Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа №3 г. Камешково»

Согласовано: "Утверждаю"

Зам. Директора по УВР директор МОУ "ООШ №3"

 Тимакова Е.В.

"\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2011г. протокол №\_\_\_ педагогического

 совета от 05.09.2011г.

 "\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2011г

Рабочая программа

по технологии

в 6 общеобразовательных классах

методическое объединение «Технология»

учитель Мартышевская Л.В.

Составлена в соответствии с программой Рассмотрена на заседании

Симоненко В.Д., Хохлова М.В. и др. методического объединения

Технология: Программы начального и протокол №1 от 25.08.2011г.

основного общего образования. Сборник.

 М: Вентана-Граф, 2008.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД.**

Целью изучения учебного предмета "Технология" является:

- 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, 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.

В результате изучения учебного предмета "Технология" ученик должен:

знать/понимать:

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

- 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;

- характеристики основных функциональ­ных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; мате­риалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; ос­новные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

умет*ь:*

*-* выбирать вид ткани для определенных типов швей­ных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чер­тежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выби­рать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных из­делий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными мате­риалами;

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

- планировать ремонтно-отделочные работы с указани­ем материалов, инструментов, оборудования и примерных за­трат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования совре­менной бытовой техникой;

 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;

 - 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; выпечки хлебобу­лочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформле­ния приготовленных блюд;

 - для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бы­товых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонт­но-отделочных работ с использованием современных материа­лов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

**Критерии оценки практической работы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технико-экономические требования | Оценка «5» | Оценка «4» | Оценка «3» | Оценка «2» |
| Организациятруда | Полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду - добросовестное, к инструментам - бережное, экономное. | Работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности | Самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места | Самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя |
| Приемы труда | Все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ | Приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности,установленных для данного вида работ. | Отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ. | Неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования) |
| Норма времени | Работа выполнена в полном объеме и в установленный срок или раньше срока | На выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме: 5-6 классы - 10-15 %; 7 класс - на 5-10% | На выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме: 5-6 классы- 15-20 %; 7 класс - на 10-15 % | На выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме: 5-6 классы - 30 %; 7 класс - на 25 |
| Качество изделия | Изделие выполнено точно по чертежу, все размеры выдержаны, отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу. | Изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого. | Изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное. | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия. |

**Критерии оценки знаний**

 Оценка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

 Оценка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

 Оценка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

 Оценка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**Примерный тематический план**

**Технология:** Программы начального и основного общего образования: Сборник. М: Вентана-Граф, 2008

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы программы | Количество часов  |
| **1. Вводный урок** | **1** |
| **2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** 2.1.Швейные материалы 2.2. Бытовая швейная машина 2.3. Конструирование и моделирование 2.4. Раскройные работы 2.5. Технология швейных работ2.6. Декоративно-прикладное творчество |  **32**4242 812 |
| **3. Кулинария**3.1. Культура питания 3.2. Технология приготовления блюд 3.3. Домашние заготовки 3.4.Творческое задание | **18**111 2 4 |
| **4. Черчение и графика** | **2** |
| **5. Технологии ведения дома**5.1. Уход за одеждой и обувью 5.2. Интерьер жилых помещений 5.3. Санитарно-технические работы 5.4. Ремонтно-отделочные работы  | **6**222- |
| **6. Проектирование и изготов­ление изделий** |  **11** |
| **Итого:** | **70** |

Руководствуясь сборником "Программы начального и основного общего образования" (М.: Вентана-Граф, 2008) сравнив разделы, темы, количество часов по классам и учитывая возможность изменения в отдельных разделах, количество часов до 25% учебного времени тематическое планирование в 6 классе составлено следующим образом:

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел** | **Кол. часов** |
| **1. Вводный урок** | **1** |
| **2. Кулинария** | **18** |
| **3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**3.1. Декоративно-прикладное творчество  | **36**10 |
| 3.3. Швейные материалы  | 4 |
| 3.4. Бытовая швейная машина | 2 |
| 3.5. Конструирование и моделирование | 6 |
| 3.6. Раскройные работы | 2 |
| 3.7. Технология швейных работ | 10 |
| **4. Технология ведения дома** | **4** |
| **5. Проектирование и изготов­ление изделий (творческий проект)** | **9** |
| **6 Сельско-хозяйственный труд** | **2** |
| **Итого:**  | **70** |

1. Из раздела «Черчение и графика» (интегрируются с разделом «Конструирование и моделирование») 2часа переносятся в раздел «Конструирование и моделирование»
2. Из раздела «Декорактивно-прикладное творчество» 2часа переносятся в раздел
3. Из раздела «Технология ведения дома» 2часа переносятся в раздел «Сельскохозяйственный труд»
4. Из раздела «Проектирование и изготовление изделий» 2 часа переносится в раздел «Технология выполнения швейных работ» (выделенных часов не хватает на полную обработку изделия в силу возраста (6кл), либо в силу сложности изделия).
5. Раздел «Декоративно-прикладное творчество» интегрируется с разделом «Проектирование и изготовление изделий»

 Остальные темы изучаются согласно программе.

Сводная таблица по видам контроля.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | I ч | II ч | IIIч | IV ч | Итого |
| Количество плановых контрольных работ | 214-19.09.10 – входная к/р19-24.10.010 – к/р №1 по итогам Iч  | 114-19.12.10 – к/р №2 по итогам II ч | 115-20.03.11 к/р №3 по итогам III ч | 117-22.05.11годовая к/р | 5 |
| Практических работ | 5 | 8 | 11 | 7 | 31 |
| Лабораторные работы | 2 |  |  |  | 2 |
| Защита творческого проекта |  |  |  | 1 | 1 |

**РАЗВЕНУТОЕ ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Разделы и темыЦель урока | Кол-вочасов | Тип и методыведения урока | Виддеятельности | Содержание урока. Термины.Сам. и пр. работы. | Задачи. Планируемый результат и уровень усвоения | Оснащениеурока |  |
| Компетенции | Дата проведения |
| Учебно-познавательные | Информационная |
| Базовыйуровень | Продвинутыйуровень | план | факт |
| 1. | **Вводное занятие.****Творческий проект.**Раскрыть содержание и задачи курса, научить организовывать труд и оборудовать рабочее место, ознакомить с правилами внутреннего распорядка, с правилами ОТ, санитарно-гигиеническими требованиямиОзнакомить с перечнем творческих проектов | **1****1** | Комбинированный Рассказ-обьяснение, беседа, демонстрация изучаемых объектов | Индивидуальная, парная, фронтальная  | Содержание и задачи учебного курса 6 кл,; перечень практических работ, требования, предъявляемые к ученику 6 кл, Правила ОТ, санитарно-гигиенические требования.Перечень творческих проектов для 6 класса. | **Знать:**правила ОТ, **Уметь:** правильно организовывать рабочее место и оказывать первую помощь.Продуктивный  | **Знать:**правила ОТ, **Уметь:** правильно организовывать рабочее место и оказывать первую помощь.Продуктивный  | Работа с инструкциями учебником, готовыми проектами  | ТСО: компьютерНП: образцыпрактическихработ, творческих проектовДМ: учебник,инструкции ОТ | 02.09.11 |  |
| 2 | **Кулинария.****Физиология питания.**Ознакомить уч-ся с физиологией питания; учить правилам составления меню; учить тому, что рациональное питание является источником нормального жизнеобеспечения и здоровья человека | **18**2 | Комбинированный Рассказ-обьяснение, беседа, демонстрация изучаемых объектов | Индивидуальная, парная, фронтальная  | Понятия «минеральные вещества», «макроэлементы» и «микроэлементы»; их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Источники основных минеральных веществ. Суточная потребность в них.**Практическая работа №1 Составление меню** | **Знать:****-**микро и макроэлементы;**Иметь представление:****-**о значении минеральных веществ для здоровья человека;-о суточной потребности в них**Уметь:****-**рассчитывать количество и состав продуктовПродуктивный | **Знать:****-**микро и макроэлементы;**Иметь представление:****-**о значении минеральных веществ для здоровья человека;-о суточной потребности в них**Уметь:****-**рассчитывать количество и состав продуктовПродуктивный | Работа с учебником, таблицами | ТСО: компьютерНП: образцыпрактическихработ, ДМ: учебник,инструкции ОТ |  |  |
| 3 | **Технология приготовления пищи.****Молоко и его свойства. Блюда из молока.**Ознакомить учащихся с питательной ценностью молока и молочных продуктов; учить приготовлению блюд из молока; прививать навыки культуры труда | **2** | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, групповая (бригада) | Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения..Технология приготовления молочных супов и каш. Требования к качеству готовых блюд.**Практическая работа №2 (16)****Приготовление блюд из молока** | **Знать:**-о значении и ценности для человека молока и продуктов из него;-условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока**Уметь:**-выполнять тепловую обработку продуктов; -соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюдПродуктивный | **Знать:**-о значении и ценности для человека молока и продуктов из него;-условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока**Уметь:**-выполнять тепловую обработку продуктов; -соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюдТворческий | Работа с инструкционными картами, учебником, таблицами | Учебник, рабочая тетрадь, набор продуктов, посуда, инвентарь, плакаты, инструкционные карты. |  |  |
| 4 | **Рыба и морепродукты.**Ознакомить учащихся с ролью морепродуктов в питании человека; с признаками доброкачественности рыбы; формировать и развивать умения по тепловой обработке рыбы; приготовлению блюд из рыбы. | **2** | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, групповая (бригада) | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря в питании человека.Их использование в питании человека. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Требования к качеству готовых блюд.**Практическая работа № 3 (18) Приготовление блюд из рыбы.** | **Знать:**-о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря;-признаки свежести рыбы;-технология и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы.**Уметь:**-выполнять тепловую обработку продуктов; -соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюдПродуктивный | **Знать:**-о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря;-признаки свежести рыбы;-технология и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы.**Уметь:**-выполнять тепловую обработку продуктов; -соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюдТворческий | Работа с инструкционными картами, учебником, таблицами | Учебник, рабочая тетрадь, набор продуктов, посуда, инвентарь, плакаты, инструкционные карты. |  |  |
| 5 | **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**Ознакомить учащихся с видами макаронных изделий, круп и бобовых; научить приемам приготовления блюд из них; воспитывать эстетический вкус; развивать исполнительские умения и творческие способности | **2** | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, групповая (бригада) | 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.. Способы определения готовности. Подача блюд к столу.**Практическая работа № 4 (19) Блюда из круп и макаронных изделий** | **Знать:**-виды круп, бобовых и макаронных изделий;-правила варки крупяных каш, бобовых и макаронных изделий.**Уметь:**-выполнять тепловую обработку продуктов; -соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюдПродуктивный | **Знать:**-виды круп, бобовых и макаронных изделий;-правила варки крупяных каш, бобовых и макаронных изделий.**Уметь:**-выполнять тепловую обработку продуктов; -соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюдТворческий | Работа с инструкционными картами, учебником, таблицами | Учебник, рабочая тетрадь, набор продуктов, посуда, инвентарь, плакаты, инструкционные карты. |  |  |
| 6 | **Изделия из жидкого теста.**Объяснить учащимся значение изделий из теста в питании человека; ознакомить с видами теста и изделиями из него; научить готовить изделия из теста. Прививать навыки культуры труда и аккуратности; развивать исполнительские умения и творческие способности. | **2** | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, групповая (бригада) | Пищевая ценность и механическая обработка муки. Приготовление теста для блинов, блинчиков и оладий. Технология выпечки Подача изделий к столу.**Практическая работа №5 (20) Блюда из жидкого теста.** | **Знать:**-отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий;-способы приготовления теста**Уметь:**-выполнять тепловую обработку продуктов; -соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюдПродуктивный | **Знать:**-отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий;-способы приготовления теста**Уметь:**-выполнять тепловую обработку продуктов; -соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюд.Творческий. | Работа с инструкционными картами, учебником, таблицами | Учебник, рабочая тетрадь, набор продуктов, посуда, инвентарь, плакаты, инструкционные карты. |  |  |
| 7 | **Сладкие блюда и напитки.**Ознакомить со значением фруктов и ягод в питании человека; группами фруктов; сформировать знания по хранению фруктов и ягод; научить грамотно готовить сладкие блюда и напитки; воспитывать бережное отношение к продуктам питания | **2** | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, групповая (бригада) | Роль сладких блюд в питании. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления киселей и компотов.. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод. Прохладительные напитки.**Практическая работа № 6 (21) Приготовление киселя и компота (или салата из фруктов)** | **Знать:**-ассортимент сладких блюд;-желирующее вещество – крахмал;-условия сохранения витаминов.**Уметь:**-выполнять тепловую обработку продуктов; -соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюдПродуктивный | **Знать:**-ассортимент сладких блюд;-желирующее вещество – крахмал;-условия сохранения витаминов.**Уметь:**-выполнять тепловую обработку продуктов; -соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюдТворческий. | Работа с инструкционными картами, учебником, таблицами | Учебник, рабочая тетрадь, набор продуктов, посуда, инвентарь, плакаты, инструкционные карты. |  |  |
| 8 | **Домашние заготовки** **(квашение капусты)**Объяснить учащимся значение заготовки овощей и фруктов на зиму; условия сохранения в них витаминов; научить приемам заготовки продуктов на зиму; прививать навыки культуры труда и аккуратности; развивать исполнительские умения и творческие способности | **2** | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, групповая (бригада) | Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующую роль соли и молочной кислоты.. Сроки и условия хранения заготовок.**Практическая работа № 7****Квашение капусты** | **Знать:**условия и сроки хранения квашеных и соленых продуктов;-правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой**Иметь представление:**-о процессах, происходящих при квашении и солении продуктовПродуктивный | **Знать:**условия и сроки хранения квашеных и соленых продуктов;-правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой**Иметь представление:**-о процессах, происходящих при квашении и солении продуктовПродуктивный | Работа с инструкционными картами, учебником, таблицами | Учебник, рабочая тетрадь, набор продуктов, посуда, инвентарь, плакаты, инструкционные карты. |  |  |
| 9-10 | **Творческое задание****Приготовление ужина**Ознакомить учащихся с видами хлебобулочных изделий; профессиями хлебопек и бисквитчик; научить учащихся готовить блюда из черствого хлеба; обучить сервировке стола к ужину и правилам этикета;прививать навыки культурного поведения за столом | **4** | КомбинированныйРазработка, подготовка и защита творческого проекта (бригада) | Индивидуальная, групповая (бригада) | Меню ужина. Расчет количества и состава продуктов. Приготовление ужина. Особенности сервировки стола к ужину. Правила приема и приглашения гостей. Прием и дарение цветов и подарков.**Практическая работа № 8****Приготовление ужина** | **Знать:****-**особенности сервировки стола к ужину;-набор столовых приборов и посуды к ужину;-освещение и оформление ужина;**Уметь:****-** составит**ь** меню, подобрать продукты **и** приготовить ужин.Творческий | **Знать:****-**особенности сервировки стола к ужину;-набор столовых приборов и посуды к ужину;-освещение и оформление ужина;**Уметь:****-** составит**ь** меню, подобрать продукты **и** приготовить ужин.Творческий | Работа с инструкционными картами, учебником, таблицами | ТСО: компьютерНП: образцыпрактическихработ, ДМ: учебник,инструкции ОТ |  |  |
| 11 | **Швейные материалы****Натуральные волокна животного происхождения**Ознакомить учащихся с натуральными волокнами животного происхождения; научить различать волокна по составу; воспитывать эстетический вкус |  **4** **2** | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, в парах | Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Виды шерстяных и шелковых тканей. Виды ткацких переплетений.**Практическая работа №9 (1) Сравнение волокон шерсти и шелка****Практическая работа №10 (2)****Выполнение из бумаги макета переплетения ткани** | **Знать:**- термины, процесс получения пряжи из волокон животного происхождения и ткани;-признаки определения лицевой и изнаночной сторон ткани;-виды ткацких переплетений;-свойства тканей;-прокладочные материалы и способы соединения их с тканью;-виды фурнитуры**Уметь**: -определять лицевую и изнаночную стороны ткани, - выполнять макеты ткацких переплетений ткани;Продуктивный. | **Знать:**- термины, процесс получения пряжи из волокон животного происхождения и ткани;-признаки определения лицевой и изнаночной сторон ткани;-виды ткацких переплетений;-свойства тканей;-прокладочные материалы и способы соединения их с тканью;-виды фурнитуры**Уметь**: -определять лицевую и изнаночную стороны ткани, - выполнять макеты ткацких переплетений ткани;Продуктивный. | Работа с инструкционными картами, учебником, таблицами, коллекциями тканей | ТСО: компьютерНП: образцыпрактическихработ, ДМ: учебник,инструкции ОТ |  |  |
| 12 | **Натуральные волокна животного происхождения**Ознакомить с различными текстильными дефектами; с основными свойствами тканей; научить учащихся определять лицевую и изнаночную стороны ткани; | 2 | Лицевая и изнаночная стороны ткани. Механические, гигиенические и технологические свойства тканей. Прокладочные материалы. Понятие «фурнитура», виды фурнитуры**Практическая работа №11 (3)****Определение лицевой и изнаночной сторон тканей** |  |  |
| 13 | **Бытовая швейная машина**Ознакомить учащихся с дефектами машинной строчки; научить устранять их; научить учащихся правильному уходу за швейной машиной; развивать память, техническое мышление, координацию движений рук, исполнительские умения | **2** | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, в парах | Правила ТБ работы на швейной машине.Регуляторы натяжения верхней и нижней ниток. Причины возникновения и способы устранения дефектов машинной строчки. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной.**Практическая работа №12 (6) Подбор и установка машинной иглы** | **Знать:**-назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;-причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины;- правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной;**Уметь:**-подбирать иглы и нити в зависимости от вида тканиПродуктивный | **Знать:**-назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;-причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины;- правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной;**Уметь:**-подбирать иглы и нити в зависимости от вида тканиПродуктивный | Работа с инструкционными картами, учебником, таблицами | ТСО: компьютерНП: образцыпрактическихработ, ДМ: учебник,инструкции ОТ |  |  |
| 14 | **Конструирование и моделирование****Одежда и требования к ней**Ознакомить учащихся с требованиями к легкому женскому платью; познакомить с историей юбки в русском народном костюме;воспитывать эстетический вкус | **6**2 | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, в парах | Понятия «одежда», «проектирование», «конструирование». Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды.Правила снятия мерок**Практическая работа № 13 (8) Снятие мерок** | **Знать:**-требования, предъявляемые к легкому женскому платью;-ткани и виды отделок для юбок;-правила снятия мерок и прибавки на свободное облегание**Уметь:**-правильно снимать меркиПродуктивный | **Знать:**-требования, предъявляемые к легкому женскому платью;-ткани и виды отделок для юбок;-правила снятия мерок и прибавки на свободное облегание**Уметь:**-правильно снимать меркиПродуктивный | Работа с инструкционными картами, учебником, таблицами, журналы мод | ТСО: компьютерНП: манекен, сантиметровая лента,ДМ: учебник,инструкции ОТ |  |  |
| 15 | **Конструирование юбок**Научить учащихся строить чертежи клиньевой и конической юбок; воспитывать эстетический вкус; развивать логическое мышление, конструкторские умения | **2** | Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки.**Практическая работа № 14 (9)****Конструирование юбки** | **Иметь представление:**-об условных графических изображениях деталей и изделий;- о последовательности построения чертежа основы юбки;**Уметь:**-строить чертежи юбокПродуктивный | **Иметь представление:**-об условных графических изображениях деталей и изделий;- о последовательности построения чертежа основы юбки;**Уметь:**-строить чертежи юбокПродуктивный | Работа с инструкционными картами, учебником, таблицами, журналы мод | ТСО: компьютерНП: манекен, чертежные инструменты, линейка закройщикаДМ: учебник,инструкционные карты |  |  |
| 16 | **Моделирование юбок**научить учащихся на любой основе выполнять различные модели юбок;воспитывать эстетический вкус; развивать логическое мышление, конструкторские умения | **2** | Форма. Силуэт. Стиль. Особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок.Правила подготовки выкройки к раскрою**Практическая работа № 15 (10)****Моделирование юбки****Практическая работа № 16****Подготовка выкройки к раскрою** | **Иметь представление:**-о форме, силуэте, стиле;-о зависимости выбора фасона от особенностей фигуры;**Знать:**-способы моделирования;-правила подготовки выкройки к раскрою**Уметь** ими пользоваться | **Иметь представление:**-о форме, силуэте, стиле;-о зависимости выбора фасона от особенностей фигуры;**Знать:**-способы моделирования;-правила подготовки выкройки к раскрою**Уметь** ими пользоватьсяТворческий | Работа с инструкционными картами, учебником, таблицами, журналы мод | ТСО: компьютерДМ: учебник, журналы мод, таблицыМиИ: калька, цветная бумага, ножницы, клей,линейка закройщика, карандаш,бумага большого размера,рабочая тетрадь, учебник |  |  |
| 17 | **Раскройные работы****Подготовка ткани к раскрою. Раскрой юбки.**Научить учащихся экономной и технологически правильной раскладке выкройки на ткани;развивать логическое мышление, координацию рук, конструкторские умения | **2** | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная | Способы раскладки выкройки юбки на ткани в зависимости от модели, ширины ткани и направленности рисунка. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя.**Практическая работа № 17 (12)****Раскрой юбки** | **Знать:**-особенности подготовки ткани к раскрою;правила раскладки деталей на ткани**Уметь:****-**экономно расходовать ткань при раскроеПродуктивный | **Знать:**-особенности подготовки ткани к раскрою;правила раскладки деталей на ткани**Уметь:****-**экономно расходовать ткань при раскроеТворческий | Работа с инструкционными картами, учебником, таблицами, журналы мод | ТСО: компьютерНП: чертежные инструменты, линейка закройщикаДМ: учебник,инструкционные карты |  |  |
| 18 | **Технология швейных работ****Этапы, правила оформления и выполнения творческого проекта «Юбка»**Ознакомить учащихся с правилами выполнения и оформления творческого проекта;научить правильно описывать творческий проект; развивать творческие способности**Подготовка деталей кроя к сметыванию**Научить правильно переносить конструктивные линии, соблюдая правила ТБ | **10****1****1** | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная | Этапы, правила оформления и выполнения творческого проекта по проектированию и изготовлению одежды;ознакомление с банком творческих проектов (по изготовлению одежды)Обработка деталей кроя. Складывание и сметывание деталей кроя.**Практическая работа № 18****Подготовка деталей кроя к сметыванию** | **Знать:**-последовательность выполнения проекта;-основные этапы выполнения проекта;**Иметь представление:**-об оформлении проекта;Творческий**Знать:**-способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек**Уметь:****-**прокладывать контурные и контрольные линии и точки;-сметывать детали кроя | **Знать:**-последовательность выполнения проекта;-основные этапы выполнения проекта;**Иметь представление:**-об оформлении проекта;Творческий | Работа с учебником, инструкционными картами, Работа с учебником, инструкционными картами | Учебник, рабочая тетрадь,образцы готовых проектовУчебник,рабочая тетрадь,детали кроя юбки, нитки, набор ручных инструментов |  |  |
| 19 | **Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки. Устранение дефектов**научить сметывать юбку к примерке; ознакомить с правилами проведения примерки; научить устранять дефекты | **2** | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, в парах | Подготовка юбки к примерке. Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов**Практическая работа № 19****Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки** | **Знать:**-последовательность подготовки изделия к примерке;-правила проведения примерки;-способы устранения дефектов**Уметь:**- применять все на практике | **Знать:**-последовательность подготовки изделия к примерке;-правила проведения примерки;-способы устранения дефектов**Уметь:**- применять все на практике | Работа с учебником, инструкционными картами, образцами поузловой обработки | Учебник,рабочая тетрадь,детали кроя юбки, нитки, набор ручных инструментов,таблицы, плакаты; выполненные образцы операций;швейные машины;оверлок |  |  |
| 20 | **Обработка вытачек.****Соединение и обработка боковых срезов**Ознакомить учащихся с обработкой вытачек, боковых швов, закрепить знания, полученные ранее; прививать навыки культуры труда | **2** | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, в парах | Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения**Практическая работа №20****Соединение и обработка боковых срезов** | **Знать:**-назначение, конструкцию и технология выполнения машинных швов**Уметь:**-выполнять машинные швы (по назначению) | **Знать:**-назначение, конструкцию и технология выполнения машинных швов**Уметь:**-выполнять машинные швы (по назначению) |  |  |
| 21 | **Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молнией**научить учащихся правильной обработке застежки различными способами, соблюдая технологию обработки | **2** | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, в парах | Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения**Практическая работа №21****Обработка застежки-молнии в боковом шве юбки** | **Знать и уметь:**применять способы обработки застежки тесьмой-молнией в левом боковом шве | **Знать и уметь:**применять способы обработки застежки тесьмой-молнией в левом боковом шве |  |  |
| 22 | **Обработка пояса, обработка верхнего среза юбки притачным поясом.****Обработка петли, пришивание пуговицы**научить учащихся обработке пояса, соединению пояса с верхним срезом юбки, с соблюдением технологии | **2** | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, в парах | Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения**Практическая работа №22****Обработка пояса. Обработка верхнего среза юбки. Обработка петли, пришивание пуговицы.** | **Знать и уметь:**применять способыобработки пояса; верхнего среза юбки притачным поясом; способы обработки петли; пришивание пуговицы | **Знать и уметь:**применять способыобработки пояса; верхнего среза юбки притачным поясом; способы обработки петли; пришивание пуговицы |  |  |
| 23 | **Обработка нижнего среза юбки.**Закрепить ранее полученные знания и умения учащихся при обработке нижнего среза юбки; научить окончательной обработке изделия; | **2** | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, в парах | Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения; Особенности и ТБВТО; контроль и оценка качества изделия**Практическая работа №23****Обработка нижнего среза юбки.** **ВТО****Завершающая стадия выполнения проекта.** | **Знать и уметь:** |  |  |  |
| 24 | **Защита выполненного проекта (обобщающий урок)**закрепить у учащихся знания, полученные на уроках и воплотить их в проект; учить умению обобщать полученные знания и представлять выполненную работу; | **2** | Обобщающий урок.Защита творческого проекта | Индивидуальная;фронтальная | Правильность оформления проекта, эстетика оформления проекта; соблюдение последовательности выполнения проета. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |