курса технологии в 7 классе

НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	КОЛ-ВО ЧАСОВ
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	18 часов
➤ Свойства текстильных волокон	2 час
➤ Конструирование швейных изделий	2 час
➤ Моделирование швейных изделий	2 час
➤ Швейная машина	2 час
➤ Технология изготовления швейных изделий.	2 час
	10 часа
Художественные ремёсла	16 часов
➤ Ручная роспись ткани.	4 часа
➤ Вышивание	12 часов
Технология домашнего хозяйства	3 часа
Электротехника	1 час
Кулинария	12 часов
Технологии творческой и опытнической деятельности	18 часов
Итого:	68 часов.

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:

- Рукоделие – 5 часов;

- Свойства текстильных волокон -1час
- Конструирование швейных изделий- 1 часа
- Моделирование швейных изделий-1 часа
- Швейная машина-1 часа
- Технология изготовления швейных изделий. -6 часов
- Кулинария – 5 часов;
- Технологии творческой и опытнической деятельности – 10 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):

- 1 четверть – входной срез остаточных знаний за 6 класс.
- 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.

При разработке рабочей программы были внесены изменения.

В разделе «Декоративно-прикладного творчества» тема «Ткачество» заменена на «Макраме», это связано с отсутствием приспособлений для данного вида рукоделия. Тема «Уход за одеждой» включена в раздел «Швейные материалы», что, на мой взгляд, более логично и последовательно. Таким образом, на изучение раздела «Швейные материалы» выделено 3 часа вместо 2 часов (дополнительный час взят из раздела «Проектирование и изготовление одежды»). Тема «Комнатные растения» изучается 4 часа, что позволяет более глубоко рассмотреть проблемы ухода за растениями и их расположение в интерьере жилого дома (количество часов на изучение «Технологии ведения дома» при этом сохранено). Для изучения материала и практических занятий по «Технологии швейных изделий» увеличено время на 2 часа, которые также взяты из раздела «Проектирование и изготовление одежды». Оставшегося время (10 часов) достаточно для разработки и составления пояснительной записки к проекту. Тема «Черчение и графика» рассматривается на уроках «Конструирование одежды» при построении чертежей. В связи с этим произошло увеличение часов (на 2 ч.) при изучении данного подраздела. Таким образом, программный материал будет изучен полностью.

Содержание разделов и тем учебного курса Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. 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 кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. 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. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного или песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, бэзе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка приглашительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на пояс. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. 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. Профессия художник росписи по ткани

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема. Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

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: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по ТЕХНОЛОГИИ (технологии ведения дома)

Класс __7 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., Сеницина 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

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 выразить свои мысли (УПП)
Регулятивные УУД	<ul style="list-style-type: none"> • Целеполагание (Ц) • Планирование (Пл) • Прогнозирование (Прогн) • Контроль (К) • Коррекция(Крр) • Оценка (О)

Сокращения в таблице тематического планирования

Инструкционная карта – **ИК**

Компьютерная презентация - **КП**

Тематическое планирование. 7-й класс.

№ п/п дата	Тема урока. Тип урока.	Элементы содержания	Практическая часть программы	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Форма контроля	УУД Деятель- ность учащихся	Материал ы к уроку	Дата	Дат а по фа кту
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		Знакомиться с ролью и системой освещения в интерьере жилища. Знать типы освещения, типы ламп, виды светильников. Находить и представлять информацию о вариантах систем освещения жилого помещения с учетом разнообразных видов интерьеров помещений.		Смысло-образование. (НЭО) (ФПЦ)	КП «Освещение жилого дома». РМ «устройство 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.	Знакомиться с санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию на бумажных и электронных носителях о многообразии современных натуральных и синтетических средствах по уходу за жилищем.		Смысло-образование. (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.		Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.	Фронтальный опрос	Смысло-образование. (НЭО) (ФПЦ)	КП «Климатические 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.		Знать пути предотвращения пищевого отравления.	Фронтальный опрос	Смысло-образование. (НЭО) (ФПЦ)		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	Изучать виды, питательную ценность молока в питании человека. Знать и уметь определять качество молочных продуктов. Подбор посуды и приспособлений для приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Знать технологию приготовления молочных каш и супов.	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.	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	Изучать ассортимент, значение кисломолочных продуктов в питании человека. Знать и уметь определять качество кисломолочных продуктов. Подбор посуды и приспособлений для приготовления 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.		Знакомиться с продуктами для приготовления разных видов теста. Значь отличительные особенности одного вида теста от другого и технологии приготовления изделий из них (дрожжевого, бисквитного, заварного, слоеного, песочного).			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.	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. Подача их к столу.	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	Значь отличительные особенности одного вида теста от другого и технологии приготовления изделий из них (дрожжевого, бисквитного, заварного, слоеного, песочного).	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 пригласительных билетов с помощью ПК	Приготовление десерта.	Знакомиться с многообразием видов сладостей и изучать их значение в питании человека. Изучать виды десертов и безалкогольных напитков, их рецептуры, знать их технологии приготовления и подачу на стол. Знакомиться с профессией кондитер сахарных изделий.	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 (8 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	Изучать коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Исследовать свойства шерстяных и шелковых тканей. Изучать характеристики различных видов 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 (2 ч)									

4.2.1	<p>Стиль в одежде. Конструкции юбок. Построение основы чертежа конической юбки в масштабе 1: 4. (2 ч) Тип-комбинированный</p>	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.</p>	<p>Снятие мерок для построения юбок. Построение чертежа юбок в М 1:4.</p>	<p>Знакомство с видами поясной одежды: юбки, брюки, шорты, бриджи и др. Изучение конструкций прямой, клиньевой юбок и солнце-клеш. Знать мерки для построения чертежа прямой юбки. П.р. «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину».</p>	<p>Фронтальный опрос Оценка практической работы</p>	<p>Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка</p>	<p>Иллюстрации моделей юбок. Сант. лента, миллиметровая бумага, альбом, ножницы, чертёжные инструменты. ИК «Построение основы юбки.</p>	17.11	
4.3. Моделирование швейных изделий. (1ч)									
4.3.1	<p>Моделирование юбок. Подготовка выкройки к раскрою.(2ч) Тип-комбинированный</p>	<p>Приёмы моделирования поясной одежды.</p>	<p>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.</p>	<p>Знакомиться с приемами моделирования поясной одежды, разнообразных моделей юбок. Знать и моделировать на основе прямой юбки расширение юбки книзу, моделирование юбки со складками.</p>	<p>Оценка практической работы</p>	<p>Контроль Коррекция Оценка</p>		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.	Знакомится со способами ухода за швейной машиной. П.р. «Выполнение чистки и смазки движущихся и вращающихся частей 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	Изучать краевые машинные швы (образцы). Находить и представлять информацию графических изображений машинных швов. Знакомиться с технологией обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Знакомиться с технологиями обработки складок: односторонней, встречной и бантовой. П.р. «Встречная складка».	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	ИК «Технология выполнения машинных краевых швов.»булавки и, ножницы,	8.12	
4.5 Технология изготовления швейных изделий(6 ч)									

4.5.1	Раскрой ткани. Подготовка деталей к обработке. (2ч) Тип-комбинированный	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Правила безопасной работы с иглками и булавками. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой. Подготовка деталей кроя к обработке.	Знакомиться с технологией изготовления поясного швейного изделия (юбки). Знакомиться с правилами раскладки выкройки юбки на ткани. Знать правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом. Уметь выполнять дублирование деталей пояса клеевой прокладкой-корсажем. П.р. «Раскладка выкройки на ткань».	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	Ткань, бумажные выкройки, булавки, ножницы, портновский мелок, Схема «Рациональная раскладка выкройки плечевого изделия».	16.12	
4.5.2	Технология обработки складок.(2ч) Тип-комбинированный	Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.	Обработка односторонней, встречной и бантовой складок.	Знакомство с подготовкой и проведение примерки поясной одежды. Изучение последовательности обработки поясного изделия (образцы). Выполнение влажно-тепловой обработки.	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	ИК «Обработка складок» булавки, ножницы.	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.	Знакомство с технологиями обработки 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. Технология обработки нижнего среза с разрезом. (2ч) Тип- комб-ный	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией	Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.	Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Обработка нижнего среза изделия, обработкой разреза в шве (образцы). Уметь выполнять подшивание - прикрепление подогнутого края потайными стежками.	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.	Выполнение обработки верхнего среза, выметывание петли и пришиванием пуговицы на поясе,	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	Знакомство с ручной росписью по ткани. Изучение видов батика: горячего, холодного, узелкового и свободной росписи.	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.	Выполнение образца 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.	Знакомство с материалами и оборудованием для выполнения вышивки. Выполнение прямых, петлеобразных, петельных. Крестообразных и косых ручных стежков (образцов). П.р. «Ручные стежки».	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	Ручная игла, основа, нитки мулине, ножницы, пяльцы	16.022 3.02	
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.	Знакомство с техникой вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Понятие атласная и штриховая гладь. Изучение швов французский узелок и рококо. П.р. «Выполнение образцов вышивки гладью».	Оценка практической работы	Анализ. Планирование. Контроль Коррекция Оценка	Ручная игла, основа, нитки мулине, ножницы, пяльцы	1.03 15.03	
5.2.3	Вышивание. (4часа) тип-практический	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Швы французский узелок и рококо.	Вышивка атласными лентами.	Знакомство с материалами и оборудованием для вышивки атласными лентами. Выполнение швов, используемых в вышивке 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.	Знакомиться с примерами творческих проектов по разнообразным проблемам.	Оценка практической работы	Смыслообразование. (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.	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома».	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.		Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	Оценка практической работы	Смыслообразования. (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.	Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	Оценка практической работы	Смыслообразования. (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.	Изготовление изделия. Составление технологической карты, презентации.	Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Оценка практической работы	Смыслообразования. (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-методическое обеспечение рабочей программы 7 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
- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс – 1-е изд. – М.: Вентана-Графф, 2014.-190с.

Перечень учебно-методического обеспечения

Методические и учебные пособия

- Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек 7 кл.: пособие для учителей. - М.: Школьная Пресса, 2005
- Макридина О.И. Технология. 7 кл.(девочки): Поурочные планы по учебнику «Технология 7кл.» Симоненко В.Д. Часть 1, часть 2. - Волгоград: Учитель, 2003
- Норенко И.Г. Технология 6-8 кл. Русские традиции при изготовлении различных изделий: конспекты занятий. - Волгоград: Учитель, 2007
- Павлова О.В. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки, викторины, семинары, конкурсы, игры. - Волгоград: Учитель., 2007
- Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 кл. /Сост. Барылкина Л.П., Соколова С.Е. - М.: 5 за знания., 2006
- Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы / сост. Гурбина Е.А. – Волгоград: Учитель, 2007.- 200с.
- Попова Г.П., Павлова О.В. Технология. 7 кл. (девочки): Поурочные планы по учебнику «Технология 7кл.» Симоненко В.Д. - Волгоград: Учитель, 2007
- Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. - М.: Школьная Пресса. 2005
- Технология для учащихся 7 кл. общеобр. учреждений (вариант для девочек). Под ред. Симоненко В.Д.- М.:Вентана-Графф, 2005

Дополнительная литература

- Грузинцева О. Стильные шторы для дома. - М.: АСТ-ПРЕСС книга, 2006
- 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.
- Ерёменко Т.И. Рукоделие. – М.: Лёгпромбытгиздат, 1990.
- Ермакова В.И. Основы кулинарии : Уч. пособие для уч-хся 8-11 кл. – М.: Просвещение,1993.
- 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. Эскимо, 2003.
- Косачёва И.Н. Дом, хозяйство, семья. - Т.:Узбекистон.,1992
- 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
- Швея, портной:Лабораторный практикум по технологии пошива одежды: Учебное пособие для учащихся проф. Лицеев, училищ и курсовых комбинатов / Автор составитель Л. М. дашкевич. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001. – 352с.
- Журналы « Школа и производство».
- Энциклопедия кройки и шитья.- М.: Вече. ,2000

Интернет – ресурсы

http://bankrabot.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_required=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

Пяльцы

Нити мулине

Дидактический материал

Шаблоны юбок.

Инструкционные карты поузловой обработки юбки.

Инструкционные карты построения чертежа юбок.

Инструкционные карты ввыивкм

Мастерская по обработке пищевых продуктов

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА

Электроплиты

холодильник

Весы

Блендер

Столовая посуда

- Тарелки
- Чайные пары
- Салатницы
- Заварники
- Соусницы

Формы для выпечки.

Мясорубка

Сервировочные столы

ИНСТРУМЕНТЫ, ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Разделочные доски

Столовые приборы

Кухонные инструменты:

ножи, лопатки

Линейка-угольник

Кухонная посуда

- Кастрюли
- Сковорода
- Дуршлаг
- противни

Пяльцы

Поднос

Скатерти, салфетка.

Дидактический материал

Коллекция круп и макаронных изделий.

Инструкционные карты приготовления блюд

Иллюстрации «Способы складывания салфеток»

Мультимедийные презентации «Мучные изделия», «Десерты», «Мясные продукты и блюда из них», «Оформление и подача горячих блюд», «Сервировка стола», «Приёмы складывания салфеток» «Заготовка продуктов», «Пресное тесто в блюдах национальной кухни».

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 8 кл.

Рабочая программа составлена для обучающихся 8 классов МБОУ гимназии №3 в соответствии с Программой по учебному предмету «Технология», разработанной авторским коллективом (А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница) на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения (2015 г.).

Место учебного предмета в учебном плане:

Рабочая программа составлена для обучающихся 8 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). Программа соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования. Программа разработана на 34 часов (1 часа в неделю).

Учебно-методическое обеспечение рабочей программы

- Тищенко А.Т., Сеница 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 Минобрнауки РФ № 1313 от 09.03.2004
- Федеральный компонент государственного образовательного стандарта, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 05.03.2004 года №1089 <http://www.mon.gov.ru/>
- 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
- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома. 8 класс – 1-е изд. – М.: Вентана-Граф, 2014.-190с

Содержание и объем курса технологии 8 класс

N	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	КОЛ-ВО ЧАСОВ
1	Технологии ведения домашнего хозяйства.	4 часа
2	Электротехника Бытовые электроприборы Электромонтажные и сборочные технологии Электротехнические устройства с элементами автоматики	6 часов 2 часа 2 часа 2 часа
3	Кулинария	6 часов
4	Семейная экономика Бюджет семьи	6 часов
5	Современное производство и профессиональное самоопределение Сферы производства и разделения труда Профессиональное образование и профессиональная карьера	4 часа 2 часа 2 часа
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	8 часов
	Итого:	34 часf.

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 – 4 часа;
- ✓ Электротехника -4 часа;
- ✓ Семейная экономика - 4 часа;
- ✓ Технологии творческой и опытнической деятельности – 5 часа.

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 являются наиболее эффективными способами проверки и оценки знаний учащихся.

Контрольные работы (которые могут замениться на другой вид контроля знаний обучающихся: викторины, конкурсы):

- ✓ 1 четверть – входной срез остаточных знаний за 7 класс.
- ✓ 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

При разработке тематического планирования в программе раздел «Электротехника» был сокращён в связи с отсутствием материально-технической базы в кабинете и заинтересованности обучающихся данным материалом. Оставлено 8 часа для теоретического ознакомления с данной темой. Более широко и развернуто обучающие изучают эти темы на уроках физики.

В оставшееся 4 часов предлагается изучение раздела «Кулинария». Материальная база и оснащение кабинета позволяет проводить качественные и продуктивные занятия по данному разделу.

Содержание разделов и тем учебного курса

Кулинария (6 час).

Закусочные блюда (2часов).

Основные теоретические сведения Виды закусовых блюд. Технология их приготовления. Способы определения готовности и качества кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы Определение качества продуктов. Приготовление и украшение блюд перед подачей к столу.

Варианты объектов труда. Салаты рыбные, овощные, мясные. Тарталетки, заливное. Нарезка.

Десерты (2часов).

Основные теоретические сведения Виды десертов. Технология приготовления. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы Приготовление десертов, их оформление. Способы определения готовности и качества кулинарных блюд. Накрытие праздничного стола к детскому чаепитию.

Варианты объектов труда. Десерты.

Карвинг. (2 час).

Основные теоретические сведения Искусство оформления блюд для праздничного и повседневного стола. Инструменты для карвинга. Способы и технологии нарезки фруктов и овощей.

Практические работы Выполнения некоторых приёмов карвинга из овощей и фруктов.

Варианты объектов труда. Цветы из красного перца, огурца, моркови. Фигурки животных.

Семейная экономика. (6) ч.

Бюджет семьи. (6) ч.

Основные теоретические сведения Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Семейный бизнес. Предпринимательская деятельность.

Практические работы Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Варианты объектов труда. Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Электротехнические работы (8 ч.).

Основные теоретические сведения Виды энергии. Источники электроэнергии. Назначение и устройство электрических проводов. Виды электроосветительных приборов. История их изобретения. Принцип действия. Устройство современной лампы накаливания, мощность срок службы. Регулировка освещённости. Люминесцентное и неоновое освещение. Конструкция люминесцентных и неоновых ламп. Их достоинства и недостатки. Классы и типы электронагревательных приборов. Устройство и требования к нагревательным элементам. Принцип работы биметаллического терморегулятора. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. 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. Термоядерное горючее. Использование водорода. Электромобиль. Энергия солнца и ветра. Энергосбережение.

Практические работы Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда Счетчик электроэнергии, электроустановочные изделия.

Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч.)

Сферы производства и разделения труда (2ч.)

Профессиональное образование и профессиональная карьера (2ч.)

Технологии творческой и опытнической деятельности (8 ч.).

Примерные темы: Сервировка праздничного стола. Особенности национальной кухни. Искусство оформления блюд. Проектирование электропроводки в интерьере. Планирование семейного бюджета. Экономика семьи.

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

Технологии ведения дома.

Учащиеся должны знать:

- 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

Учащиеся должны уметь:

- Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.
- Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц

Семейная экономика.

Учащиеся должны знать:

- Кругооборот ресурсов и денежных средств в экономике между предприятиями, фирмами, государством и домашними хозяйствами.
- Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции.
- Рациональное планирование расходов.
- Бюджет семьи. Виды доходов и расходов

Учащиеся должны уметь:

- Рационально планировать бюджет семьи.
- Правильно оценивать потребительские качества товаров и услуг.

Кулинария.

Учащиеся должны знать:

- Первичная обработка продуктов
- Определение качества продуктов и блюд.
- Виды закусочных блюд и десертов.

Учащиеся должны уметь:

- Приготовление и оформление десертов и закусочных блюд в домашних условиях.;
- оформлять блюда элементами карвинга;
- сервировать стол в соответствии с меню.

Электротехнические работы

Учащиеся должны знать:

- Правила безопасной эксплуатации электроустановок.
- Способы экономии электроэнергии..

Учащиеся должны уметь:

- Рассчитывать стоимость потребляемой электроэнергии;
- Понимать и объяснять работу простых электрических устройств.

Технологии творческой и опытнической деятельности

Учащиеся должны знать:

- Этапы разработки проекта;
- Технологическую последовательность выполнения объекта проектной деятельности

Учащиеся должны уметь:

- Самостоятельно обрабатывать информационный материал
- Составлять технологическую последовательность выполнения объекта проектной деятельности
- Представить свой проект.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по ТЕХНОЛОГИИ (обслуживающий труд)

Класс 8 а,б,в,г.

Учитель Солдатова Елена Леонидовна_

Количество часов

Всего 34 часов; в неделю 1 час.

Плановых тестов 2 ч.;

Планирование составлено на основе программы:

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

Учебник

Технология для учащихся 8 кл. общеобр. учреждений (вариант для девочек). Под ред. Симоненко В.Д.- М.:Вентана-Граф, 2014

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 выразить свои мысли (УПП)
Регулятивные УУД	<ul style="list-style-type: none"> • Целеполагание (Ц) • Планирование (Пл) • Прогнозирование (Прогн) • Контроль (К) • Коррекция(Крр) • Оценка (О)

Сокращения в таблице тематического планирования

Инструкционная карта – ИК

Компьютерная презентация - КП

Тематическое планирование. 8-й класс.

№ п\п урока	Тема урока. Тип урока.	Элементы содержания	Практическая часть программы	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Формат контроля	УУД Деятельность учащихся	Материалы к уроку	Дата	Дата по факту
Раздел «Семейная экономика» (6 часов)									
Бюджет семьи. (6 часов)									
1.	Введение в домашнюю экономику. Бюджет семьи. (1ч) Тип-комб.	Правовое определение «семья». Основные функции семьи. Рациональное планирование расходов. Бюджет семьи. Виды доходов и расходов.	Решение экономических ситуаций в семье.	Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Изучать потребности членов семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.	Фронтальный опрос	Анализ. (ПиВи) (ПлЦР)	«Домашняя экономика», «Семейный кодекс»	1-я четв. 1.09	
2.	Накопления. Сбережения. Расходная часть бюджета. (1ч) Тип-комб	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».	Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Изучение информации на		Оценка практической работы	(ПиВи) Анализ; (ПлЦР)	КП «Информация о товарах. Защита прав	22.09	

		Штриховое кодирование. Анализ потребительских качеств товаров и услуг.	этикетках.				потребителей» Рабочие бланки		
5.	Защита прав потребителя. (1ч) Тип- теоретический.	Права потребителя и их защита.		Изучать отдельные положения законодательства по правам потребителей.		(ПиВи) Анализ; (ПЛЦР)	КП «Информация о товарах. Защита прав потребителей»	29.09	
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.	Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.	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 профессионального образования и трудоустройства		Оценка практической работы	(ПиВи) Анализ; (ПЛЦР)		27.10	
10.	Профессиональное образование и профессиональная карьера. (1 ч)	Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях						2-я четв 10.11	

		и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии							
Раздел 4. Кулинария (6 часов).									
11-12	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.	17.11 24.11	
13-14	Десерты. (2ч) Тип-практический	Виды десертов. Технология приготовления. Оформления 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	
5-16.	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	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.		Фронтальный опрос	(ПЛЦР)		12.01 19.01	

		<p>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 напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.</p>	<p>Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения</p>						
19	<p>Электромонтажные и сборочные технологии. (1 ч) Тип-комбинированный</p>	<p>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.</p>	<p>Читать простые электрические схемы.</p>		<p>Фронтальный опрос</p>	<p>(ПЛЦР)</p>		<p>26.01</p>	
20-21	<p>Электротехнические устройства с элементами автоматики. (2 ч) Тип-комбинированный</p>	<p>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</p>	<p>Расчёт затрат на электроэнергию.</p>		<p>Фронтальный опрос</p>	<p>(ПЛЦР)</p>	<p>Электронагревательные устройства. Электроизмерительные приборы. (1ч) Тип-теоретический. ИНЗ</p>	<p>2.02 9.02</p>	
22.	<p>Развитие</p>	<p>Влияние электротехнических и</p>			<p>Фронтал</p>	<p>(ПЛЦР)</p>	<p>Развитие</p>		

	электроэнергетики. (1ч) Тип-теоретический. ИНЗ	электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Развитие электроэнергетики. Возобновляемые виды топлива. Термоядерное горючее. Использование водорода. Электромобиль. Энергия солнца и ветра.			ьный опрос	(Гип)	электроэнергетики. (1ч) Тип-теоретический. ИНЗ	16.02	
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	Смыслообразования. (НЭО),	Презентации, журналы, готовые	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 карты, презентации.		Оценка практической			12.04 19.04 26.04 3.05	

					работы	(ФПЦ , (ПиВ И) (ПЛЦ Р) (Гип)	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							