Рассмотрено «Согласовано» «Утверждаю»

на заседании МО учителей Зам. директора по УВР Директор МОУ СОШ №58

(указать название МО) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ВВСлепова)

Протокол №\_\_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2012 г. «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2012 г.

Председатель МО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2012г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ для 6 класса**

**(базовый уровень)**

**2012 -2013 учебный год**

Составил учитель технологии и химии

Тихомирова И.П.

**г. Иваново**

**Пояснительная записка.**

Рабочая программа для 6 класса по курсу «Технология» разработана в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2006).

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

***Главной целью современного школьного образования*** является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило **цель** обучения технологии:

– освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

– овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

– развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

– воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

– получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют **задачи обучения:**

 приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

 воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

 овладение способами деятельностей:

– умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

– способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

– умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

 освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6 класса**

***Должны знать:***

* о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
* роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

***Должны уметь:***

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
* выращивать комнатные растения и размещать их;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
* выполнять машинные швы, выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* выполнять штопку швейных изделий.

***Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.***

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать КТ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

В соответствии с этим р е а л и з у е т с я:

– модифицированная программа, разработанная на основе федеральной типовой программы «Технология. 5–7 классы», Министерства образования и науки РФ (под ред. Ю. Л. Хотунцева, В. Д. Симоненко, 2006).

На основании примерных программ МО РФ, содержащих требования к минимальному объему содержания образования области «Технология», реализуется базисный уровень усвоения материала. Программа предполагает обучение в объеме 70 часов.

**Учебно – методический комплект.**

1. Симоненко, В. Д. Технология: учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / В. Д. Симоненко, Ю. В. Крупская, О. А. Кожина, Н. В. Синица, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова. – 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007.

А также д о п о л н и т е л ь н ы х п о с о б и й для учителя:

1. Бейкер, Х. Плодовые культуры / Х. Бейкер. – М.: Мир, 1992.

2. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе / Р. А. Гаевая, М. А. Ященко – Киев: Урожай, 1993.

3. Гузаирова, Е. Н. Школа белошвейки / Е. Н. Гузаирова, Р. Г. Гузаиров. – М.: Педагогика-Пресс, 1994.

4. Кудрявец, Д. Б. Как вырастить цветы / Д. Б. Кудрявец, Н. А. Петренко. – М.: Просвещение, 1987.

5. Левицкая, Л. В. Занятия по трудовому обучению / Л. В. Левицкая и др. – М.: Просвещение, 1992.

6. Мак-Миллан Броуз, Ф. Размножение растений / Ф. Мак-Миллан Броуз. – М.: Мир, 1992.

7. Мерсиянова, Г. Н. Швейное дело. 5–6 классы / Г. Н. Мерсиянова и др. – М.: Просвещение, 1989.

8. Тарасова, А. П. Рабочая тетрадь по трудовому обучению и домоводству / А. П. Тарасова. – СПб.: МЧМ, изд. дом, ООО. ИД «МиМ», 1998.

9. Ханус, С. Как шить / С. Ханус. – М.: Легпромбытиздат, 1988.

10. Хуравская, В. М. Десять творческих проектов для учащихся 6–9 классов / В. М. Хуравская, В. Д. Симоненко. – Брянск: НИЦ «Октид», 1977

**Основное содержание программы.**

**ВВЕДЕНИЕ. ОБЩИЙ ИНСТРУКТАЖ. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО ВЕДЕНИЯ РАБОТ. (2 ч)**

**КУЛИНАРИЯ. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. (2 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

*Практические работы.*

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

*Варианты объектов труда.*

Таблицы, справочные материалы.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 ч).**

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов.**

*Основные теоретические сведения.*

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

*Практические работы.*

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.

*Варианты объектов труда.*

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.**

*Основные теоретические сведения.*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

*Практические работы.*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

*Варианты объектов труда.*

Блюда из вареной и жареной рыбы.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

*Основные теоретические сведения.*

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «B». Причины увеличения веса и объема при варке.

*Практические работы.*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

*Варианты объектов труда.*

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

**Приготовление обеда в походных условиях.**

*Основные теоретические сведения.*

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

*Практическая работа.*

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

**ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч).**

*Основные 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.

*Практические работы.*

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

*Варианты объектов труда.*

Соленый огурец, квашеная капуста.

**РУКОДЕЛИЕ. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ. (8 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

*Практические работы.*

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Варианты объектов труда.*

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

**ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

*Практические работы.*

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

*Варианты объектов труда.*

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

**ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

*Практические работы.*

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

*Варианты объектов труда.*

Швейная машина.

**КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (22 ч)**

*Основные теоретические сведения.*

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

*Практические работы.*

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

*Варианты объектов труда.*

Чертеж и выкройка юбки.

**Технология изготовления поясных швейных изделий .**

*Основные теоретические сведения.*

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

*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. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, 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.

**ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ч)**

**Уход за одеждой и обувью .**

*Основные теоретические сведения.*

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

*Практические работы.*

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.

*Варианты объектов труда.*

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

**ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 ч)**

**Электромонтажные работы.**

*Основные теоретические сведения.*

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

*Практические работы.*

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

*Варианты объектов труда.*

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

**ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8ч)**

**Общий тематический план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Раздел программы** | **Общее кол – во часов** | **Количество практических работ** |
|  | **Вводный урок.** | **2** |  |
| **1** | **Кулинария. Физиология питания.** | **2** | **1** |
| **2** | **Кулинария. Физиология приготовления пищи.** | **10** | **1** |
| **3** | **Заготовка продуктов.** | **2** | **1** |
| **4** | **Рукоделие. Лоскутное шитье.** | **8** | **4** |
| **5** | **Элементы материаловедения.** | **2** | **1** |
| **6** | **Элементы машиноведения.** | **4** | **1** |
| **7** | **Конструирование и моделирование одежды.** | **22** | **8** |
| **8** | **Технология ведения дома.** | **4** | **1** |
| **9** | **Электротехнические работы.** | **2** |  |
| **10** | **Творческие и проектные работы.** | **12** |  |
|  |  | **70** | **18** |

**КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  раздела  программы | Тема урока  (этап проектной  или исследовательской  деятельности) | Кол-во часов | Тип урока  (форма  и вид  деятельности) | Элементы  содержания | Требования  к уровню подготовки  обучающихся  (результат) | Вид  контроля,  измерители | Дата  проведения |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1–2 | **Вводный урок**  ***(2 часа****)* | Первичный инструктаж на рабочем месте | 2 | Комбинир | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта | **Знать** правила поведения  в мастерской и ТБ на рабочем месте.  **Иметь представление**  о содержании курса и правилах выполнения проекта | Опрос |  |
| 3–4 | **1**  **кулинария:**  **физиология**  **питания**  ***(2 часа)*** | Минеральные вещества, их значение  для здоровья человека. (Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах) | 2 | Комбинир | Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания | **Иметь представление:**  – о значении минеральных веществ для здоровья человека;  – суточной потребности  в них.  **Уметь** рассчитывать количество и состав продуктов | Опрос |  |
| 5–6 | **2**  **Кулинария:**  **технология** | Блюда из молока и молочных продуктов. Кисло-молочные продукты. Виды бактериальных культур. | 2 | Комбинир | Виды молока и молочных продуктов, значение, ценность, условия и сроки хранения. Кисло-молочные продукты, их особенности. | **Знать:**  – о значении и ценности молока и продуктов из него;  – условия и сроки хранения, блюда из молока | Опрос |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | ***7*** | 8 | 9 |
| 7–8 | **приготов-ления пищи**  ***(10 часов)*** | Приготовление блюд из молочных продуктов | 2 | Практическая работа | Приготовление салатов с применением творога или сыра | **Знать**о свойствах молочных продуктов.  **Уметь** применять эти знания на практике | Контроль качества |  |
| 9–10 | Ценность рыбы и продуктов моря,  их использование  в кулинарии. Технология обработки рыбы | 2 | Комбинир | Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы | **Знать:**  – о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, их использовании;  – признаки свежести рыбы;  – технологию и санитарные нормы тепловой обработки рыбы | Опрос |  |
| 11–  12 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке. | 2 | Комбинир | Виды круп, бобовых  и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке | **Знать:**  – виды круп, бобовых  и макаронных изделий;  – правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макарон изделий | Опрос |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 13–  14 |  | Приготовление обеда  в походных условиях. Меры противопожарной безопасности | 2 | Комбинир | Сохранность продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Расчет количества и стоимости  продуктов | **Знать:**  – правила противопожарной безопасности;  – способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе | Опрос |  |
| 15–  16 | **3**  **Заготовка**  **продуктов**  ***(2 часа)*** | Заготовка продуктов (квашение капусты) | 2 | Практическая работа | Процессы квашения  и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты.  Сроки и условия хранения заготовок | **Иметь представление**  о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов.  **Знать:**  – условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов;  – правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой | Контроль качества |  |
| 17–  18 | **4**  **Рукоделие. Лоскутное шитье**  ***(8 часов)*** | Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. (Выполнение эскиза в лоскутной технике) | 2 | Комбинир Практич работа | История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции. Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе | **Иметь представление**  о технике пэчворка, орнаменте, симметрии и композиции.  **Уметь** выполнять эскизы, подбирать материалы  и инструменты | Опрос. Контроль качества |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 19–  20 |  | Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы | 2 | Практич работа | Правила деления элементов орнамента  на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка | Знать о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей | Контроль качества |  |
| 21–  22 | Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье | 2 | Практич работа | Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия | **Знать** правила сборки полотна.  **Уметь** ими пользоваться | Контроль качества |  |
| 23–  24 | Соединение лоскутной основы с подкладкой | 2 | Практ работа | Особенности соединения лоскутной основы с подкладной | **Знать** правила соединения подкладки с основной.  **Уметь** выполнять эти правила | Контроль качества |  |
| 25–  26 | **5**  **Элементы**  **материало-ведения**  ***(2 часа)*** | Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях | 2 | Комбинир | Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты | **Иметь представление:**  – о видах и методах получения натуральных волокон животного происх;  – процессе их переработки в нити и ткани.  **Уметь:**  – определять их лицевую сторону и дефекты ткани | Опрос |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 27–  28 | **6**  **Элементы**  **машино-**  **ведения**  ***(4 часа****)* | ТБ работы на швейной машине. Регуляторы бытовой швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани | 2 | Комбинир | Правила ТБ работы  на швейной машине. Назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей | **Знать** назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.  **Уметь** подбирать иглы  и нити в зависимости  от вида ткани | Опрос |  |
| 29–  30 |  | Неполадки в работе швейной машины. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины | 2 | Комбинир Практич  работа | Неполадки в работе швейной машины, дефекты машинной иглы или ее установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной | **Знать:**  – причины неполадок в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки);  – правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной | Опрос.  Контроль за действиями |  |
| 31–  32 | **7**  **конструи-**  **рование и модели-**  **рование одежды**  ***(22 часа)*** | Требования к легкому женскому платью. Ткани для юбок. Снятие мерок для построения чертежа | 2 | Комбинир Практич  работа | Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования  к легкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок  и прибавки на свободу облегания | **Знать:**  – требования, предъявляемые к легкому женскому платью;  – ткани и виды отделок  для юбок;  – правила снятия мерок | Опрос. Контроль за действиями |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 33–  34 |  | Построение основы чертежа юбки (1 : 4 и в натуральную величину) | 2 | Комбинир Практич работа | Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки | **Иметь представление:**  – об условных графических изображениях деталей  и изделий;  – о последовательности построения чертежа основы юбки | Контроль качества |  |
| 35–  36 | Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона. Моделирование юбки выбранного фасона | 2 | Комбинир Практич работа | Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры  и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою | **Иметь представление**  о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры.  **Знать** способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою.  **Уметь** ими пользоваться | Контроль за действиями |  |
| 37–  38 | Раскладка выкройки  на ткани. Раскрой юбки на ткани | 2 | Практич  работа | Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску | **Знать** правила раскладки деталей на ткани.  **Уметь** экономно расходовать ткань | Контроль за действиями |  |
| 39–  40 | Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях | 2 | Практич работа | Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек | **Знать и уметь** применять способы прокладывания конт контрольных линий и точек | Контроль за действиями |  |
| 41–  42 | Обработка деталей кроя. сметывание деталей кроя | 2 | Практич работа | Обработка деталей кроя. Скалыв и сметывание деталей кроя | **Уметь** сметывать  детали кроя | Контроль качества |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 43–  44 | конструиро  вание и моделиро  вание одежды  *(22 часа)* | Подготовка юбки  к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов, исправление | 2 | Комбинир Практич работа | Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов | **Знать и уметь** применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов | Контроль за действиями |  |
| 45–  46 | Виды машинных швов, назначение и конструкция. Технология   выполнения | 2 | Комбинир | Назначение и конструкция стачных настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения | **Знать** назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов.  **Уметь** их выполнять | Контроль качества |  |
| 47–  48 | Машинная обработка юбки. Обработка боковых швов  и застежки юбки | 2 | Комбинир Практич работа | Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя, обработки застежки | **Уметь** стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать кокетки, складки, застежку | Контроль качества |  |
| 49–  50 | Обработка верхнего  и нижнего срезов юбки | 2 |  | Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки | **Знать и уметь** применять способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки | Контроль качества |  |
| 51–  52 | Особенности влажно-тепловой обработки тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия | 2 | Комбинир | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества | **Знать:**  – особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей;  – правила ТБ при ВТО | Контроль качества |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 53–  54 | **8**  **Техноло-**  **гия**  **ведения дома**  ***(4 часа)*** | Средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления  для уборки дома | 2 | Комбинир | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки | **Знать** средства ухода  и защиты одежды и обуви, оборудование и приспособления для уборки | Опрос |  |
| 55–  56 | Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей | 2 | Комбинир | Правила закладки  на хранение шерстяных и меховых вещей | **Знать** правила хранения зимних вещей | Опрос |  |
| 57–  58 | **9**  **Электро-техни-**  **ческие**  **работы**  ***(2 часа)*** | Электрические цепи  и их элементы. Правила эксплуатации бытовых электроприборов. | 2 | Комбинир | Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством | **Знать:**  – правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов  и оказания первой помощи при поражении током;  – профессии, связанные  с электричеством | Опрос |  |

*Окончание табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 59–  60 | **10**  **Творческие проектные работы**  ***(12 часов)*** | Творческие проектные работы | 2 | Комбинир | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов) | **Уметь:**  – выбирать посильную  и необходимую работу;  – аргументированно защищать свой выбор;  – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения | Контроль выполнения |  |
| 61–  62 | Творческие проектные работы | 2 | Комбинир | Организация рабочего места. Оборудование  и приспособления  для различных видов работ, составление  последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе | **Уметь:**  – пользоваться необходимой литературой;  – подбирать все необходимое для выполнения идеи | Контроль выполнения |  |
| 63–  66  67–  68 | Творческие проектные работы | 4 | Комбинир | Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия | **Уметь:**  – конструировать и моделировать;  – выполнять намеченные работы | Контроль выполнения |  |
| Творческие проектные работы | 2 | Комбинир | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Защита проекта |  |
| 69-70 |  | Итоговый урок | 2 |  | Подведение итогов |  |  |  |

**Примерные нормы оценки знаний и умений учащихся**.

***При устной проверке знаний:***

1. *Оценка «5» ставится, если ученик:*

* Овладел программным материалом, ясно понимает роль технологического процесса по изготовлению швейных изделий;
* Дает четкий и правильный ответ по разделам программы, выявляющий понимание учебного материала и характеризующий прочностью усвоения знаний;
* Грамотно использует в речи швейную терминологию ручных, машинных, влажно – тепловых работ;
* Допускает некоторые оговорки, которые легко исправляет по требованию учителя.

1. *Оценка «4» ставится, если ученик:*

* Овладел программным материалом, но допускает незначительные пробелы в знаниях;
* Дает правильный ответ, с допустимым логическим несоответствием и последовательностью в изложении;
* Допущенные ошибки и неполноту ответа исправляет только с помощью учителя

1. *Оценка «3» ставится, если ученик:*

* Основной программный материал знает нетвердо, но большинство терминов может вспомнить после подсказки учителя;
* Ответ дает неполный, несвязный, не может привести соответствующие примеры из жизни;
* Путается в швейной терминологии, требует постоянной помощи учителя или графических подсказок.

1. *Оценка «2» ставится, если ученик:*

* Обнаруживает незнание или непонимание большей части учебного материала;
* Отвечает, допуская грубые ошибки, которые не может исправить с помощью учителя;
* Не умеет использовать при ответе на поставленные вопросы рисунки, чертежи и др. наглядности.

1. *Оценка «1» ставится, если ученик:*

* Обнаруживает полное отсутствие каких – либо знаний по программному материалу.

***При выполнении практических работ:***

1. *Оценка «5» ставится, если ученик:*

* Выполняет работу самостоятельно, своевременно, качественно с соблюдением правил техники безопасности;
* При выполнении работ грамотно использует технологические карты сопровождения, схемы, рисунки;
* Своевременно обращается за помощью к учителю при незначительных трудностях в обслуживании швейного оборудования;

1. *Оценка «4» ставится, если ученик:*

* Самостоятельно, но с небольшими затруднениями выполняет трудовые приемы по обработке ткани, легко исправляет ошибки с помощью учителя;
* Справочный материал использует, но не всегда в нем ориентируется;
* Работу выполняет с некоторыми огрехами в качестве, иногда не успевает выполнить ее в срок;

1. *Оценка «3» ставится, если ученик:*

* Работу выполняет неуверенно, допускает ошибки в последовательности, не старается выполнить качественно;
* Наглядный материал использует не всегда, только после указания на его применение учителем;
* Помощь учителя принимает неохотно, работу в срок не выполняет.

1. *Оценка «2» ставится, если ученик:*

* Не справляется с работой в срок. Качество работы недопустимо с предложенными образцами;
* Помощь учителя не принимает, указания не выполняет. Пользоваться наглядным материалом не умеет.

1. *Оценка «1» ставится, если ученик:*

* Не подготовлен к работе, не выполняет ее. Совершенно не владеет трудовыми приемами, навыками, предесмотренными программой.