Муниципальное бюджетное обще общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Пуциловка»

СОГЛАСОВАНО
Педагогический совет
От «18» августа 2017г

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
_____/И.В.Супрун

Рабочая программа
по технологии 5-6-7-8кл

по программе В.Д. Симоненко
Учитель Павлочева Алёна Александровна
2017-18 уч.год

Пояснительная записка
к развернутому тематическому плану
5 класс.

Учащийся должен знать:

Негативные последствия влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека.

Способы получения, хранения, поиск информации, источники и носители информации.

Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов, об обмене веществ.

Виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей.

Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями.

Способы варки продуктов, их преимущество и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей.

Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц.

Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку.

Роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки продуктов, условия и сроки хранения овощей и фруктов, сохранение овощей и фруктов методом сушки и быстрого замораживания, технология получения крахмала.

Общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой, способы отделки интерьера, меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

Культура поведения в семье; основы семейного уюта; выражение уважения и заботы о членах семьи; распределение обязанности в семье.

Правила безопасности работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификация текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Условия обозначения отдельных деталей на кинематических схемах; виды передач вращательного движения и их кинематические схемы.

Технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе.

Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, области, села; различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике.

Правила заправки изделия в пяльца, виды простейших ручных швов, правила посадки постановки рук во время работы.

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

Понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою.

Назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом; способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки
накладных карманов и бретелей, оборудование рабочего места и приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой из хлобчатобумажный и льняный ткани, способы удаления пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изделий, средство защиты от моли.

Гигиена, правила и средство ухода за кожей.

Содержание и характер труда специалистов по обработке тканей и продуктов питания.

Учащиеся должны уметь:

Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки ткани,

Работать с кухонным оборудованием, инструментами. Горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку.

Закладывать на хранение свежие ягоды, овощи, определять съедобные и несъедобные грибы, сушить ягоды, фрукты, овощи, использовать домашний холодильник для быстрого замораживания и длительного хранения овощей и фруктов, получать крахмал из картофеля.

Разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики, древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой.

Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани.

Рассчитать передаточное число передач вращательного движения.

Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом
на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка.

Переводить рисунок на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узлов, подготовить пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы.

Подготовить материалы лоскутной пластики к работе, подобрать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой, использовать подкладочные материалы.

Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою.

Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

Ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.

6 КЛАСС.

Учащиеся должны знать:

Возможность использования ЭВМ в информационных технологиях;

Санитарные требование к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;

Общие сведенья о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежести молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

Общие сведенья о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;

Способы первичной обработке рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

Виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

Технологию приготовлению кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;

Правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовлении блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношений крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

Способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков.

Виды и кулинарные свойства крахмала, технологию приготовления компотов и киселей; правила сервировки стола к ужину.

Общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов, зелени, моченых яблок.

Значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере, санитарно-гигиенические требования к уборке жилых и производственных помещений.

Правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами.

Основы семейного уюта.

Традиционные и семейные праздники, правила соблюдения траура, выражения соболезнования.

Способы получения натуральных волокон животного происхождения, получения нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, нитей и тканей на их основе, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения.

Принципы действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах, назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.

Композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивки, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при отделке юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою.

Назначения, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки.

Правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки.

Основные требования по уходу за одеждой и обувью.

Санитарно-гигиенические требования к предметам и средства ухода за волосами, требования к прическе.

Учащиеся должны уметь:

Использовать ЭВМ для хранения и получения необходимой информации; проводить визуальную оценку экологического состояния водоемов.

Работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие дезинфицирующие средства для мытья посуды.

Определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд.

Определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу.

Проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий, варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия.

Приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели.

Готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей

Квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов, зелени, грибов.

Выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить сухую и влажную уборку, пользоваться пылесосом и другими электробытовыми приборами.

Определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани.

Регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину.

Подбирать одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счетные швы и свободную вышивку по рисованному контуру.
Подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиньевой юбок, моделировать конические и клиньевые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою.
Выполнять на швейной машине настрочный шов с открытым срезом, настрочный шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрбатывать клиньевую и коничесиую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинными способами, обметывание швов).
Готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку на ткани, раскраивать коническую и клиньевую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.
Выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпарывать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

7 КЛАСС

Учащиеся должны знать:
О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т.п.
О применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды.
Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций.
Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях.
Виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования.
Способы первичной обработки мяса и приготовления ясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.
Правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда, посуду и инвентарь, применяемые дл приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеств готовых блюд к столу.

Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи.

Кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях.

Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности.

Общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроков сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве.

Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов.

Сервировку стола («Сибирские пельмени»), правила поведения в гостях, за столом.

Технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации.

Санитарно-гигиенические требования к детской комнате.

Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения.

Роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета, искусство дарить цветы.

Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки.

Виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы строчки и трусов, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моделирования купальников.

Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с закрытым и открытым срезами, окантовочного тесьмой) , технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски.

Экономную раскладку выкройки на ткани с направлением рисунка, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявлении и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

Единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера.

Правила пользования средствами косметики; свойства естественных красителей; правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа.

Условия труда и требования к дизайнерам специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

Учащиеся должны уметь: Оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях.

Определять качество мяса, оттаивать мороженное мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлеты и натуральную рубленную массу и полуфабрикаты из нее, выбирать и формировать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу.

Приготовить простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога, сырые и вареные пасхи.

Рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечить сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности.

Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебурек.

Проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы.

Варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшие варенье.

Оборудовать детский уголок,

Выращивать комнатные растения и размещать их.

Приготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи.

Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерской.

Применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях.

Определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы.

Разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой.

Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника.

Выполнять машинные швы: стачные и краевые, обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединить ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску.

Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и симметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

Выполнить штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях.

8 класс

Развернутый тематический план разработан применительно к Примерной образовательной программе основного общего образования «Технология. 8 класс» и к программе «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2000).

Тематический план ориентирован на использование следующих учебников, учебных и учебно-методических пособий: Технология. 8 класс: учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007. – 2008 с.: ил. .

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

С учетом уровневой специфики классов выстроена система учебных занятий, спроектированы цели, задачи, ожидаемые результаты обучения, что представлено в схематической форме ниже.

Дидактическая модель обучения и педагогические средства отражают модернизацию основ учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков учащихся, обобщенных способов деятельности. Формирование целостных представлений о профессии портного будет осуществляться в ходе творческой деятельности учащихся на основе личностного осмысления опыта известных конструкторов, модельеров и изобретателей швейной индустрии. Особое внимание уделяется познавательной

активности учащихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает все более широкое использование нетрадиционных форм уроков, в том числе методики:

- профориентационных игр;
- межпредметных интегрированных уроков;
- проектной деятельности по ключевым темам курса.

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

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

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

Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса

Должны знать:

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

– основы бизнес-планирования;

– потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;

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

– основные виды художественной обработки материалов.

Должны уметь:

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

– проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
– выполнять эскизные работы проекта;
– выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;
– правильно организовывать учебное место.

Должны владеть компетенциями:

– учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);
– информационно-коммуникативными (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);
– социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);
– эмоционально-ценностными (умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы).

Интернет-ресурсы:

- информационный проект кафедры технологии лицея № 8 «Олимпия» г. Волгограда // http://master-class.narod.ru
- Ярославский институт развития образования. Раздел «Технология» // www.ipk.yar.ru
- Начала экономики // www.besh.websib.ru
- Игры и задачи на развитие творческого мышления // www.rozmisel.ru
- Сайт о стиле и моде // www.sarafan.ru
- Сайт о стиле и моде // www.shpilka.ru
- Сайт с технологическими описаниями изготовления праздничных поделок // www.sneg.by.ru
- Академия школы дизайна // www.designacademy.ru
- Культурно-просветительский центр дизайна упаковки // www.kpcdesign.ru
- Интернет-портал, посвященный рекламе, маркетингу // www.sostav.ru
- Современное экономическое образование // www.spb-economics.narod.ru

РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 5 КЛАСС

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Характеристика деятельности учащихся или виды учебной деятельности	Планируемые результаты освоения материала	Вид контроля, измерители	Дом. задание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1–2	ВВОДНЫЙ УРОК *(2 часа)*	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие	2	Новый материал (объяснение)	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии	**Знать** правила ТБ. **Уметь** использовать их на практике	Опрос	Выучить правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда.
3–4	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. РУКОДЕЛИЕ.	Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы. Цвет и его свойства	2	Комбинированный	Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт)	**Знать:** – виды декоративно-прикладного искусства; – материалы и инструменты для вышивания; – свойства цвета и элементы построения вышивки	Опрос	Подготовить инструменты и материалы.
5–6		Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы без узелкового	2	Практическая работа	Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити.	**Уметь:** – закреплять нити разными способами; – выполнять швы	Качество образца	Выполнить швы «вперед иголку», «назад иголку».

		закрепления рабочей нити			Техника выполнения швов «вперед иголку», «назад иголку»	«вперед иголку», «назад иголку»		
7–8	ВЫШИВКА (10 часов)	Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Заправка ткани в пяльцы	2	Практическая работа	Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов	**Уметь:** – выполнять стебельчатый и тамбурный швы; – закреплять ткань в пяльцы	Качество образца	Выполнить стебельчатый и тамбурный швы по нарисованному контуру.
9–10		Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный	2	Практическая работа	Техника выполнения швов «козлик» и петельный	**Уметь** выполнять швы: «козлик» (крестообразные стежки) и петельный	Качество образца	Выполнить производные швы.
11–12		Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру	2	Практическая работа	Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру	**Знать** способы изменения величины рисунка и перевода его на ткань. **Уметь** выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку	Качество образца	Вышивка с применением простейших швов

13–14	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛО-ВЕДЕНИЯ *(2 часа)*	Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент	2	Комбинированный. Лабораторная работа	Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент	**Иметь представление** о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них	Опрос. Проверка лабораторной работы	Коллекция тканей из растительных волокон
15–16	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ *(4 часа)*	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина и ее характеристика. Организация рабочего места для машинных работ и ТБ работы на швейной машине	2	Комбинированный	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы	**Иметь представление** о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов. **Уметь** организовать рабочее место и знать правила ТБ	Опрос. Контроль подготовки рабочего места	Выучить ТБ при работе на швейной машине
17		Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей	1	Практическая работа	Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей	**Уметь** готовить швейную машину к работе	Контроль выполнения	Уход за швейной машиной

18		Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка	1	Практическая работа	Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка	**Уметь:** – управлять швейной машиной; – строчить по прямой и кривой линиям; – делать закрепки и поворачивать шов	Качество образца	Регулировка качества стежка
19		Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней	1	Комбинированный	Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме	**Иметь представление** о рабочей одежде и требованиях к ней	Опрос	Эксплуатацион-ные и гигиенические требования к рабочей одежде
20		Фигура человека и ее измерение. Правила снятия	1	Комбинированный	Особенности строения фигуры человека. Правила	**Знать** правила снятия мерок. **Уметь** их	Контроль за действиями	Проверить правильность снятых мерок.
	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ	мерок			снятия мерок и их условные обозначения	использовать		
21		Правила	1	Комбинированный	Правила	**Иметь**	Тестирова-	Придумать фасоне

	ОДЕЖДЫ *(8 часов)*	пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе			пользования чертежными инструментами. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе	**представление** о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе	ние	изделия, Подготовить чертежные инструменты и миллиметровую бумагу.
22		Построение чертежа выкройки фартука в масштабе	1	Практическая работа	Последователь- ность построения чертежа выкройки фартука	**Уметь** строить чертеж по описанию	Контроль чертежа	Контроль чертежа
23– 24		Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам	2	Практическая работа	Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину	**Уметь** читать чертеж	Контроль чертежа	Контроль чертежа
25– 26		Виды отделки швейных изделий. Выбор модели и моделирование. Подготовка выкройки к раскрою	2	Комбинированный	Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды	**Иметь представление** о видах отделки швейных изделий, способах моделирования. **Уметь** вносить модельные изменения в выкройку	Контроль выполнения	Подобрать отделку для изделия, подготовить и принести ткань для раскроя изделия.

27–28	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ *(14 часов)*	Инструктаж по ТБ работы с тканями. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Способы рациональной раскладки. Подготовка ткани к раскрою	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила ТБ работы с тканями. Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка	**Иметь представление** о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки. **Знать** правила ТБ. **Уметь** находить лицевую сторону ткани	Контроль выполнения	Раскрой модели.
29–30		Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек и швов	2	Практическая работа	Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Понятия: *шов, строчка, стежок, длина стежка*	**Знать** область применения прямых стежков. **Уметь** выполнять прямые стежки	Контроль качества	Выполнить прямые стежки на изделии
31–		Перенос контурных и контрольных	2	Практическая работа	Способы переноса контрольных и	**Иметь представление**	Контроль качества	Перенести контурные

32		линий и точек на ткани			контурных линий и точек на ткани	о способах переноса линий и точек на ткани. **Уметь** ими пользоваться		и контрольные линии и точеки на ткани
33– 34		Краевые и соединительные швы. Конструкция машинного шва. Условные обозначения и технология выполнения	2	Комбинированный. Практическая работа	Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения соединительных и краевых швов	**Иметь представление** о конструкции машинных швов. **Уметь** читать графические схемы швов и выполнять их	Контроль качества	Завершить выполнения соединительных и краевых швов
35– 36		Обработка нагрудника и нижней части фартука	2	Практическая работа	Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона	**Иметь представление** о способах обработки нагрудника и нижней части фартука	Контроль качества	Выполнить обработку нагрудника и нижней части фартука
37– 38		Обработка накладных карманов, бретелей и пояса	2	Практическая работа	Методы обработки карманов, бретелей и пояса	**Иметь представление** о методах обработки карманов,	Контроль качества	Выполнить обработку карманов, бретелей и пояса

						бретелей, пояса. **Уметь** их использовать		
39– 40		Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия и ТБ утюжильных работ	2	Практическая работа	Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия	**Знать:** последовательность сборки фартука; – правила ТБ утюжильных работ; – критерии оценки качества изделия	Опрос и контроль выполнения	Выучить правила ТБ при утюжильных работ. Выполнить сборку и отделку изделия.
41– 42	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА *(4 часа)*	Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение	2	Комбинированный	История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним. Деление кухни на зоны	**Иметь представление:** – о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой; – оборудовании и его влиянии на человека	Опрос	Выучить требования электро- и пожаробезопасности на кухне
43–		Интерьер кухни, украшение её	2	Комбинированный.	Виды отделки интерьера (роспись	**Иметь**	Оценка эскиза	Выполнить эскизы

44		изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток		Практическое задание	ткани, резьба по дереву). Варианты декоративного украшения кухни изделиями собственного изготовления	**представление** о возможностях отделки и декоративного убранства кухни. **Уметь** выполнять эскизы изделий		прихваток
45–46	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ *(4 часа)*	Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах	2	Комбинированный	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах	**Знать** правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи	Опрос	Выучить правила ТБ при кулинарных работах
47–48		Процессе пищеварения. Сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах,	2	Комбинированный	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них	**Иметь представление** о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека	Опрос	Написать реферат о влиянии витаминов на здоровье человека.

49–50	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ *(8 часов)*	Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых и варёных овощей	2	Комбинированный	Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке	**Иметь представление:** – о правилах первичной обработки всех видов овощей; – пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд	Опрос	Знать правила первичной обработки овощей, Уметь определять качества овощей.
51–52		Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей	2	Практическая работа	Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ на кухне, способы и формы нарезки овощей	**Знать** правила нарезки овощей. **Уметь:** – выполнять правила нарезки овощей; – готовить и украшать салат	Контроль качества	Сбор коллекции кулинарных рецептов: салаты из сырых продуктов.
53–54		Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления.	2	Комбинированный	Строение яйца. Способы определения его свежести.	**Знать** технологию приготовления блюд из яиц. **Уметь** определять	Опрос	Сбор коллекции кулинарных рецептов: блюда из яиц.

		Способы определения свежести яиц и их хранения			Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого	свежесть яиц		
55–56		Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку	2	Комбинированный	Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления	**Иметь представление** о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях	Опрос	Реферат на тему: «Происхождение напитков: кафе, чай, какао».
57	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ *(1 часа)*	Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения	1	Комбинированный	Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая	**Знать:** – способы заготовок продуктов; – правила сбора урожая и лекарственных трав; – условия и сроки хранения заготовок	Опрос	Сообщение о видах лекарственных растений нашей местности
58–	СЕРВИРОВКА СТОЛА *(1 часа)*	Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и	1	Комбинированный	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. столовые приборы и правила	**Иметь представление** о правилах подачи горячих напитков,	Опрос. Эскиз накрытого стола	Знать правила этикета. Способы складывания салфеток

		этикет за столом			пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом	столовых приборах, правилах этикета и пользования ими. **Соблюдать** правила за столом. **Уметь** накрывать стол		
59-60	ГИГИЕНА ДЕВУШКИ**.**	Гигиена девушки. Косметика. Познакомить с профессией врача-косметолога	2	Беседа. Работа с наглядным материалом. Практикум	Основные сведения об уходе за нормальной кожей ; – о положительном и отрицательном воздействии солнечного загара – особенности ухода за сухой и жирной кожей и средства борьбы с потливостью	**Знать** гигиенические требованиями по уходу за кожей, волосами, ногтями; средствами ухода за кожей; особенностями ухода за сухой и жирной кожей; средствами борьбы с потливостью; уходу за кожей, поражённой угрями.	Работа с наглядным материалом. Тестирование.	Подобрать народные рецепты по уходу за разными типами кожи.
61–62	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ *(8 часов)*	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения	2	Комбинированный	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы	**Уметь:** – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументировано	Контроль выполнения	Выбор темы проекта. разработка эскиза изделия, подбор материалов

		творческого проекта			проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)	защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения		
63–64		Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированный	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	**Уметь:** – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Контроль выполнения	Подобрать все необходимое для выполнения идеи
65–66		Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия)	2	Комбинированный	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия	**Уметь** конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы	Контроль выполнения	Выполнение проекта
67–68		Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	Комбинированный	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	**Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее	Защита проекта	

РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 6 КЛАСС

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Характеристика деятельности учащихся или виды учебной деятельности	Планируемые результаты освоения материала	Вид контроля, измерители	Дом. задание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1–2	ВВОДНЫЙ УРОК *(2 часа)*	Первичный инструктаж на рабочем месте	2	Комбинированный	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта	**Знать** правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. **Иметь представление** о содержании курса и правилах выполнения проекта	Опрос	Обдумать и выбрать идеи будущего проекта
3-4	ВЫШИВКА (8 ЧАСОВ)	Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы. Цвет и его свойства	2	Комбинированный	Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт)	**Знать:** – виды декоративно-прикладного искусства; – материалы и инструменты для вышивания;– свойства цвета и элементы построения вышивки	Опрос	Подготовить инструменты и материалы.
5-6		Вышивальные швы: «крестик». Заправка ткани в пяльцы	2	Практическая работа	Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения	**Уметь:** – выполнять «крестик». закреплять ткань в пяльцы	Качество образца	Выполнить «крестик»

7-8		Выполнение вышивальных швов гобеленовый	2	Практическая работа	Техника выполнения швов гобеленовый	**Умет**ь выполнять швы: гобеленовый шов	Качество образца	Выполнить гобеленовый по счетному узору..
9-10		Свободная вышивка по схеме	4	Практическая работа	. Свободная вышивка по схеме	**Уметь** выбирать материалы и технику выполнения вышивки по схеме	Качество образца	Вышивка с применением «крестика» или гобеленового шва.
11-12	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ЧАСА)	Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях	4	Комбинированный	Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты	**Иметь** представление: – о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения;– процессе их переработки в нити и ткани. **Уметь:** – отличать саржевое и атласное переплетения;– определять их лицевую сторону и дефекты ткани	Опрос	Собрать коллекцию натуральных шерстяных и шелковых тканей
13-14	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ЧАСА)	Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от	2	Комбинированный	Правила ТБ работы на швейной маши-не. Назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от	**Знать** назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Уметь подбирать иглы и нити в зависимости	Опрос	Повторить правила ТБ работы на швейной машине.

		вида ткани			вида ткани	от вида ткани		
15-16		Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины	2	Комбинированный. Практическая работа	Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной	**Знать:** – причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки);– правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной	Опрос. Контроль за действиями	Регулировки машинной строчки на домашней машине
17-18	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (30 ЧАСА)	Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок. Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежей	2	Комбинированный. Практическая работа	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания	**Знать:** – требования, предъявляемые к легкому женскому платью;– ткани и виды отделок для юбок;– правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания	Опрос. Контроль за действиями	Проверить правильность снятых мерок
19-20		Построение чертежа конической основы юбки в масштабе 1 : 4	2	Комбинированный. Практическая работа	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки	**Иметь** представление: – об условных графических изображениях деталей и изделий; – о последовательности построения чертежа основы юбки	Контроль качества	Контроль чертежа

21-22		Построение чертежа клиньевой основы юбки в масштабе 1 : 4	2	Комбинированный. Практическая работа	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки	**Иметь** представление: – об условных графических изображениях деталей и изделий; последовательности построения чертежа основы юбки	Контроль качества	Контроль чертежа
23-24		Построение чертежа основы прямой юбки в масштабе 1 : 4	2	Комбинированный. Практическая работа	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки	**Иметь** представление: – об условных графических изображениях деталей и изделий; – о последовательности построения чертежа основы юбки	Контроль качества	Контроль чертежа Выбор фасона юбки.
25--26		Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона	2	Комбинированный. Практическая работа	Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою	**Иметь** представление о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры. **Знать** способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою. **Уметь** ими пользоваться	Контроль за действиями	Моделирование юбки выбранного фасона Подготовить ткань.
27-28		Построение чертежа основы прямой юбки в масштабе 1	2	Комбинированный. Практическая работа	Условные графические изображения	**Иметь** представление: – об условных	Контроль качества	Контроль чертежа

		1 Моделирование юбки выбранного фасона в натуральную величину			деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки	графических изображениях деталей и изделий; – о последовательности построения чертежа основы юбки		
29-30		Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани	2		Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску	**Знать правила** раскладки деталей на ткани. **Уметь** экономно расходовать ткань	Контроль за действиями	Раскрой юбки на ткани
31-32		Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	2	Практическая работа	Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек	**Знать и уметь** применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек	Контроль за действиями	Практическая работа
33-34		Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	2	Практическая работа	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	**Уметь** сметывать детали кроя	Контроль качества	Практическая работа
35-36		Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов	**Знать и уметь** применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов	Контроль за действиями	Практическая работа
37-38		Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология	2	Комбинированный	Назначение и конструкция стачных настрочных и накладных швов, их	**Знать** назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов.	Контроль качества	Практическая работа

		их выполнения			условные графические обозначения и технология выполнения	**Уметь** их выполнять		
39-40		Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя	**Уметь** стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать кокетки, складки, застежку	Контроль качества	Практическая работа
41-42		Обработка застежки юбки	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила обработки застежки	**Уметь** обрабатывать , застежку	Контроль качества	Практическая работа
43-44		Обработка верхнего и нижнего срезов юбки	2		Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки	**Знать и уметь** применять способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки	Контроль качества	Практическая работа
45-46		Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия	2	Комбинированный	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества	**Знать:**– особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей;– правила ТБ при ВТО	Контроль качества	Практическая работа
47-48	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ *(2 часа)*	Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Суточная потребность	1	Комбинированный	Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности	**Иметь представление:**– о значении минеральных веществ для здоровья человека;	Опрос. Контроль выполнения	

		человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах			организма человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания	– суточной потребности в них. **Уметь** рассчитывать количество и состав продуктов	
49-50	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ *(7 часов)*	Блюда из молока и молочных продуктов. Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления Приготовление блюд из молочных продуктов	2	Комбинированный Практическая работа	Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисломолочные продукты и особенности их приготовления Приготовление салатов с применением творога или сыра	**Знать:**– о значении и ценности для человека молока и продуктов из него;– условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока **Знать** о свойствах молочных продуктов. **Уметь** применять эти знания на практике	Контроль выполнения
51-52		Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы	2	Комбинированный	Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы	**Знать:**– о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии;– признаки свежести рыбы;– технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы	Контроль выполнения

53-54		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий	2	Комбинированный	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке	**Знать:**– виды круп, бобовых и макаронных изделий;– правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий	Контроль выполнения
55		Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности	1	Комбинированный	Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Расчет количества и стоимости продуктов	**Знать:**– правила противопожарной безопасности;– способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе	Контроль за действиями
56	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ *(1 часа)*	Заготовка продуктов (квашение капусты)	1	Практическая работа	Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок	**Иметь представление** о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов **Знать:**– условия и сроки хранения квашеных и	Контроль выполнения

						солёных продуктов; – правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой		
57-58	ГИГИЕНА ДЕВУШКИ. КОСМЕТИКА *(2 часа)*	Косметика. Приемы выполнения макияжа; единство костюма, прически, косметики	2	Комбинированный Практическая работа	Приемы выполнения макияжа. Подбор прически с учетом типа лица.	**Знать** приемы выполнения макияжа **Уметь** подбирать прически с учетом типа лица	Контроль за действиями	Подобрать народные рецепты по уходу за разными типами волос..
59-60	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2 ЧАСА)	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей	2	Комбинированный	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей	**Знать** средства ухода и защиты одежды и обуви, оборудование и приспособления для уборки **Знать** правила хранения зимних вещей	Опрос	Найти советы народных средств по защите шерстяных и меховых вещей.
61-62	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ *(8 часов)*	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированный	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов	**Уметь:**– выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор;– делать эскизы и подбирать материалы для выполнения	Контроль выполнения	Выбор темы проекта, подбор материалов

					)			
63-64		Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированный	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	**Уметь:**– пользоваться необходимой литературой;– подбирать все необходимое для выполнения идеи	Контроль выполнения	Составление последовательности выполнения проекта
65-66		Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	4	Комбинированный	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия	**Уметь:**– конструировать и моделировать;– выполнять намеченные работы	Контроль выполнения	Изготовление изделия
67–68		Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	Комбинированный	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	**Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее	Защита проекта	

РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

7 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Характеристика деятельности учащихся или виды учебной деятельности	Планируемые результаты освоения материала	Вид контроля, измерители	Дом. задание
1–2	ВВОДНЫЙ УРОК *(2 часа)*	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок	2	Беседа	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса	**Знать** правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте **Иметь представление** о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе	Опрос	Повторить правила ТБ при работе в мастерской.
3-4	РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (10 ЧАСОВ)	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	2	Комбинированный	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы	**Иметь представление:** – об истории рукоделия; – применении его в современной моде. **Знать,** что такое раппорт узора и как он записывается. Уметь читать схемы	Опрос и проверка схем	Подготовить инструменты и материалы, и схемы

5-6		Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком	2	Комбинированный	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком	**Знать** правила подготовки материалов и подбора крючка. **Уметь:** – использовать эти правила в работе; – набирать петли крючком	Проверка качества	Практическая работа
7-8		Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель	2	Практическая работа	Способы провязывания петель. Схема образования петель	**Знать и уметь** использовать различные способы провязывания петель	Качество образца	Практическая работа
9-10		Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком	2	Практическая работа	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком	**Уметь:** – читать схемы; – выполнять различные петли	Качество образца	Практическая работа
11-12		Вязание крючком образцов	2	Практическая работа	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание	**Уметь** вязать полотно по разным схемам	Качество образца	Практическая работа
13-	ЭЛЕМЕНТЫ	Технология	2	Комбинированный	Технология	**Иметь**	Опрос	Собрать

14	МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ЧАСА)	производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях			производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственный волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей	представление: – о технологии производства и свойствах искусственных волокон; – областях их применения. **Знать** виды переплетений и их влияние на свойства тканей		коллекцию тканей из искусственных волокон.
15-16	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ЧАСА)	Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки	2	Комбинированный	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки	**Иметь** представление о видах соединений в узлах механизмов и машин. **Знать** устройство качающегося челнока; – принцип получения двух-ниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки	Опрос	
17-18		Наладка швейной машины	2	Комбинированный Практическая	Правила регулировки	**Уметь** регулировать швейную машину	Контроль за	Повторить правила ТБ при

		Устранение неполадок в работе швейной машины		работа	и наладки швейной машины		действиями	работе на швейной машине
19-20	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (8 ЧАСОВ)	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия	2	Комбинированный	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия	**Иметь** представление о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях. **Уметь** делать эскизы	Опрос, эскиз	Выбрать фасон изделия . Подготовить чертежные инструменты и миллиметровую бумагу.
21-22		Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4	2	Комбинированный	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	**Знать и уметь** применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия	Контроль за действиями	Проверить правильность снятых мерок. Контроль чертежа
23-24		Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона	2	Комбинированный	Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке изделий	**Знать** особенности моделирования плечевых изделий. Уметь их применять	Контроль за действиями	Подобрать отделку для изделия, подготовить и принести ткань для раскроя изделия.
25-26		Построение чертежа выкройки в натуральную	2	Практическая работа	Правила подготовки выкройки к	**Знать и уметь** применять правила построения и	Контроль качества	Контроль чертежа

		величину и подготовка выкройки к раскрою			раскрою	подготовки выкройки к раскрою		
27-28	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ЧАСОВ)	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани	**Знать** правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. **Уметь** выполнять эти правила	Контроль за действиями	Раскрой модели.
29-30		Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	2	Комбинированный	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани	**Знать и уметь** использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек	Контроль за действиями	Практическая работа
31-32		Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	2	Практическая работа	Правила сметывания деталей кроя	**Уметь** правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие	Контроль качества	Практическая работа
33-34		Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной	2	Практическая работа	Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза	**Знать** правила ТБ ВТО. **Уметь** правильно подкраивать обтачку	Контроль качества	Практическая работа

					горловины обтачной	и обрабатывать горловину обтачной		
35-36		Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2	Практическая работа	Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения	**Знать** правила проведения примерки. **Уметь** выявлять и устранять дефекты	Контроль за действиями	Практическая работа
37-38		Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2	Практическая работа	Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски	**Иметь** представление о способах обработки застежек, пройм и швов	Контроль качества	Практическая работа
39-40		Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	2	Комбинированный	Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества	**Знать:** – особенности ВТО различных тканей; – правила проведения контроля качества изделия	Контроль за действиями	Практическая работа
41-42	ТВОРЧЕСКИЕ	Тематика творческих	2	Комбинированный	Тематика творческих	**Уметь:** – выбирать	Контроль выполнени	Выбор темы проекта.

	ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8 ЧАСОВ)	проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта			проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов)	посильную и необходимую работу; – аргументировано защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия	я	разработка эскиза изделия, подбор материалов
43-44	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8 ЧАСОВ)	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированный	Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	**Уметь:** – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Контроль выполнения	Подобрать все необходимое для выполнения идеи
45-46		Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия)	2	Комбинированный	Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия	**Уметь** конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы	Контроль выполнения	Выполнение проекта
47-		Заключительный этап (оценка	2	Комбинированный	Критерии оценки работ и выполнение	**Уметь** оценивать выполненную работу	Защита	

48		проделанной работы и защита проекта)			рекламного проспекта изделия	и защищать ее	проекта	
49-50	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ *(2 часа)*	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь	2	Комбинированный	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях	**Знать:** – о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; – источниках и путях заражении инфекционными заболеваниями.	Опрос	Повторить правила санитарии и гигиены Иметь представление: – о средствах профилактики инфекций и отравлений; – первой помощи при них
51-52	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 ЧАСОВ)	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста	2	Комбинированный	Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста	**Иметь представление:** – о видах теста и разрыхлителей; – технологии приготовления теста и изделий из него; – видах начинок и украшений для изделий из теста	Опрос	

53-54		Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников	2	Комбинированный	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура начинок	**Знать:** – состав теста и способ его приготовления; – правила первичной обработки муки; – рецептуру начинок	Тестирование	Сбор коллекции кулинарных рецептов: начинки для пельменей и вареников
55-56		Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом	2	Практическая работа	Технология приготовления пельменей и вареников	**Уметь** применять знания на деле	Контроль качества	Традиции приготовления и подачи на стол
57-58		Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	2	Комбинированный	Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов.	**Иметь представление:** – о желирующих веществах и ароматизаторах; – роли сахара в питании человека; – видах сладких блюд и десертов	Опрос	Сбор коллекции кулинарных рецептов: сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.)
59-60		Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу	2	Практическая работа	Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения	**Знать и уметь** выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за	Контроль за действиями	Примеры сервировки стола к детскому празднику

					за столом	десертным столом		
61-62	ЗАГОТОВКИ ПРОДУКТОВ (2 ЧАСА)	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения	2	Комбинированный	Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения	**Знать:** – особенности приготовления сладких заготовок; – способы определения готовности; – условия и сроки хранения	Опрос	Сбор коллекции кулинарных рецептов варенья, повидла, цукатов, мармелада и т.
63-64	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ЧАСА)	Эстетика и экология жилища. Роль комнатных растений в жизни человека. Разновидности комнатных растений	2	Комбинированный Практическая работа	История появления растений в жилище человека. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями.	**Иметь** представление о разновидностях комнатных растений : **Уметь у**хаживать за растениями.	Опрос	Презентация домашних комнатных растений.
65-66		Требования к интерьеру. Комнатные растения в интерьере квартиры. Выполнение эскиза интерьера	2	Комбинированный	Требования к интерьеру. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере	**Знать** требования к интерьеру. Способы оформления интерьера **Уметь** использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере	Проверка эскиза	Фотографии домашнего интерьера с использованием декоративных изделий и комнатных растений .

67-68	ГИГИЕНА ДЕВУШКИ (2 ЧАСА)	Гигиенические требования по уходу за кожей, средствами ухода за кожей. Красивые глаза.	2	Комбинированный	Ознакомление с гигиеническими требованиями по уходу за кожей, средствами ухода за кожей; особенностями ухода за сухой и жирной кожей; средствами борьбы с потливостью; уход за глазами.	**Иметь** представление о особенностях ухода за кожей; средствах борьбы с потливостью; уходу за кожей, поражённой угрями; о уходе за глазами. **Знать** основные сведения об уходе за нормальной кожей и средства борьбы с потливостью	Опрос	Собрать народные рецепты по уходу за глазами.

РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 8 КЛАСС

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Домашнее задание
1	2	3	4	5	6	7	8	9

1	ВВОДНЫЙ УРОК *(1 час)*	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение	1	Объяснение нового материала	Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда на рабочем месте. Обзор разделов, изучаемых в этом учебном году	**Знать** правила ТБ. **Уметь** использовать их на практике. **Иметь представление** о предстоящей работе	Опрос	Повторить правила ТБ
2	КУЛИНАРИЯ: БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ *(4 часа)*	Домашняя птица и ее кулинарное использование. Первичная обработка птицы	1	Комбинированный	Виды домашней птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка	**Знать:** – признаки качественной птицы; – правила ее первичной обработки. **Иметь представление** о видах домашней птицы	Опрос	Повторить правила первичной обработки птицы
3		Виды тепловой обработки домашней птицы	1	Объяснение нового материала	Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд	**Знать:** – виды тепловой обработки, применяемые для приготовления блюд из птицы; – способы определения готовности блюд	Опрос	Повторить виды тепловой обработки птицы
4		Блюда из домашней птицы	1	Комбинированный	Рецепты и технология приготовления блюд из птицы	**Иметь представление** о технологии приготовления блюд из птицы	Контроль качества	Приготовить блюдо из домашней птицы, составить инструкционную карту
5		Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу	1	Практическая работа	Варианты украшения готовых блюд при подаче к столу. Технология изготовления украшений	**Иметь представление** о способах украшений блюд. **Уметь** применять знания на практике	Контроль качества	Приготовить сообщение об украшении готовых блюд

6	СЕРВИРОВКА СТОЛА *(2 часа)*	Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами	1	Комбинированный	Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола	**Иметь представление:** – о правилах подачи блюд, пользования столовыми приборами, сервировки стола; – требованиях к качеству и оформлению блюд	Опрос	Повторить правила подачи готовых блюд
7		Правила поведения за столом и приема гостей	1	Комбинированный	Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита	**Знать** правила поведения за столом и приема гостей	Опрос	Повторить правила поведения за столом
8	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ	Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях	1	Комбинированный	Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение	**Знать:** – о значении кислотности плодов для консервирования и время стерилизации; – способы консервирования;	Опрос	Повторить сведения о способах консервирования фруктов и ягод

9	*(2 часа)*				кислотности плодов для консервирования. Стерилизация в промышленных и домашних условиях	– их преимущества и недостатки		
		Условия сохранения витаминов в	1	Комбинированный	Условия сохранения витаминов в компотах, сроки и условия их	**Знать:** – условия сохранения витаминов;	Опрос	Повторить сведения о

		компотах и сроки их хранения. Первичная обработка фруктов для консервировани я			хранения. Правила первичной обработки фруктов для консервирования	– сроки и условия хранения заготовок		консервировании фруктов и ягод
10	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. РУКОДЕЛИЕ	Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты	1	Комбинированны й	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей	**Знать:** – ассортимент вязаных изделий; – материалы и инструменты и правила их подготовки к работе	Опрос	Повторить правила первичной обработки фруктов
11		Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами	1	Практическая работа	Правила подбора спиц в зависимости от толщины и качества пряжи. Техника набора петель. Начало вязания на 2 и 5 спицах	**Знать и уметь** использовать правила подбора спиц по толщине. **Владеть** техникой набора петель и особенностей вязания на 2 и 5 спицах	Контроль за действиями	Подготовить материал и инструменты к работе
12	ВЯЗАНИЕ НА СПИЦАХ *(9 часов)*	Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания	1	Комбинированный	Техника выполнения лицевых и изнаночных петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами	**Знать и уметь** использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы	Контроль качества	Вязать на 5-ти спицах
13		Убавление, прибавление и закрытие петель	1	Комбинированный	Техника убавления, прибавления и закрытия петель при вязании на спицах	**Знать и уметь** использовать способы убавления, прибавления и закрытия петель	Контроль качества	Вязать образцы с прибавлением и убавлением петель

14–18		Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах	5	Практическая работа	Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. Вязание по схеме	**Иметь представление** о вязании нитками разных цветов и толщины. **Уметь** вязать по схеме	Контроль качества	Вязать по схемам
19	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛО-ВЕДЕНИЯ *(2 часа)*	Химические волокна, свойства и производство. Сложные переплетения нитей в тканях	1	Комбинированный	Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сложные переплетения нитей в тканях	**Иметь представление** о технологии производства синтетических волокон, сложных переплетений нитей в тканях. **Знать** свойства химических волокон	Опрос	Повторить сведения о химических волокнах
20		Определения синтетических и искусственных волокон в тканях	1	Практическая работа	Сравнительная характеристика синтетических и искусственных волокон	**Уметь** различать синтетические и искусственные волокна	Проверка работы	Определить синтетические и искусственные волокна в тканях
21	КОНСТРУИРО-ВАНИЕ И МОДЕЛИРО-ВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ *(4 часа)*	Брюки. История и мода. Мерки для построения чертежа брюк	1	Комбинированный	Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Зрительные иллюзии в одежде. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Правила снятия мерок для брюк	**Иметь** представление об истории и современных направлениях в моде для брюк. **Уметь** выбрать модель с учетом особенностей фигуры. Снимать мерки для построения чертежа брюк	Контроль действий	Выбрать модель брюк
22		Построение	1	Комбинированный	Последовательность	**Уметь** строить чертеж	Контроль	Построить

		основы чертежа брюк в масштабе 1 : 4 по меркам			построения основы чертежа брюк	по описанию	качества	чертеж в М 1:4
23		Способы моделирования брюк и виды отделок	1	Комбинированный	Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия	**Знать и уметь** применять способы моделирования и отделки изделия	Контроль действий	Повторить сведения о художественном оформлении изделия
24		Моделирование по фасону и подготовка выкройки к раскрою	1	Практическая работа	Правила подготовки выкройки и ткани к раскрою	**Знать и уметь** использовать правила подготовки к раскрою	Контроль качества	Подготовить ткань к раскрою
25	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕ-НИЯ	Техника безопасности с тканями. Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой	1	Практическая работа	Особенности раскладки на ворсовых тканях и тканях в полоску и клетку	**Иметь представление** об особенностях раскладки выкройки на ворсовых тканях, тканях в полоску и клетку. **Уметь** применять правила раскладки выкройки	Контроль действий	Раскроить ткань
26	ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ *(8 часов)*	Виды кокеток и способы их обработки. Технология обработки вытачек и складок	1	Комбинированный	Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек и отделки кокеток. Технология обработки вытачек и складок	**Иметь представление** о способах обработки кокеток и технологии обработки вытачек. **Уметь** выполнять обработку кокеток и вытачек	Контроль действий	Повторить правила обработки кокеток
27		Обработка карманов	1	Комбинированный	Виды карманов и способы их обработки	**Иметь представление** о видах карманов и способах их	Контроль действий	Повторить способы обработки карманов

						обработки		
28		Скалывание и сметывание деталей кроя	1	Практическая работа	Способы перевода линий и точек	**Уметь** переводить линии и точки на ткани, скалывать и сметывать детали	Контроль качества	Сметать детали кроя
29		Проведение примерки, выявление и исправление дефектов	1	Практическая работа	Причины дефектов и способы их устранения	**Иметь представление** о причинах дефектов. **Уметь** их исправлять	Контроль действий	Внести необходимые изменения в изделие
30		Обработка застежки тесьмой «молния»	1	Практическая работа	Технология обработки застежки тесьмой «молния»	**Знать** правила обработки застежки тесьмой «молния». **Уметь** применять эти правила	Контроль качества	Повторить правила обработки застежки тесьмой "молнией"
31		Обработка шлевок и пояса	1	Практическая работа	Технология обработки шлевок и пояса	**Знать и уметь** выполнять обработку шлевок и пояса	Контроль качества	
32		Обработка низа брюк потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия	1	Комбинированный	Техника потайного подшивочного стежка. Режимы ВТО изделия из синтетических тканей	**Уметь** выполнять потайной подшивочный стежок. **Знать** режимы ВТО изделий из синтетических тканей	Контроль качества	Выполнить ВТО изделия
33	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ	Характеристика распространенных технологий ремонта и отдел-ки жилых помещений	1	Комбинированный	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты и	**Знать** способы ремонта и отделки помещений, инструменты и материалы для их выполнения	Опрос	Повторить способы ремонта и отделки помещений

	(4 часа)				материалы			
34		Соблюдение правил ТБ и гигиены при ремонтно-отделочных работах	1	Комбинированный	Правила ТБ ремонтно-отделочных работ. Средства защиты и гигиены	**Знать** правила ТБ этих работ, средства защиты и гигиены при этом		Повторить правила ТБ ремонтно-отделочных работ
35		Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами	1	Комбинированный	Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами. Экологическая безопасность материалов и работ	**Знать** профессии, связанные с ремонтно-отделоч-ными работами	Опрос	Приготовить сообщение о профессиях
36		Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни)	1	Комбинированный	Стиль в интерьере. Требования к жилым помещениям	**Уметь** выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению	Проверка эскизов	Доделать эскиз
37	*САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (4 часа)*	Системы теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство кранов и их эксплуатация	1	Комбинированный	Правила эксплуатации систем тепло-, водоснабжения и канализации, их устройство. Устройство и способы ремонта кранов	**Знать** правила эксплуатации систем водо-, теплоснабжения и канализации. **Иметь представление** об устройстве этих систем и кранов	Опрос	Повторить правила эксплуатации систем водо-, теплоснабжения и канализации
38		Устройство кранов, вентилей (7 кл., § 28, с. 107). Причины подтекания и способы ремонта	1	Комбинированный	Устройство кранов и вентилей, причины подтекания и способы ремонта	**Иметь представление** об устройстве кранов и вентилей, причинах подтекания и способах ремонта	Опрос	Повторить сведения об устройстве кранов и вентилей
39		Устройство	1	Комбинированный	Устройство смесите-	**Иметь**	Опрос	Повторить

		смесителей и сливных бачков (6 кл., § 27, с. 107). Причины подтекания и способы ремонта			лей и сливных бачков, причины подтекания и способы ремонта	**представление** об устройстве смесителей и сливных бачков, причинах подтекания и способах ремонта		устройство смесителей и сливных бачков
40		Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ	1	Комбинированный	Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ	**Знать** профессии, связанные с санитарно-техничес-кими работами	Опрос	Приготовить сообщение о профессиях
41	БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены	1	Комбинированный	Бюджет семьи и его составляющие (доходы и расходы). Виды доходов и расходов. Планирование бюджета семьи. Цены на рынке товаров и услуг	**Уметь** рационально рассчитывать бюджет семьи. **Иметь представление** о доходах и расходах семьи, ценах на товары и услуги	Опрос	Рассчитать бюджет семьи
42		Цены на рынке товаров и услуг, минимализация расходов в бюджете семьи	1	Комбинированный	Особенности ценообразования. Цены на рынке товаров и услуг, возможности минимализировать расходы семьи	**Иметь представление** о ценообразовании и ценах на рынке товаров и услуг и возможностях уменьшить расходы семьи	Опрос	Минимализи-ровать расход бюджета семьи
43	РАСХОДОВ *(6 часов)*	Анализ потребительс-ких качеств товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительс-	1	Комбинированный	Потребительские качества товаров и услуг, их влияние на цену и спрос. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Способы	**Иметь представление** о качестве товаров и услуг, их влиянии на спрос и цены. **Уметь** рассчитать стоимость минимальной	Опрос	Рассчитать минимальную стоимость своей потребительской корзины

		кой корзины			совершения покупок	потребительской корзины		
44	БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ *(6 часов)*	Права потребителей и их защита	1	Комбинированный	Права потребителей и организации, призванные их защищать. Что такое штрих-код? Реклама и потребитель	**Знать** права потребителей и организации, их защищающие. **Иметь представление** о свойствах рекламы	Опрос	Повторить правила потребителей
45		Семья и бизнес. Виды семейной деятельности	1	Комбинированный	Виды бизнеса и его классификация. Капитал и прибыль. Связь семейного хозяйства с государством	**Иметь представление** о видах бизнеса, капитале и прибыли, связях семейного бизнеса с государством	Опрос	Повторить сведения о видах бизнеса, капитале и прибыли
46		Выбор возможного объекта или услуги для предпринима-тельской деятельности	1	Комбинированный	Потребности населения и рынка в товарах и услугах	**Уметь** анализировать потребности рынка и свои возможности	Опрос	Повторить сведения о потребности населения и рынка в товарах и услугах
47	ЭЛЕКТРОТЕХ-НИЧЕСКИЕ	Средства защиты и правила ТБ при электротехни-ческих работах. Пути экономии электроэнер-гии	1	Комбинированный	Принципы работы и использование типовых средств защиты и правила ТБ при электротехнических работах. Пути экономии электроэнергии	**Знать** принципы работы и использования средств защиты и правила ТБ при электротехнических работах. **Уметь** найти скрытую электропроводку	Опрос	Повторить правила ТБ при электротехнических работах
48	РАБОТЫ *(5 часов)*	Квартирная электропроводка	1	Комбинированный	Схема квартирной электропроводки	**Знать** способы определения	Опрос	Повторить способы нахождения

		(8 кл, § 18, с. 89), способы определения положения			и способы нахождения ее местоположения	местоположения электропроводки		электропроводки
49		Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии	1	Комбинированный	Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии	**Уметь** подключать бытовые электроприборы	Опрос	Повторить сведения о подключении бытовых приемников
50		Влияние электротехни-ческих и электронных приборов на окружающую среду и человека	1	Комбинированный	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека	**Знать** о влиянии электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека	Опрос	Повторить сведения о влиянии электро-технических приборов на окружающую среду и человека
51		Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехни-ческого и электронного оборудования	1	Комбинированный	Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнического и электронного оборудования	**Знать** профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электрооборудования	Опрос	Приготовить сообщение о профессиях связанных с производством
52	СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕС-СИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ *(4 часа)*	Разделение - труда в современном производстве	1	Комбинированный	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственных предприятий. Разделение труда	**Иметь представление** о структуре современного производства	Опрос	Повторить сведения о структуре современного производства

53		Развитие техники и технологии, влияние этого процесса на содержание труда	1	Комбинированный	Приоритетные направления развития техники и технологии в легкой промышленности. Их влияние на виды и содержание труда	**Иметь представление** о направлениях развития техники и технологии	Опрос	Повторить сведения о направлениях развития техники и технологии
54		Профессии, специальности, квалификации работника и уровень оплаты труда	1	Комбинированный	Понятие о профессии, специальности, квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда	**Иметь представление** о значении понятий *профессия, специальность, квалификация* и факторах, влияющих на зарплату	Опрос	Повторить сведения о значении понятий профессия, специальность, квалификация
55		Анализ профессиональ-ного деления работников предприятия	1	Комбинированный	Профессиональное деление работников предприятия	**Уметь** анализировать профессии	Опрос	Повторить сведения о профессиональном делении работников предприятия
56		Роль профессии в жизни человека, региональный рынок труда и его конъюнктура	1	Комбинированный	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура	**Иметь представление** о роли профессии в жизни человека, видах массовых профессий сферы производства и сервиса, региональном рынке труда и его конъюнктуре	Опрос	Повторить сведения о роли профессии в жизни человека
57	ПРОФЕССИОНА-ЛЬНОЕ САМООПРЕДЕ-	Профессиональные качества личности и их диагностика	1	Комбинированный	Профессиональные качества личности и их диагностика	**Иметь представление** о	Беседа	Повторить сведения о профессиональных

	ЛЕНИЕ *(3 часа)*					профессиональных качествах личности и их диагностике		качествах личности и их диагностике
58		Источники получения информации о профессиях и путях профессиональног о образования	1	Комбинированны й	Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности	**Знать** об источниках получения информации, профессиях, путях профобразования и возможностях построения карьеры	Беседа	Повторить сведения об источниках получения информации о профессиях
59–60	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ *(10 часов)*	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированны й	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)	**Уметь:** – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия	Контроль выполнения	Выбрать тему для проекта
61–62		Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированны й	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	**Уметь:** – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Контроль выполнения	Выбрать оборудование, инструменты и приспособления
63–66		Технологический этап выполнения творческого	4	Комбинированны й	Конструирование базовой модели, моделирование.	**Уметь:** – конструировать и моделировать;	Контроль выполнения	Доработать проект

		проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)			Изготовление изделия	– выполнять намеченные работы		
67–68		Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта	2	Комбинированный	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	**Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее	Защита проекта	