Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Калтукская средняя общеобразовательная школа»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**На заседании МО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Г. Бутаков\_Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. | **«Согласовано»**Заместитель директора по УВР МКОУ «Калтукская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.К. Орлова\_\_\_Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. | **«Утверждено»**Директор МКОУ «Калтукская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Н. Первых\_\_\_\_Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПЕДАГОГА**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ТЕХНОЛОГИЯ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование учебного предмета (курса)

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_основное общее образования, 5 – 8 класс (базовый уровень)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(уровень, ступень образования)

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_четыре года обучения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (срок реализации программы)

Составлена на основе примерной программы основного общего образования по\_\_\_\_\_\_\_ направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» под редакцией О. А. Кожиной составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета

«Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (наименование программы, автор программы)

Ф.И.О. учителя (преподавателя), составившего рабочую учебную программу. Беломестных Наталья Адамовна\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**с. Калтук**

**2017 – 2018 учебный год**

**ТЕХНОЛОГИЯ**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для обучающихся 5 – 8 класса на основе следующих документов:

* Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;
* Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобразования РФ;
* Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»;
* Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
* Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

Примерная программа включает четыре раздела: пояснительную записку; тематический план; содержание программы; требования к уровню подготовки выпускников.

Данная рабочая программа рассчитана на 70 часов (по 2 часа в неделю)

**Цели**

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

* определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
* творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
* умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
* использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
* владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
* оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Базовыми для программы являются разделы «**Кулинария**», «**Создание изделий из текстильных материалов**», **«Рукоделие»,**  «**Технологии ведения дома**».

**В рабочую программу внесены следующие изменения:**

Процесс изучения курса « Технология» ежегодно начинается с занятия, посвященного общим вопросам техники безопасности и охраны труда. Увеличено количество часов на “Творческие, проектные работы”, которые выполняются, как итоговые по окончанию изучения всех тем.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

**Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

**Ведущей структурной моделью** для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

**Планируемые результаты** по окончании курса технологии в основной школы

* овладеть безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
* овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
* овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,
* овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства, правилами личной гигиены, ремонтными работами.

**Универсальные учебные действия при изучении предмета «Технология»**

 УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета (см. раздел Основной образовательной программы ) В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

 **Личностные УУД:**

 - действие смыслообразования (интерес, мотивация);

 - действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);

- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;

- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);

- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;

- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;

- формирования желания выполнять учебные действия;

- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;

- личностная мотивация учебной деятельности;

- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

 **Познавательные УУД:**

Обще учебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

- структурирование знаний;

- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;

- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);

- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;

- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

**Коммуникативные УУД:**

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;

- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);

- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);

- формирование умения работать в парах и малых группах;

- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);

- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;

- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

**Регулятивные УУД:**

- целеполагание;

- планирование;

- прогнозирование;

- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;

- коррекция;

- оценка;

- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

***Содержание программы 5 класс***

# Вводное занятие(2час.)

### Основные теоретические сведения

Содержание курса « Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

### Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

### Объекты труда.

Рабочее место бригады на кухне.

#  Кулинария (12 час).

## Физиология питания (2 часа).

### Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах*.* Суточная потребность в витаминах.

### Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах*.*  Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

### Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

## Технология приготовления пищи (12 час):

## Бутерброды, горячие напитки (2 часа)

### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### Объекты труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

## Блюда из яиц (2 часа)

### Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Крашение и роспись яиц.

### Объекты труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

## Блюда из овощей(2 часа)

### Основные теоретические сведения

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

### Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

### Объекты труда.

Фигурная нарезка овощей Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

## Заготовка продуктов (2 час).

### Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение.* Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

### Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав.* Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. Домашние заготовки.

### Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

## Проект по теме: День рождения подруги (2 час).

### Основные теоретические сведения

Составление меню на праздник. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к празднику. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### Объекты труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

# Технологии ведения дома

# Оформление интерьера. (4 часа).

### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

### Практические работы:Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение поделки декоративного оформления окна кухни, столовой.

### Объект труда. Интерьер кухни.

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 час).

## Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения. (4 часа).

### Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

### Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

### Объекты труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

## Ручные стежки и строчки(2 часа.)

### Основные теоретические сведения

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

### Практические работы

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

### Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

## Элементы машиноведения (4 часа).

### Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

### Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

### Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

## Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 часа).

### Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

## Технология изготовления рабочей одежды (20 часов).

### Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

### Практические работы

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

## Рукоделие. (10 часов).

## Декоративно-прикладное искусство. (2 часа.)

### Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

### Практические работы

 Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве народов Сибири. Организация рабочего места для занятий ДПИ.

### Варианты объектов труда.

 Образцы ДПИ. Ткани. Нитки.

### **Лоскутное шитье.(4часа.)**

*Основные теоретические сведения.*

 Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

### Практические работы

Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

### Варианты объектов труда.

Салфетка, прихватка, подставка под горячее.

### **Вышивка (4 часов)**

### Основные теоретические сведения

Традиционные виды вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой.

Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

### Практические работы

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой образца, салфетки, фартука, носового платка.

### Варианты объектов труда.

Образец, салфетка, фартук, носовой платок.

**Гигиена. Уход за волосами, ногтями. (2 часа)**

# Творческие, проектные работы. ( 4 часа)

### Примерные темы

1. Кулинария:
* праздничный стол из салатов,
* этот удивительный бутерброд,
* сервировка стола
* день рождения подруги
1. Художественная обработка материалов:
* вышивка – древнее рукоделие,
* обрезки ткани для пользы дела,
* прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)
* тайны бабушкиного сундука,
* веселые лоскутки,
* отделка швейного изделия вышивкой,
* панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)
1. Изготовление швейного изделия:
* простейшие виды одежды (топ, фартук, косынка – ткань),
1. Электробытовые приборы – наши помощники.

***Содержание программы 6 класс***

# Вводное занятие(2час.)

### Основные теоретические сведения

Содержание курса « Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

### Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

### Объекты труда.

Рабочее место бригады на кухне.

**Кулинария – 12 часов**

### Основные теоретические сведения

Технология как учебная дисциплина. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока. Правила безопасности на уроках технологии. Минеральные вещества. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Суточная потребность в минеральных веществах. Методы сохранения минеральных веществ в продуктах при кулинарной обработке.Блюда из молока. Товароведение молока. Первичная обработка молока. Приготовление блюд из молока. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Товароведение рыбы и нерыбных продуктов моря. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп. Правила приготовления блюд из бобовых. Способы варки макаронных изделий.

Блины, оладьи, блинчики. Способы приготовления теста.

Сладкие блюда. Технология приготовления компота. Приготовление киселей.

Сервировка стола к ужину. Составление меню. Правила подачи десерта.

*Практическая работа:* Приготовление молочного коктейля, пшенной молочной каши. Определение срока годности рыбных консервов.

Приготовление блюд из рыбы. Выпечка блинов. Приготовление киселя и компота.

**3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 38 часа**

**Материаловедение (4 часа)**

### Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения. Классификация текстильных волокон.

Свойства тканей из волокон животного происхождения и их ассортимент. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях.

*Практические работы:* Распознание волокон и нитей из хлопка и льна, шерсти, шелка.

Определение тканей саржевого и атласного переплетений из коллекции тканей.

Определение лицевой и изнаночной стороны тканей саржевого и атласного переплетений.

**Конструирование и моделирование юбок (10 часов)**

Основные теоретические сведения

*Практические работы:* Снятие мерок и запись результатов измерений

Построение чертежа юбки в М 1:4.

Построение чертежа юбки в натуральную величину.

Моделирование юбки.

Подготовка выкройки юбки к раскрою.

**Технология изготовления швейного изделия ( 20 часов)**

Инструктаж по ТБ работы с тканью. Назначение соединительных швов.

Правила выполнения технологических операций.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке.

Примерка юбки.

Стачивание юбки. Обработка нижнего среза юбки. Обработка верхнего среза юбки.

Художественная отделки изделия. ВТО изделия. Т.Б. утюжильных работ

*Практическая работа:* Отработка техники выполнения соединительных швов.

Изготовление образцов поузловой обработки юбки.

Раскладка выкройки на ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Окончательная отделка и ВТО изделия.

Определение качества готового изделия.

**Рукоделие (6 часов)**

Отделка изделий вышивкой из бисера. Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Теплые и холодные цвета. Способы увеличения и уменьшения рисунка. Технология выполнения счетных швов. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

*Практические работы:* Изготовление образцов счетных швов. Изготовление образцов вышивки по рисованному контуру. Отделка швейного изделия вышивкой.

**Технология ведения дома (4 часа)**

**Электротехника (2 часа)**

Проектная деятельность (4 часов)

Выбор темы творческого проекта. Подбор литературы и работа с информационными источниками. Составление плана практической реализации проекта. Изготовление изделия с текущим контролем качества. Оформление проекта. Защита творческого проекта

# Практические работы: Выбор темы. Составление плана. Изготовление изделия. Оформление проекта. Зашита проекта.

**Гигиена. Уход за волосами, ногтями. (2 часа)**

# Творческие, проектные работы. ( 4 часа)

### Примерные темы

1. Кулинария:
* праздничный стол из салатов,
* этот удивительный бутерброд,
* сервировка стола
* день рождения подруги
1. Художественная обработка материалов:
* вышивка – древнее рукоделие,
* обрезки ткани для пользы дела,
* прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)
* тайны бабушкиного сундука,
* веселые лоскутки,
* отделка швейного изделия вышивкой,
* панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)
1. Изготовление швейного изделия:
* простейшие виды одежды (топ, фартук, косынка – ткань),
1. Электробытовые приборы – наши помощники.

Содержание программы 7 класс

**Вводное занятие (2 час)**

### Основные теоретические сведения

Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатами, пестицидами, радионуклидами и т. п., их влияние на качество пищевых продуктов. Пищевые цепи. Добавки к пищевым продуктам (наполнители, консерванты и др.) Производство экологически чистых продуктов.

**Кулинария (12 час).**

## Физиология питания (2 час).

### Основные теоретические сведения

Влияние технологий обработки продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций. Оказание первой медицинской помощи при ожогах и отравлениях.

### Практические работы

Определение доброкачественности продуктов. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

## Блюда из мяса (4 часа)

### Основные теоретические сведения

Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции.

### Практические работы

Определение свежести мяса органолептическим методом. Первичная и тепловая обработка продуктов. Определение готовности блюда.

### Варианты объектов труда.

Суп с фрикадельками, плов.

**Приготовление кондитерских изделий. Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного, слоеного теста.**

*Основные теоретические сведения*

Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

*Практические работы*

Приготовление печенья «Розочки».

**Приготовление хлебобулочных изделий. Изделия из пресного теста.**

*Основные теоретические сведения*

Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура фарша.

*Практические работы*

Приготовление вареников и пельменей.

**Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии.**

*Основные теоретические сведения*

Сахар и его роль в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующие веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (мусс, желе, суфле, самбук).

*Практические работы*

По выбору учащихся.

## Заготовка продуктов.

### Основные теоретические сведения

Кулинарная обработка продуктов. Способы приготовления домашних запасов, причины порчи.

### Практические работы

Первичная обработка овощей перед заготовкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Приготовление компотов, джемов.

### Варианты объектов труда.

Компот из фруктов и ягод, джем, варенье.

## Рукоделие (6 час).

## Вязание крючком и спицами.

### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы основных петель. Чтение схем вязания. Правила безопасности труда.

Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Вязание петель с накидом, ажурного полотна, вязание изделий по кругу.

### Практические работы

Выполнение образцов вязания крючком. Работа со схемами узоров.

### Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка.

##  Элементы материаловедения (2 час).

### Основные теоретические сведения

Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойство Прокладочные, утепляющие материалы.

### Практические работы

Определение раппорта в ткани сложных переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

### Варианты объектов труда.

Определение состава ткани. Изготовление коллекции тканей из химических волокон.

## Элементы машиноведения (2 час).

### Основные теоретические сведения

Принцип образования двухниточного стежка. Применение зигзагообразной строчки. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани. Получение простой и сложной строчки.

Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнения машинных швов.

### Практические работы

Изготовление образцов машинных швов.

### Варианты объектов труда.

Коллекция машинных швов.

**Проектирование и изготовление одежды (26 час)**

## Конструирование и моделирование поясного изделия (10 час).

### Основные теоретические сведения

История моды. Понятие силуэт и стиль. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Правила снятия мерок, их условные обозначения.

Чтение чертежей. Формулы расчета для построения брюк, юбок Последовательность построения брюк, юбок в масштабе 1:4 и в натуральную величину.

Моделирование простейших видов поясного изделия (брюки, юбка). Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек.

### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы поясного изделия (брюки, юбки) в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели поясного изделия в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование поясного изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки поясного изделия к раскрою.

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка выбранного поясного изделия (брюки, коническая юбка, клиньевая юбка)

## Технология изготовления плечевого изделия (16 час).

### Основные теоретические сведения

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой изделия. Правила раскладки выкройки на ткани, раскрой. Правила безопасности труда.

Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка к первой примерке. Перенос линий выкройки на детали кроя. Технология соединения деталей в швейных изделиях для первой примерки .

Проведение первой примерки. Выявление и устранение дефектов при изготовлении швейных изделий.

### Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Технология стачивания боковых швов. Технология обработки горловины покройной обтачкой. Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая, брюки.

**Гигиена и косметика (2 часа)**

### Основные теоретические сведения

 Общие сведения из истории костюма, причёски, косметики, интерьера. Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы: кремы, лосьоны, шампуни, оттеночные растительные красители (хна, ромашка, чешуя лука, кора дуба, чай, кофе и др.), тени, тушь, лаки, помады и др. Правила нанесения и снятия масок, выполнение макияжа.

 Знакомство с профессией визажиста.

# Профессиональное самоопределение (18 час).

### Основные теоретические сведения

 Основы профессионального самоопределения. Пути освоения профессии. Ситуация выбора профессии. Ошибки и затруднения в выборе профессии. Правила выбора профессии.

 Отрасли экономики. Классификация профессий. Формула профессии.

 Психические процессы, важные для профессионального самоопределения. Ощущенияи восприятия, представления, воображения, память, внимание, мышление.

 Внутренний мир человека и система представлений о себе.

 Профессиональные интересы, склонности и способности человека.

# Значение темперамента и характера в профессиональном самоопределении.

 Мотивы, ценностные ориентации и их роль в профессиональном самоопределении.

Жизненные планы, деятельность, карьера. Профессиональная пригодность.

 Здоровье и выбор профессии. Профессиональная проба, её роль в профессиональном самоопределении.

Содержание программы 8класс

Раздел «Кулинария»

Тема. **Блюда национальной кухни**

Теоретические сведения. Традиции питания в культуре кубанского казачества. народные кубанские традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд Кубанской кухни. Развитие современной Кубанской кухни. Классификации ассортимента и рецептур блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд Кубанской кухни. Правила техники безопасности.

 Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюд кубанской национальной кухни.

Тема. **Заготовка продуктов**

 Теоретические сведения. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Лабораторно-практические и практические работы. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Экология жилища

 Теоретические сведения. Характеристика основных эле­ментов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Сис­тема безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы. Озна­комление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в по­мещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лаборатор­ном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема . Водоснабжение и канализация в доме

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водо­снабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхо­да и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канали­зации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лаборно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализа­ции в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Применение электрической энер­гии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагреватель­ных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и не­достатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Прави­ла безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масля­ного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах экс­плуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяж­ных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкаль­ные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока служ­бы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты прибо­ров от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной маши­ны-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение спо­собов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема. Электромонтажные и сборочные технологии

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источни­ков тока и приёмников электрической энергии. Условные графи­ческие изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схе­ме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и уста­новочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при вы­полнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чте­ние простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами элек­тромонтажных инструментов и приёмами их использования; вы­полнение упражнений по механическому оконцеванию, соеди­нению и ответвлению проводов.

Изготовление удлинителя. Использование пробника для по­иска обрыва в простых электрических цепях.

Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики

Теоретические сведения. Принципы работы и способы под­ключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмни­ков электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определе­ния расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромон­тажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение рас­хода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элемента­ми автоматики.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вышивание

Теоретические сведения .Вышивка как вид народного изобразительного искусства славянского населения Кубани. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки. Знакомство с одеждой кубанского казачества. Вышивка в одежде. Развитие новой региональной этнокультуры, имеющей свои особенности. Вышивка крестом и гладью. Геометрический орнамент и геометризированные формы растений и животных. История искусства вышивания. Разработка опорной схемы-размышления для выполнения проекта "Вышивка крестом". Эскизы альтернативных моделей, банк идей. Орнамент и цвет в кубанской вышивке.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

## ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИВЫПУСКНИКОВ 5 – 8 классов ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ

### **Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности**

***В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен*:**

**Знать/понимать**

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

**Уметь**

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

изготовления или ремонта изделий из различных материалов;

* создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
* контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
* обеспечения безопасности труда;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.

### **Требования по разделам технологической подготовки**

***В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен*:**

## Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

**Знать/понимать**

* назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

**Уметь**

* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять технологические операции по изготовлению рабочей одежды; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять вышивку и лоскутную пластику

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

* изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

## Кулинария

**Знать/понимать**

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

**Уметь**

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

## Технологии ведения дома

**Знать/понимать**

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

**Уметь**

соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенические средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Литература

1. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
2. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учеб.для 5 кл. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожинав, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2004. – 240 с.: ил.
3. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6
4. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.:Вентана-Граф, 2003. – 296 с.:ил.
5. Письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.07.2005 №03-1263: о примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана.
6. Примерная программа основного общего образования по направлению “Технология. Обслуживающийтруд”
7. Сборник нормативных документов. Технология / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2004. – 120, [8] с.
8. Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко – М.: Вентана-Граф, 2009. – 192 с.: ил.
9. Технология. 5 класс: Сборник проектов: Пособие для учителя / М.И. Гуревич, М.Б. Павлова, И.Л. Петрова, Дж. Питт, И.А. Сасова / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2004. – 144 с.: ил.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Калтукская средняя общеобразовательная школа»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**На заседании МО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. | **«Согласовано»**Заместитель директора по УВР МКОУ «Калтукская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.К. Орлова\_\_\_Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. | **«Утверждено»**Директор МКОУ «Калтукская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Н. Первых\_\_\_\_Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ТЕХНОЛОГИЯ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование учебного предмета (курса)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_5 КЛАСС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(класс)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Беломестных Наталья Адамовна\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. учителя)

Количество часов всего: 68 , в неделю 2 часа

Плановых контрольных работ 3 , зачетов 6, проектов 3 и др.

Планирование составлено на основе программы основного общего образования по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» под редакцией О. А. Кожиной\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (указать документ)

Учебник \_\_\_\_\_\_\_\_О.А. Кожина, \_Дрофа, 2013\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название, автор, издательство, год издания)

**с. Калтук**

**2017 – 2018 учебный год**

Календарно-тематический план по курсу «Технология 5 класс»

*условные обозначения, используемые в таблице:*

ОНЗ – урок «открытия» новых знаний ОУиР – урок отработки умений и рефлексии ПР – практическая работа

ОН – урок общеметодологической направленности ЗСТ – здоровьесберегающая технология ЛР – лабораторная работа

к/п – компьютерная презентация

|  |  |
| --- | --- |
| Технологии ведения дома – 60 часов |  |
| *Регулятивные УУД:*принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда;организация рабочего места;выполнение правил гигиеныучебного труда. | *Познавательные УУД:*сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент;практическая работа; усвоение информации с помощью компьютера; работа со справочной литературой;работа с дополнительной литературой | *Коммуникативные УУД:*умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. умение выделять главное из прочитанного;слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение  | *Личностные УУД:*самопознание;самооценка;личная ответственность;адекватное реагирование на трудности |
| *№**п/п* |  *раздел,*  *учебная тема* |  *кол-**во**часов* |  *дата* |  *освоение предметных знаний*  *(базовые понятия)* |  *вид деятельности*  *обучающихся* | *оборудование**урока* | *педагоги**ческая**технология* | *тип урока* |
| *план* |  *факт* |
| Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 час |
| 1-2 | Вводный урок.Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов. | 2 |  |  | Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности. | - Ознакомление с правилами поведения вмастерской и на рабочем месте;- Ознакомление с понятиями «проект»,«основные компоненты проекта»,«этапы проектирования» | к/п «Творческий проект» | ЗСТпроектного обученияИКТ | ОНЗпроектного обучения |
| Кулинария – 10 часов |
| 1-2 | Санитария и гигиена. Здоровое питание. | 2 |  |  | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витами-нах, содержащихся в овощах и фруктах- Определение качества питьевой воды- Соблюдение правил ТБ | Т-1;Т-5; к/п«Физиология питания» | ЗСТИКТ | ОН ЛР№2 |
| 3–4 | Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. | 2 |  |  | Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц.Канапе, сандвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Приготовление бутербродов, горячих напитков- Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория- Определение свежести яиц- Приготовление блюда из яиц- Соблюдение правил ТБ | Т-17;Т-31;Т-19;ИК 5-1; ИК 5-2к/п«Бутерброды к/п«Блюда из яиц | ЗСТИКТ | ОНПР№2ПР№3 ЛР№5ПР№7 |
| 5-6 | Технология приготовления блюд из овощей.Пищевая ценность овощей. | 2 |  |  | Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей.Первичная обработки овощей. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики- Соблюдение правил ТБ | Т-15;КЗ 5-1 к/п«Овощи»,«Овощи и блюда из них» | ЗСТразвивающегообучения | ОНПР№3ПР№4 |
| 7-8 | Технология приготовления блюд из овощей.Тепловая кулинарная обработка овощей. | 2 |  |  | Классификация овощей. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей.Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Приготовление салата из сырыховощей, блюд из вареных овощей- Соблюдение правил ТБ | Т-15;КЗ 5-1 к/п«Овощи»,«Овощи и блюда из них» | ЗСТразвивающегообучения | ОНПР№5ПР№6 |
| 9-10 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 |  |  | Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.Сервировка, салфетка, этикет | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов- Складывание столовых салфеток- Выполнение сервировки стола кзавтраку- Соблюдение правил ТБ | Т-9;Т-11;КК 5-4;ДМ 5-1; памятка к/п«Сервировка  стола к завтраку» | ЗСТИКТразвивающегообучения |  ОНПР№8 |
| Оформление интерьера – 4 часа |
| 1-2 | Интерьер и планировка кухни-столовой.Эскиз кухни-столовой. | 2 |  |  | Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требова-ний. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративноеоформле-ние кухни. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете об «кухни с островом»- Выполнение эскиза кухни-столовой- Соблюдение правил ТБ |  | ЗСТИКТ | ОНПР№1 |
| 3-4 | Бытовые электроприборы на кухне.Творческий проект «Планирование кухни-столовой». | 2 |  |  | Бытовые электроприборы на кухне.Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принци-пах работы, видах и правилах эксплуатации. |  - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Ознакомление с историей СВЧ-печи;- Поиск информации в Интернете обуходе за холодильником- Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне- Соблюдение правил ТБ |  | ЗСТИКТ |  ОН ЛР№1 |
| 4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 28 час |
| 1 -2 | Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. | 2 |  |  | Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.Натуральное, лубяное волокно;х/б, льняная ткань; прядение, ткачество, долевая и поперечная нити, полотняное переплетение, кромка, гигроскопичность | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Определение долевой нити в ткани- Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.- Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани- Изучение свойств тканей из хлопка и льна- Соблюдение правил ТБ | коллекция волокон, образцы переплетений,КЗ 5-2 к/п«Растительные волокна» «Материало-ведение» | ИКТразвивающегообучения | урок-исследованиеЛР№6ЛР№7ЛР№8ЛР№9 |
| 3-4 | Текстильные материалы и их свойства. | 2 |  |  | Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер, мерки, *Ст, Сб, Ди, Дн;*конструирование модель, моделирование | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Определение размеров швейного изделия- Снятие мерок и изготовление выкройки- Поиск информации в Интернете об истории фартука-передника, юбки- Соблюдение правил ТБ | Т-26;ИК 6-3; ИК 6-4 к/п«Конструиро-вание фартука |  ЗСТ | ОУиРПР№9 |
| 5-6 |  | 2 |  |  | Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия.Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Подготовка ткани к раскрою,- Настил ткани,- Раскладка выкроек,- Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы,- Выкраивание деталей швейного изделия- Соблюдение правил ТБ | Т-8; памятка | ЗСТ | ОУиРПР№10 |
| 7-8 | Швейные ручные работы | 2 |  |  | Терминология ручных работ.Сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Выполнение прямого стежка,- Перенос линий выкройки на детали кроя,- Изготовление образцов ручных работ- Соблюдение правил ТБ | настенныетранспоранты «Терминоло-гия»; набор образцов с ручными операциямиП-1; П-2;  | ИКТЗСТ | ОУиРПР№11 |
| 9-10 |  Бытовая швейная машина.  | 2 |  |  | Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преи-мущества и недостатки. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на швейной машине. Платформа, нитепритягиватель, рукав, катушечный стержень, прижимная лапка, двигатель ткани, шпульный колпачок, маховое колесо, фронтовая доска, ручной привод, челночный механизм, регуляторы длины стежка и натяжения верхней нити | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Намотка нижней нитки на шпульку,- Заправка верхней и нижней ниток- Выведение нижней нитки наверх- Выполнение строчек с изменением длинны стежка- Соблюдение правил ТБ | Т-4;Т-18;Т-32;Т-А;Т-В;к/презент-и«Машиноведение»;«История создания швейноймашины» | ЗСТразвивающегообученияИКТ | ОУиРЛР№10 |
| 11-12 | Основные операции при машинной обработке изделия.  | 2 |  |  | Соединительные и отделочные машинные швы;Стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным срезом, с закрытым срезом | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание- Соблюдение правил ТБ | настенные транспоранты «Терминология»; набор образцов с машиннымиоперациями | ЗСТ | ОУиРПР№12 |
| 13-14 | Влажно – тепловая обработка ткани. | 2 |  |  | Терминология влажно-тепловых работ.Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить- Соблюдение правил ТБ | настенные транспоранты «Терминология»; П-1;  П-2; КЗ 5-10 | ИКТЗСТ | ОУиРПР№13 |
| 15-16 | Машинные швы | 2 |  |  | Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о значении старинного слова «тачать»- Выполнение стачных швов вразутюжку и взаутюжку- Выполнение краевых швов вподгибку с открытым и закрытым срезами- Соблюдение правил ТБ | образцы машинныхшвов | ЗСТ | ОУиРПР |
| *Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды) – 12 часов* |
| 17-18 | Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.  | 2 |  |  | Обработка нижней части фартука швом вподгибку сзакрытым срезом или тесьмой.  | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.- Соблюдение правил ТБ | КК 6-9; Т-14;Т-44;ИК 6-5; КЗ 6-3 | ЗСТ | ОУиРПР |
| 19-20 | Изготовления и оформление карманов | 2 |  |  | Изготовления и оформление карманов | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Изготовления и оформление карманов- Соблюдение правил ТБ | Т-14; |  | ОУиРПР |
| 21-22 | Соединение карманов с нижней частью фартука. | 2 |  |  | Соединение карманов с нижней частью фартука. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Соединение карманов с нижней частью фартука.- Соблюдение правил ТБ | Т-14; | ЗСТ | ОУиРПР |
| 23-24 | Обработка верхнего среза фартука.  | 2 |  |  |  Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка верхнего среза фартука.- Соблюдение правил ТБ  | Т-14; | ЗСТ | ОУиРПР |
| 25-26 | Обработка пояса. | 2 |  |  | Обработка пояса. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка пояса.- Соблюдение правил ТБ | Т-14; | ЗСТ | ОУиРПР |
| 27 | ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. | 1 |  |  | ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- ООИ. ВТИ изделия.- Проведение контроля и оценки качества готового изделия.- Соблюдение правил ТБ | КК 6-13; КЗ 6-3 | ЗСТ | ОУиРПР |
| 28 | Обработка проектного материала | 1 |  |  | Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка проектного материала |  | ЗСТ | урок-исследованиеПР№14 |
| *Художественные ремёсла – 18 часов* |
| 1-2 | Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции  | 2 |  |  | Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество.Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, асимметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды вСтарину; | К-Р-1 (виды ручного вышива-ния);Т-6 к/п«Вышивка» | ИКТ | ОНЗ |
| 3-4 | Лоскутное шитье | 2 |  |  | История создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья;- Выполнение образцов лоскутных узоров- Соблюдение правил ТБ | образцы,шаблоны,П-6; П-4;П-5 к/п«Построение узоров в лоскутной пластике» | ИКТ | ОНЗПР№15 |
| 5-6 | Раскрой элементов. Соединение деталей изделия. | 2 |  |  | Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити.Лоскутная мозаика  | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Изготовление шаблонов;- Выкраивание деталей;- Соединение деталей кроя- Соблюдение правил ТБ | П-3;Т-10;КК 5-13;ИК 5-12; образцы  | ЗСТ | ОУиЗПР |
| 7-8 |  Сборка изделия.  | 2 |  |  | Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.  | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Соблюдение правил ТБ | Т-10;КК 5-11ИК 5-12; образцы | ЗСТ | ОУиЗПР |
|  9-10 |  Декоративная и окончательная отделки изделий. | 2 |  |  |  Декоративная и окончательная отделки изделий.Окантовочная полоса | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Выполнение стежки, аппликации- Соблюдение правил ТБ | ИК 5-11; КЗ 5-3; КЗ 5-7 | ЗСТ | ОУиЗПР |
| 11-12 | Вышивка - вид декоративно-прикладного искусства. |  2 |  |  | Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы. Цвет и его свойства | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о пиломатериалах и древесных материалов |  | ЗСТИКТ | ОНЗ |
| 13-14 | Выполнение простейших вышивальных швов. | 2 |  |  | Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о видах обработки металлов и искусственных материалов |  | ИКТЗСТ | ОНЗ |
| 15-16 | Простейшие вышивальные швы: «козлик»,стебельчатый, тамбурный, петельный | 2 |  |  | Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швовТехника выполнения швов «козлик» и петельный. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Соблюдение правил ТБ |  | ЗСТИКТ | ОУиЗПР |
| 17-18 | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру  | 2 |  |  | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Выполнение вышивки по контуру рисунка.- Соблюдение правил ТБ |  | ЗСТ | ОУиЗПР |
| *Творческая проектная деятельность (завершение) – 4 час* |
| 34 | Защита проекта | 4 |  |  | Публичные выступления обучаю-щихся с обоснованием представляемых объектов | - Защита проекта; |  | проектного обученияИКТ | урок творчества |
| Всего: |  68 |
| *Итого:* |  *68 часов* |

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Калтукская средняя общеобразовательная школа»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**На заседании МО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. | **«Согласовано»**Заместитель директора по УВР МКОУ «Калтукская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.К. Орлова\_\_\_Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. | **«Утверждено»**Директор МКОУ «Калтукская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Н. Первых\_\_\_\_Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ТЕХНОЛОГИЯ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование учебного предмета (курса)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_6 КЛАСС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(класс)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Беломестных Наталья Адамовна\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. учителя)

Количество часов всего: 68 , в неделю 2 часа

Плановых контрольных работ 2 , зачетов 5, проектов 4 и др.

Планирование составлено на основе программы основного общего образования по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» под редакцией О. А. Кожиной\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (указать документ)

Учебник \_\_\_\_\_\_\_\_О.А. Кожина, \_Дрофа, 2013\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название, автор, издательство, год издания)

**с. Калтук**

**2017 – 2018 учебный год**

Календарно-тематический план по курсу «Технология 6 класс»

*условные обозначения, используемые в таблице:*

ОНЗ – урок «открытия» новых знаний ОУиР – урок отработки умений и рефлексии ПР – практическая работа

ОН – урок общеметодологической направленности ЗСТ – здоровьесберегающая технология ЛР – лабораторная работа

к/п – компьютерная презентация

|  |  |
| --- | --- |
| Технологии ведения дома – 60 часов |  |
| *Регулятивные УУД:*принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда;организация рабочего места;выполнение правил гигиеныучебного труда. | *Познавательные УУД:*сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент;практическая работа; усвоение информации с помощью компьютера; работа со справочной литературой;работа с дополнительной литературой | *Коммуникативные УУД:*умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. умение выделять главное из прочитанного;слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение  | *Личностные УУД:*самопознание;самооценка;личная ответственность;адекватное реагирование на трудности |
| *№**п/п* |  *раздел,*  *учебная тема* |  *кол-* *во**часов* |  *дата* |  *освоение предметных знаний*  *(базовые понятия)* |  *вид деятельности*  *обучающихся* | *оборудование**урока* | *педагоги**ческая**технология* | *тип урока* |
| *план* |  *факт* |
| **Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа** |
| 1-2 | Вводный урок.Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов. | 2 |  |  | Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности. | - Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте;- Ознакомление с понятиями «проект»,«основные компоненты проекта»,«этапы проектирования» | к/п «Творческий проект» | ЗСТпроектного обученияИКТ | ОНЗпроектного обучения |
| **Кулинария – 12 часов** |
|  3-4 | Физиология питания.  | 2 |  |  | Роль минеральных веществ в жизнедеятельности человека. Правила хранения продуктов питания. . | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о «минеральные вещества», микро- и макроэлементы содержащихся в продуктах питания- Соблюдение правил ТБ | Т-1; Т-5; к/п«Физиология питания» | ЗСТИКТ | ОН ЛР№2 |
| 5-6 | Молоко. Блюда из молока. Кисломолочные продукты. | 2 |  |  | Молоко и молочные продукты. Пищевая ценность молочных и кисломолочных продуктов, ассортимент блюд и их кулинарное значение. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о пользе напитка из молочных продуктов- Приготовление блюда молока- Соблюдение правил ТБ | ИК 5-1; ИК 5-2к/п«Молоко» | ЗСТИКТ | ОН ПР№2 ПР№3 ЛР№5 ПР№7  |
| 7-8 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 |  |  | Классификация круп, бобовых и макаронных изделий. Назначение и виды первичной и тепловой обработок круп, бобовых и макаронных изделий.Первичная обработки круп, бобовых и макаронных изделий | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о зерновых культурах и крупах.- Соблюдение правил ТБ |  к/п«Овощи»,«Овощи и блюда из них» | ЗСТразвивающегообучения | ОНПР№3ПР№4 |
| 9-10 | Рыба. Блюда из рыбы.Морепродукты. Рыбные консервы. | 2 |  |  | Виды рыб. Назначение и виды первичной и тепловой обработок рыбы.Первичная и тепловая обработки рыбы. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме; |  к/п «Виды рыб и блюда из них» | ЗСТразвивающегообучения | ОНПР№5ПР№6 |
| 11- 12 | Морепродукты. Рыбные консервы. Сервировка стола к завтраку | 2 |  |  | Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.Сервировка, салфетка, этикет | - Участие в беседе по теме;- Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов- Складывание столовых салфеток- Выполнение сервировки стола к завтраку- Соблюдение правил ТБ | Т-9;Т-11;КК 5-4;ДМ 5-1; памяткак/п«Сервировка стола к завтраку» | ЗСТИКТразвивающегообучения |  ОНПР№8 |
| 13- 14 | Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы» | 2 |  |  | Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы» | - Приготовление салата из сырых овощей, блюд из вареных овощей- Соблюдение правил ТБ |  | технология тестов.контроля | развивающего контроля |
| **3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 38 часа** |
| **Материаловедение (4 часа)** |
| 15-16 | Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения и их свойства. | 2 |  |  | Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения.. свойства волокон и тканей на основе натуральных волокон животного происхождения . | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете об животных, дающих человеку шерсть.- Выполнение эскиза изделия из шерстяных и шелковых тканей. |  | ЗСТИКТ | ОНПР№1 |
| 17-18 | Виды ткацких переплетений. Прокладочные и клеевые материалы | 2 |  |  | Виды ткацких переплетений. Практическая работа «Свойства тканей саржевого и атласного переплетенийХарактеристики прокладочных материалов. |  - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о применении тканей из шелка и шерсти. |  | ЗСТИКТ |  ОН ЛР№1 |
| **Машиноведение (4 часа)** |
| 19-20 | История швейной машинки. Виды регуляторов в швейной машине. | 2 |  |  | Виды регуляторов в швейной машине, устройство и принцип работы. Правила санитарии и ТБ при работе на швейной машинке. Устройство и установка иглы | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Изучение принципа работы регулятора.- Соблюдение правил ТБ | Образцы регуляторов швейной машине.КЗ 5-2 к/п «Машино-ведение» | ИКТразвивающегообучения | урок-исследованиеЛР№6ЛР№7ЛР№8ЛР№9 |
| 21-22 | Практическая работа «Уход за швейной машиной».  | 2 |  |  | Практическая работа «Уход за швейной машиной».Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер, мерки, конструирование модель, моделирование | - Соблюдение правил ТБ - Определение размеров швейного изделия- Снятие мерок и изготовление выкройки- Поиск информации в Интернете об истории фартука-передника, юбки- Соблюдение правил ТБ | Т-26;ИК 6-3; ИК 6-4 к/п«Конструиро-вание фартука |  ЗСТ | ОУиРПР№9 |
| **Технология изготовления швейного изделия ( 30 часов)** |
| 23-24 | История одежды. Классификация одежды. Классификация поясных изделий. | 2 |  |  | Назначение одежды. Мерки для построения чертежа выкройки юбки.Практическая работа: «Снятие мерок». | - Участие в беседе по теме;- усвоение требований, предъявляемые к легкому женскому платью;–усвоить правила подбора ткани и виды отделок для юбок;– усвоить правила снятия мерок  | Т-8; памятка | ЗСТ | ОУиРПР№10 |
| 25-26 | Конструирование юбки | 2 |  |  | Чтение чертежа, линии чертежа.Последовательность построения чертежа, его оформление. | Усвоить способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою | «Терминология»; набор образцов с ручными операциямиП-1; П-2;  | ИКТЗСТ | ОУиРПР№11 |
| 27-28 | Моделирование юбки | 2 |  |  | Выбор фасона. Планирование работ. Моделирование юбок Практическая работа: «Моделирование юбки | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;-  |  | ЗСТразвивающегообученияИКТ | ОУиРЛР№10 |
| 29-30 | Обмер фигуры  | 2 |  |  | Практическая работа: «Снятие мерок».  | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание- Соблюдение правил ТБ |  | ЗСТ | ОУиРПР№12 |
| 31-32 | Построение основы юбки.  | 1 |  |  | Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме правила раскладки деталей на ткани и экономного расходования ткани;- Соблюдение правил ТБ |  «Терминология»; П-1;  П-2; КЗ 5-10 | ИКТЗСТ | ОУиРПР№13 |
| 33-34 | Подготовка выкройки и ткани к раскрою | 2 |  |  | Подготовка ткани к раскрою. Правила раскроя. Инструменты и приспособления для раскроя.Определение расхода ткани на изделие. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Соблюдение правил ТБ | образцы машинных швов | ЗСТ | ОУиРПР |
| 35-36 | Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия. | 2 |  |  | Подготовка ткани к раскрою. Правила раскроя. Инструменты и приспособления для раскроя. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.- Соблюдение правил ТБ | КК 6-9; Т-14;Т-44;ИК 6-5; КЗ 6-3 | ЗСТ | ОУиРПР |
| 37-38 | Подготовка деталей кроя к обработке | 2 |  |  | Приемы прокладывания и контрольных и копировальных стежков, обработка выточек и складок, боковых срезов. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Изготовления и оформление карманов- Соблюдение правил ТБ | Т-14; |  | ОУиРПР |
| 39-40 | Первая примерка.Дефекты посадки | 2 |  |  | Проведение первой примерки, дефекты посадки, исправление дефектов после примерки. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Соединение карманов с нижней частью фартука.- Соблюдение правил ТБ | Т-14; | ЗСТ | ОУиРПР |
| 41-42 |  Обработка вытачек и складок | 2 |  |  | Обработка выточек, боковых срезов, оформление выточек, выполнение ВТО. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка верхнего среза фартука.- Соблюдение правил ТБ  | Т-14; | ЗСТ | ОУиРПР |
| 43-44 | Соединение деталей юбки и обработка срезов | 2 |  |  | Способы соединения боковых срезов изделия. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка пояса.- Соблюдение правил ТБ | Т-14; | ЗСТ | ОУиРПР |
| 45-46 | Обработка застежки изделия | 2 |  |  | Виды застежек, тесьма «молния», технология обработки застежки. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- ООИ. ВТИ изделия.- Проведение контроля и оценки качества готового изделия.- Соблюдение правил ТБ | КК 6-13; КЗ 6-3 | ЗСТ | ОУиРПР |
| 47-48 | Обработка верхнего среза юбки | 2 |  |  | Способы обработки верхнего среза юбки, обработка пояса, соединение его с юбкой. ВТО. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка проектного материала |  | ЗСТ | урок-исследованиеПР№14 |
| 49-50 | Обработка низа юбки | 2 |  |  | Способы и последовательность обработки нижнего среза юбки. ВТО. Требования к качеству выполнения работы. | - Участие в беседе по теме;-- ООИ. ВТИ изделия.- Проведение контроля и оценки качества готового изделия.- Соблюдение правил ТБ | К-Р-1  | ИКТ | ОНЗ |
| 51-52 | Окончательная отделка изделия | 2 |  |  | Выполнение окончательной отделка изделияВТО готового изделия. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о видах орнаментов;- Создание композиции в графическом редакторе | Цветовой круг | ИКТ | ПР№15 уроктворчества  |
| **Рукоделие (6 часов)** |
| 53-54 | Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутков. | 2 |  |  | История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции. Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе  | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Изготовление шаблонов;- Выкраивание деталей;- Соединение деталей кроя- Соблюдение правил ТБ | П-3;Т-10;КК 5-13;ИК 5-12; образцы  | ЗСТ | ОУиЗПР |
| 55-56 | Орнамент. Практическая работа «Изделие из лоскутков» | 2 |  |  | Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Соблюдение правил ТБ | Т-10;КК 5-11ИК 5-12; образцы | ЗСТ | ОУиЗПР |
| 57 - 58 | Практическая работа «Изделие из лоскутков». | 2 |  |  | Особенности соединения лоскутной основы с подкладной | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Выполнение стежки, аппликации- Соблюдение правил ТБ | ИК 5-11; КЗ 5-3; КЗ 5-7 | ЗСТ | ОУиЗПР |
| **Технология ведения дома (4 часа)** |
| 59-60 | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви.  |  2 |  |  | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки  | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме; |  | ЗСТИКТ | ОНЗ |
| 61-62 | Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей  | 2 |  |  | Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о способах хранения меха. |  | ИКТЗСТ | ОНЗ |
| **Электротехника (2 часа)** |
| 63-64 | Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов | 2 |  |  | Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение правил электробезопасности и эксплуатации бытовых приборов |  | ЗСТИКТ | ОУиЗПР |
| **Творческая проектная деятельность (4 часа)** |
| 65-66 | Защита проекта | 2 |  |  | Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых объектов | - Защита проекта; |  | проектного обученияИКТ | урок творчества |
| **Резерв (2 часа)** |
| 67- 68 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| всего: |  68 |
| *Итого:* |  *68 часов* |

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Калтукская средняя общеобразовательная школа»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**На заседании МО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. | **«Согласовано»**Заместитель директора по УВР МКОУ «Калтукская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.К. Орлова\_\_\_Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. | **«Утверждено»**Директор МКОУ «Калтукская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Н. Первых\_\_\_\_Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ТЕХНОЛОГИЯ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование учебного предмета (курса)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_7 КЛАСС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(класс)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Беломестных Наталья Адамовна\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. учителя)

Количество часов всего: 68 , в неделю 2 часа

Плановых контрольных работ 3 , зачетов 6, проектов 3 и др.

Планирование составлено на основе программы основного общего образования по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» под редакцией О. А. Кожиной\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (указать документ)

Учебник \_\_\_\_\_\_\_\_О.А. Кожина, \_Дрофа, 2013\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название, автор, издательство, год издания)

**с. Калтук**

**2017 – 2018 учебный год**

Календарно-тематический план по курсу «Технология 7 класс»

*условные обозначения, используемые в таблице:*

ОНЗ – урок «открытия» новых знаний ОУиР – урок отработки умений и рефлексии ПР – практическая работа

ОН – урок общеметодологической направленности ЗСТ – здоровьесберегающая технология ЛР – лабораторная работа

к/п – компьютерная презентация

|  |  |
| --- | --- |
| Технологии ведения дома – 60 часов |  |
| *Регулятивные УУД:*принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда;организация рабочего места;выполнение правил гигиеныучебного труда. | *Познавательные УУД:*сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент;практическая работа; усвоение информации с помощью компьютера; работа со справочной литературой;работа с дополнительной литературой | *Коммуникативные УУД:*умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. умение выделять главное из прочитанного;слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение  | *Личностные УУД:*самопознание;самооценка;личная ответственность;адекватное реагирование на трудности |
| *№**п/п* |  *раздел,*  *учебная тема* |  *кол-* *во**часов* |  *дата* |  *освоение предметных знаний*  *(базовые понятия)* |  *вид деятельности*  *обучающихся* | *оборудование**урока* | *педагоги**ческая**технология* | *тип урока* |
| *план* |  *факт* |
| **Вводный урок – 2 часа** |
| 1-2 | Вводный урок.Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов. | 2 |  |  | Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Физиология питания. Пищевые отравления. Симптомы и первая помощь при отравлении. | - Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте;- Ознакомление с понятиями: «микроорганизмы»«виды отравления»,«симптомы отравления»,«первая помощь при отравлении» | Схемы | ЗСТпроектного обученияИКТ | ОНЗпроектного обучения |
| **Кулинария – 12 часов** |
|  3-4 | Виды теста. Инструменты и приспособления для выпечки. | 2 |  |  | Виды теста. Продукты для приготовления теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста.  | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете Виды теста.- Приготовление блюда молока- Соблюдение правил ТБ | Т-1; Т-5; к/п«Физиология питания» | ЗСТИКТ | ОН ЛР№2 |
| 5-6 | Изделия из жидкого теста | 2 |  |  | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете Виды блюд из теста. Технология приготовления жидкого теста- Соблюдение правил ТБ | ИК 5-1; ИК 5-2к/п«Тесто» | ЗСТИКТ | ОН ПР№2 ПР№3 ЛР№5 ПР№7  |
| 7-8 | Мясо. Блюда из мяса. | 2 |  |  | Виды мяса. Назначение и виды первичной и тепловой обработок мяса.Первичная и тепловая обработки мяса. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме; | Мясо. Блюда из мяса. | ЗСТразвивающегообучения | ОНПР№3ПР№4 |
| 9-10 | Мясо. Технология приготовления блюд из рубленного мяса.. | 2 |  |  | Технология приготовления блюд из рубленого мяса. Первичная и тепловая обработки рубленного мяса. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме; |  к/п «Виды рубленого мяса и блюда из них» | ЗСТразвивающегообучения | ОНПР№5ПР№6 |
| 11- 12 | Сладости, десерты, напитки  | 2 |  |  | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс.  | - Участие в беседе по теме;- Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов- Рецептура, технология их приготовления и подача к столу Соблюдение правил ТБ | Т-9;Т-11;КК 5-4;ДМ 5-1; памяткак/п«Технология приготовления сладких блюд» | ЗСТИКТразвивающегообучения |  ОНПР№8 |
| 13- 14 | Практическая работа «Приготовление блюда из мяса или теста» | 2 |  |  | Практическая работа «Приготовление блюда из мяса или теста»» | - Приготовление салата из сырых овощей, блюд из вареных овощей- Соблюдение правил ТБ |  | технология тестов.контроля | развивающего контроля |
| **3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 38 часа** |
| **Материаловедение (4 часа)** |
| 15-16 | Виды химических волокон  | 2 |  |  | Классификация химических волокон.  | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете об способах получения химических волокон- Выполнение эскиза изделия из шерстяных и шелковых тканей. |  | ЗСТИКТ | ОНПР№1 |
| 17-18 | Свойства химических волокон. Прокладочные и клеевые материалы | 2 |  |  | Практическая работа «Свойства тканей их химических волокон.Характеристики прокладочных материалов. |  - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о применении тканей из химических волокон. |  | ЗСТИКТ |  ОН ЛР№1 |
| **Машиноведение (4 часа)** |
| 19-20 | Общие сведения о соединении деталей в механизмах. Образование челночного стежка | 2 |  |  | Виды регуляторов в швейной машине, устройство и принцип работы. Правила санитарии и ТБ при работе на швейной машинке. Устройство и установка иглы | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Изучение принципа работы регулятора.- Соблюдение правил ТБ | Образцы регуляторов швейной машине.КЗ 5-2 к/п «Машино-ведение» | ИКТразвивающегообучения | урок-исследованиеЛР№6ЛР№7ЛР№8ЛР№9 |
| 21-22 | Приспособления малой механизации. Практическая работа «Применение средств малой механизации» | 2 |  |  | Приспособления малой механизации. Практическая работа «Применение средств малой механизации» | - Соблюдение правил ТБ - Определение размеров швейного изделия- Снятие мерок и изготовление выкройки- Поиск информации в Интернете применение средств малой механизации- Соблюдение правил ТБ | Т-26;ИК 6-3; ИК 6-4 к/п«Применение средств малой механизации» |  ЗСТ | ОУиРПР№9 |
| **Технология изготовления швейного изделия ( 30 часов)** |
| 23-24 | Конструирование и моделирование плечевого изделия без рукава. | 2 |  |  | Назначение одежды. Мерки для построения чертежа выкройки изделия без рукава.. | - Участие в беседе по теме;- усвоение требований, предъявляемые к легкому женскому платью;–усвоить правила подбора ткани и виды отделок изделия без рукава.; | Т-8; памятка | ЗСТ | ОУиРПР№10 |
| 25-26 | Конструирование изделия без рукава. | 2 |  |  | Чтение чертежа, линии чертежа.Последовательность построения чертежа, его оформление.Практическая работа: «Снятие мерок». | Усвоить способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою | «Терминология»; набор образцов с ручными операциямиП-1; П-2;  | ИКТЗСТ | ОУиРПР№11 |
| 27-28 | Моделирование изделия без рукава. | 2 |  |  | Выбор фасона. Планирование работ изделия без рукава.Практическая работа: «Моделирование изделия без рукава. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;-  |  | ЗСТразвивающегообученияИКТ | ОУиРЛР№10 |
| 29-30 | Обмер фигуры  | 2 |  |  | Практическая работа: «Снятие мерок».  | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание- Соблюдение правил ТБ |  | ЗСТ | ОУиРПР№12 |
| 31-32 | Построение основы изделия без рукава. | 1 |  |  | Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме правила раскладки деталей на ткани и экономного расходования ткани;- Соблюдение правил ТБ |  «Терминология»; П-1;  П-2; КЗ 5-10 | ИКТЗСТ | ОУиРПР№13 |
| 33-34 | Подготовка выкройки и ткани к раскрою | 2 |  |  | Подготовка ткани к раскрою. Правила раскроя. Инструменты и приспособления для раскроя.Определение расхода ткани на изделие. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Соблюдение правил ТБ | образцы машинных швов | ЗСТ | ОУиРПР |
| 35-36 | Раскладка выкройки изделия без рукава. на ткани и раскрой изделия. | 2 |  |  | Подготовка ткани к раскрою. Правила раскроя. Инструменты и приспособления для раскроя. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.- Соблюдение правил ТБ | КК 6-9; Т-14;Т-44;ИК 6-5; КЗ 6-3 | ЗСТ | ОУиРПР |
| 37-38 | Подготовка деталей кроя к обработке | 2 |  |  | Приемы прокладывания и контрольных и копировальных стежков, обработка выточек и складок, боковых срезов. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Изготовления и оформление карманов- Соблюдение правил ТБ | Т-14; |  | ОУиРПР |
| 39-40 | Первая примерка.Дефекты посадки | 2 |  |  | Проведение первой примерки, дефекты посадки, исправление дефектов после примерки. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Соединение карманов с нижней частью фартука.- Соблюдение правил ТБ | Т-14; | ЗСТ | ОУиРПР |
| 41-42 |  Обработка вытачек и складок | 2 |  |  | Обработка выточек, боковых срезов, оформление выточек, выполнение ВТО. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка верхнего среза фартука.- Соблюдение правил ТБ  | Т-14; | ЗСТ | ОУиРПР |
| 43-44 | Соединение деталей изделия без рукава. | 2 |  |  | Способы соединения боковых срезов изделия. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка пояса.- Соблюдение правил ТБ | Т-14; | ЗСТ | ОУиРПР |
| 45-46 | Обработка застежки изделия | 2 |  |  | Виды застежек, технология обработки застежки. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- ООИ. ВТИ изделия.- Проведение контроля и оценки качества готового изделия.- Соблюдение правил ТБ | КК 6-13; КЗ 6-3 | ЗСТ | ОУиРПР |
| 47-48 | Обработка горловины изделия | 2 |  |  | Способы обработки горловины изделия. ВТО. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка проектного материала |  | ЗСТ | урок-исследованиеПР№14 |
| 49-50 | Обработка низа изделия. | 2 |  |  | Способы и последовательность обработки нижнего среза изделия. ВТО. Требования к качеству выполнения работы. | - Участие в беседе по теме;-- ООИ. ВТИ изделия.- Проведение контроля и оценки качества готового изделия.- Соблюдение правил ТБ | К-Р-1  | ИКТ | ОНЗ |
| 51-52 | Окончательная отделка изделия | 2 |  |  | Выполнение окончательной отделка изделияВТО готового изделия. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о видах орнаментов;- Создание композиции в графическом редакторе | Цветовой круг | ИКТ | ПР№15 уроктворчества  |
| **Рукоделие (6 часов)** |
| 53-54 | Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутков. | 2 |  |  | История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции. Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе  | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Изготовление шаблонов;- Выкраивание деталей;- Соединение деталей кроя- Соблюдение правил ТБ | П-3;Т-10;КК 5-13;ИК 5-12; образцы  | ЗСТ | ОУиЗПР |
| 55-56 | Орнамент. Практическая работа «Изделие из лоскутков» | 2 |  |  | Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Соблюдение правил ТБ | Т-10;КК 5-11ИК 5-12; образцы | ЗСТ | ОУиЗПР |
| 57 - 58 | Практическая работа «Изделие из лоскутков». | 2 |  |  | Особенности соединения лоскутной основы с подкладной | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Выполнение стежки, аппликации- Соблюдение правил ТБ | ИК 5-11; КЗ 5-3; КЗ 5-7 | ЗСТ | ОУиЗПР |
| **Технология ведения дома (4 часа)** |
| 59-60 | Оформление интерьера жилища.  |  2 |  |  | Оформление интерьера жилища. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме; |  | ЗСТИКТ | ОНЗ |
| 61-62 | Выбор комнатных растений. Уход за комнатными растениями.  | 2 |  |  | Выбор комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Классификациякомнатных растений. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о комнатных растениях. |  | ИКТЗСТ | ОНЗ |
| **Электротехника (2 часа)** |
| 63-64 | Осветительные электроприборы. | 2 |  |  | Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение правил электробезопасности и эксплуатации бытовых приборов |  | ЗСТИКТ | ОУиЗПР |
| **Творческая проектная деятельность (4 часа)** |
| 65-66 | Защита проекта | 2 |  |  | Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых объектов | - Защита проекта; |  | проектного обученияИКТ | урок творчества |
| **Резерв (2 часа)** |
| 67-68 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| всего: |  68 |
| *Итого:* |  *68 часов* |

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Калтукская средняя общеобразовательная школа»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**На заседании МО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. | **«Согласовано»**Заместитель директора по УВР МКОУ «Калтукская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.К. Орлова\_\_\_Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. | **«Утверждено»**Директор МКОУ «Калтукская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Н. Первых\_\_\_\_Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ТЕХНОЛОГИЯ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование учебного предмета (курса)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_8 КЛАСС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(класс)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Беломестных Наталья Адамовна\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. учителя)

Количество часов всего: 34 , в неделю 1 часа

Плановых контрольных работ 3 , зачетов 6, проектов 3 и др.

Планирование составлено на основе программы основного общего образования по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» под редакцией О. А. Кожиной\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (указать документ)

Учебник \_\_\_\_\_\_\_\_О.А. Кожина, \_Дрофа, 2013\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название, автор, издательство, год издания)

**с. Калтук**

**2017 – 2018 учебный год**

Календарно-тематический план по курсу «Технология 8 класс»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | Разделы и темы | ч | Основное содержание по темам | Характеристика основных видов деятельности учащихся |
| 1. **Раздел: Кулинария. 6 - ч**
 |
| 1. | Физиология питания | 1 | Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека. Изучение основ физиологии питания человека. |  Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания, его необходимость при лечении различных заболеваний. Практическая работа:1. Расчет калорийности блюд.2.Составление суточного меню. |
| 2-3 | Блюда из птицы. | 2 | Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.Расчет калорийности приготовленных блюд. | Подбор инструментов и приспособленийдля механической обработки птицы. Планирование последовательности технологических операций. Практическая работа:1.Первичная обработка птицы2.Приготовление блюда из домашней птицы.3.Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. Сервировка стола. Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Расчет калорийности приготовленных блюд.Выполнение безопасных приемов труда. |
| 4 | Заправочные супы, блюда национальной кухни. | 1 | Значение супов в рационе питания. используемых для приготовления заправочных супов. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу. Поиск информации. Анализ существующих аналогов. Рассчитывать количество продуктов для приготовления супа. Определять их качество. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Готовить и оформлять заправочный суп. Определять консистенцию. | Поиск информации. Анализ существующих аналогов. Рассчитывать количество продуктов для приготовления супа. Практическая работа:1.Приготовление борща.2.Щи с картофелем.Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Рассчитывать калорийность. Сервировать стол. Дегустировать.Выполнение безопасных приемов труда. |
| 5. | Сервировка стола. Этикет | 1 | Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита. | Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола салфетками. |
| 6. | Заготовка продуктов / упаковка, пищевые добавки | 1 | Особенности упаковки пищевых продуктов. Содержание информации на этикетке продуктов (наименование, описание, питательная ценность, ингредиенты, пищевые добавки). Штриховой код. Правила его чтения. Экомаркировка, экологические знаки Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условияи сроки хранения компотов. | Изучение подлинности товара по штриховому коду.Чтение информации на этикетке упакованного товара. Подготовка посуды и оборудования, расчет калорийности, анализ возможных причин брака и порчи.Практическая работа:1.первичная обработка яблок или груш для компота.2. подготовка банок и крышек для консервирования.3.приготовление сиропа.4. стерилизация и укупорка банок с компотом.5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.Выполнение безопасных приемов труда. |
| **2. Раздел: Создание изделий из текстильных материалов. 16-ч** |
| 7-81-2 | Конструирование швейных изделий. | 2 |  Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий | Анализ особенностей фигуры человека различных типов Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.Расчет по формулам отдельных элементовчертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения).Практическая работа:1.Снятие мерок и запись результатов измерений2.Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в М 1:4 по своим меркам.3.Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод., его проверка и коррекция по своим меркам.4. Моделирование изделия выбранного фасона.5.выбор художественного оформления.6. Подготовка выкройки.Выполнение безопасных приемов труда. |
| 9-103-4 | Моделирование швейных изделий. | 2 | Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.  |
| 11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-225-16 | Технология изготовления швейных изделий.( если остаются часы вставляем рукоделие, валяние из шерсти.) | 12 |  Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткань с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (вытачки, рельефы складки, обметывание срезов). Обработка застежек – крючки, петли, тесьмой молнией, планкой. Обработка прорезных петель. Разметка и пришивание пуговиц вручную или на швейной машине. Обработка проймы и горловины косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом. Обработка плечевых срезов тесьмой. Обработка поясов, бретелей, шлевок. Обработка кокеток. Обработка вытачек. Обработка низа швейного изделия.Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы). Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия. | Определение способа подготовки данноговида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.Выполнение раскладки выкроек на ткани.Перевод контурных и контрольных линийвыкройки на парные детали кроя.Чтение технологической документации ивыполнение образцов поузловой обработкишвейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Практическая работа:1.Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий. 2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.3.прокладывание контрольных и контурных линий и точек на деталях кроя.4. обработка деталей кроя.5. Складывание и сметывание деталей кроя.6.Проведение примерки, исправление дефектов.7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. 8. Выбор режима и выполнение влажнотепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.Выполнение безопасных приемов труда. |
| **3. Раздел: Оформление интерьера / Технологии ведения дома.** |
| 23-24 | Семейная экономика. | 2 |  Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. | Расчет минимальной стоимостипотребительской корзины. Анализ расходов своей семьи.Практическая работа:1.Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.2. расчет минимальной стоимости потребительской корзины.3.Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. |
| 25-26 | Ремонт помещений | 2 | Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.Подготовка поверхностей стен помещений под окраску и или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно технических и ремонтно-отделочных работ.  | Практическая работа:1. Выполнение эскиза жилой комнаты.2. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. 3.Определение гармоничного соотношения вида плинтуса и карниза и т.п. по стилю интерьера.Выполнение безопасных приемов труда. |
| **4. Раздел: Электротехника.** |
| 27 | Бытовые электроприборы | 1 | Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор. | Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии. Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов.Практическая работа:1.подбор бытовых электроприборов по их мощности.2. Выбор телевизора: с электро-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.Выполнение безопасных приемов труда. |
| **5. Раздел: Современное производство и профессиональное самоопределение.** |
| 28-29-30 | Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера. | 3 | Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования | Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников. Знакомство с технологической культуройсовременного производства Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. |
| **6. Раздел: Технология исследовательской и опытнической деятельности.** |
| 31-3233-34 | Исследовательская и созидательная проектная деятельность. | 4 | Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решенияпроблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. | Творческие проекты:1. Сервировка праздничного стола.2. Изготовление сувенира в технике валяние.3.Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.4.Экскурсия на предприятие швейной промышленности.Выполнение безопасных приемов труда. |
|  | ИТОГО | 34 |  |  |