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 5 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:**

- освоениетехнологических 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;

-воспитаниетрудолюбия, бережливости, ак­куратности, целеустремленности, предприимчи­вости, ответственности за результаты своей дея­тельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; получениеопыта 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.

**Пояснительная записка**

Технология. Обслуживающий труд.

 Учитель: Мартышевская Л.В.

 МОУ «ООШ №3»

 **Класс 5**

 Количество часов в неделю по учебному плану – 2ч

 Общее количество часов в соответствии с программой – 70

 Основание для планирования: новый образовательный стандарт 2004 г, под редакцией В. Д. Симоненко

 Учебник: Симоненко В.Д., Крупская Ю.В., Лебедева Н.И., Литикова Л.В., под ред. Симоненко В.Д.

 Технология (вариант для девочек) М.: Вентана-Граф, 2009.

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

 рекомендовано Департаментом общего среднего образования Министерства образования РФ

 Список используемой литературы:

* Голондарева Н.Б. Поурочные планы по учебнику «Технология» В.Д. Симоненко, 5 класс I-II часть
* Попова Г.П. «Технология», поурочные планы по учебнику Симоненко В.Д., Крупской Ю.В., Лебедевой Н.И., Литиковой Л.В., под ред. Симоненко В.Д.

 Технология (вариант для девочек) Волгоград «Учитель», 2007.

* Маркуцкая С.Э. УМК, Тесты по технологии 5-7 классы, М: «Экзамен» 2006.
* Маркуцкая С.Э. УМК, Технология в схемах, таблицах, рисунках, 5-9 классы, М: «Экзамен» 2008.
* Зименкова Ф.Н. «Технология», справочное пособие для общеобразовательных школ М: Педагогическое общество России,2002.
* Крупская Ю.В. Технология. Методические рекомендации. М.: Вентана-Граф, 2006г
* Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. М: Школьная пресса, 2005.
* Корчагина Г.А., старикова Е.В., дидактический материал. Обработка ткани и кулинарные работы. М:»Просвещение», 1996.
* Карачевцева Л.Д., Власенко О.П., Технология, дополнительные занимательные материалы. Волгоград «Учитель», 2009.
* Сасова И. А. Метод проектов в технологическом образовании, Москва, Вентана-Граф,2003
* Сасова И. А. Сборник проектов, Москва, Вентана-Граф,2003
* Чернякова В. Н. Творческий проект, тетрадь, М.: Просвещение,2002
* Чернякова В. Н. Технология обработки ткани, учебник 5 класса, М.: Просвещение,2002

 В содержании курса 5 классов предмета "Технология" можно выделить следующие основные разделы :

**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 | **38**4442 1212 |
| **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  | **4**22-- |
| **6. Проектирование и изготов­ление изделий** | **7** |
| **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 5 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  | **42**10 |
| 3.3. Швейные материалы  | 4 |
| 3.4. Бытовая швейная машина | 6 |
| 3.5. Конструирование и моделирование | 6 |
| 3.6. Раскройные работы | 2 |
| 3.7. Технология швейных работ | 16 |
| **4. Технология ведения дома** | **2** |
| **5. Проектирование и изготов­ление изделий (творческий проект)** | **7** |
| **ВСЕГО:**  | **70** |

1. Из раздела «Черчение и графика» (интегрируются с разделом «Конструирование и моделирование») 2ч переносятся в раздел «Конструирование и моделирование»
2. Из раздела «ДПИ» 2ч переносятся в раздел «Бытовая швейная машина»
3. Из раздела « «Технология ведения дома» 2ч переносятся в раздел «Технология швейных работ» (выделенных часов не хватает на полную обработку изделия в силу возраста (5кл), либо в силу сложности изделия). Остальные темы изучаются согласно программы.

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 |

Учебник: под ред. Симоненко В.Д.

Технология (вариант для девочек)

 М.: Вентана-Граф, 2009.

Календарно-тематическое планирование

на 2011-2012 учебный год

Предмет: технология Класс: 5

Учитель: Мартышевская Л.В. Школа № 3

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №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 5 кл,; перечень практических работ, требования, предъявляемые к ученику 5 кл, Правила ОТ, санитарно-гигиенические требования.Перечень творческих проектов для 5 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** Рациональное питание. Санитарно- гигиенические требования. Кухонная утварь и уход за ней.Ознакомить уч-ся с историей кулинарии, физиологией питания, кухней и её оборудованиемСформировать навыки по соблюдению санитарно- гигиенических требований, правил ОТ. Воспитывать аккуратность и опрятность в работе.  | **18**2 | Урок беседаРассказ- объяснение беседа демонстрация изучаемых объектов | Индивидуальная, групповая | Понятия кулинария, питание, культура питания. Рациональное питание. Продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов. Продукты, содержащие витамины. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи. Правила ОТ.**Культура питания, белки. Углеводы. Жиры, витамины.****Практическая работа №1****Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.**Контрольная работа (вводная) | **Знать:** Правила ОТ, требования к помещению кухни. Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов.**Уметь:** Выбрать пищевые продукты, оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.Продуктивный | **Знать:** Правила ОТ, требования к помещению кухни. Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов.**Уметь:** Выбрать пищевые продукты, оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.Продуктивный | Работа с инструкциями учебником, таблицами. | ТСО: компьютерУчебник, рабочая тетрадь, плакаты, таблицы, набор посуды и инвентарь для кухни. | 09.09.11 |  |
| 3 | Овощи. Приготовление блюд из сырых овощей.Познакомить уч-ся с ролью овощей в питании человека, с классификацией овощей; сформировать навыки по определению качества овощей, первичной обработке и приготовлению блюд из свежих овощей; воспитывать аккуратность и опрятность в работе.  | 2 | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, групповая (бригада)  | Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах питательных веществ. Правила сохранения витаминов в процессе хранения овощей. Критерии определения качества овощей. Механическая (первичная) обработка овощей. Виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Блюда из сырых овощей и технология их приготовления. Правила безопасного труда при нарезке.**Первичная обработка.****Практическая работа №2(21)****Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.****Приготовление блюд из сырых овощей. (салаты)** | **Знать:** влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; к обработке пищевых продук­тов;  **Уметь:**выбирать пищевые продукты для приготовления блюд, определять доброкачественность, выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюд. Творческий | **Знать:** влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; к обработке пищевых продук­тов; **Уметь:**выбирать пищевые продукты для приготовления блюд, определять доброкачественность, выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюд. Творческий | Работа с инструкциями учебником, таблицами. | Учебник, рабочая тетрадь, продукты (овощи), посуда, инвентарь, плакаты, инструкционные карты. |  |  |
| 4 | Тепловая обработка овощей. Приготовление блюд из вареных овощей.Ознакомить уч-ся с видами тепловой обработки овощей; сформировать навыки по приготовлению блюд из вареных овощей; воспитывать аккуратность и опрятность в работе. | 2 | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, групповая (бригада) | Виды тепловой обработки овощей. Блюда из вареных овощей и технология их приготовления. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, подача из к столу.**Тепловая обработка, варка, жаренье. тушение, припускание.****Практическая работа № 3(22)****Приготовление блюд из вареных овощей. (салаты, винегрет)** | Работа с инструкциями учебником, таблицами. | Учебник, рабочая тетрадь, продукты (овощи), посуда, инвентарь, плакаты, инструкционные карты. |  |  |
| 5. | **Блюда из яиц.**Ознакомить уч-ся с питательными свойствами яиц; сформировать у уч-ся навыки по определению доброкачественности яиц и приготовлению блюд из яиц; воспитывать аккуратность, опрятность в работе. | 2 | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, групповая (бригада) | Пищевая ценность яиц. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Способы варки и жарения яиц. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд из яиц к столу.**Яичница, омлет.****Практическая работа № 4(24)****Приготовление блюд из яиц. (вареные яйца, яичница, омлет)** |  **Знать:** влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; к обработке пищевых продук­тов; **Уметь:**выбирать пищевые продукты для приготовления блюд, определять доброкачественность, выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, и готовых блюд..Продуктивный |  **Знать:** влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; к обработке пищевых продук­тов; **Уметь:**выбирать пищевые продукты для приготовления блюд, определять доброкачественность, выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюд. .Творческий | Работа с инструкциями учебником, таблицами. | Учебник, рабочая тетрадь, набор продуктов, посуда, инвентарь, плакаты, инструкционные карты. |  |  |
| 6 | **Бутерброды. Горячие напитки.**Ознакомить уч-ся с классификацией бутербродов, горячими напитками, историей этих блюд; сформировать навыки по приготовлению бутербродов и горячих напитков; воспитывать аккуратность и опрятность в работе. | 2 | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, групповая (бригада) | Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов и способы их приготовления. Украшение бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача бутербродов к столу. Горячие напитки, их пищевая ценность и посуда для их приготовления. Технология приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков. **Подача чая, кофе и какао к столу.****Канапе, бутерброд****Практическая работа № 5(25)****Бутерброды.** **Горячие напитки: чай, кофе.** | **Знать:** влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; к обработке пищевых продук­тов; **Уметь:**выбирать пищевые продукты для приготовления блюд, определять доброкачественность, выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, и готовых блюд. Продуктивный |  **Знать:** влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; к обработке пищевых продук­тов;  **Уметь:**выбирать пищевые продукты для приготовления блюд, определять доброкачественность, выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюд. Новый рецепт мясного блюда.Творческий | Работа с инструкциями учебником, таблицами. | Учебник, рабочая тетрадь, набор продуктов, посуда, инвентарь, плакаты, инструкционные карты. |  |  |
| 7 | **Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.** Ознакомить уч-ся с правилами сервировки стола к завтраку и рассказать о культуре поведения за столом; сформировать навыки по сервировке стола к завтраку, правилам этикета за столом; воспитывать аккуратность, опрятность, развивать эстетический вкус. | 2 | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. |  | Меню завтрака. Количество и состав продуктов. Приготовление завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды для завтрака. Культура поведение за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой.**Меню.****Практическая работа №6(26)****Сервировка стола к завтраку.** | **Знать:** Правила сервировки стола к завтраку. **Уметь:** соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым ре­цептам, сервировки стола и оформле­ния приготовленных блюд. Продуктивный | **Знать:** Правила сервировки стола к завтраку. **Уметь:** соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым ре­цептам, сервировки стола и оформле­ния приготовленных блюд. Составление меню.Творческий | Работа с инструкциями учебником, таблицами. | Учебник, рабочая тетрадь, набор продуктов, посуда, инвентарь, плакаты, инструкционные карты. |  |  |
| 8 | **Творческое задание. Приготовление завтрака**Ознакомить уч-ся с особенностями сервировки стола к завтраку; с правилами поведения за столом; правилами пользования столовыми приборами, салфетками | 2 | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Групповая (бригада) | Ассортимент горячих напитков, свойства. Бутерброды. Блюда из яиц. Способы приготовления горячих напиток, бутербродов, блюд из яиц .**Практическая работа № 7(27)****Приготовление завтрака, сервировка стола** | **Знать:** Правила и последовательность составления меню для завтрака. **Уметь:** приготавливать горячие напитки, бутерброды, блюда из яиц.Продуктивный | **Знать:** Правила и последовательность приготовления составления меню, сервировку к чаепитию, завтраку**Уметь:** приготавливать горячие напитки, бутерброды, блюда из яиц.Творческий | Работа с инструкциями учебником, таблицами. | Учебник, рабочая тетрадь, набор продуктов и специй, посуда, инвентарь, плакаты, инструкционные карты. |  |  |
| 9 | **Заготовка продуктов.**Ознакомить уч-ся с видами домашних заготовок, с различными способами и правилами хранения; сформировать навыки замораживания, консервирования, квашения; воспитывать аккуратность и опрятность в работе. | 2 | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Групповая (бригада) | Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике. Условия и сроки хранения свежезамороженных продуктов.**Консервирование, замораживание.****Практическая работа № 8(28)****Подготовка и замораживание ягод, пряных трав в морозильной камере холодильника.****Объект труда: ягоды, пряные травы.** | **Знать:** Правила и последовательность заготовки продуктов. **Уметь*:*** выбирать пищевые продукты, соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму ово­щи и фрукты.Продуктивный | **Знать:** Правила и последовательность заготовки продуктов. **Умет*ь:*** выбирать пищевые продукты, соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму ово­щи и фрукты.Творческий | Работа с инструкциями учебником, таблицами. | Учебник, рабочая тетрадь, набор продуктов и специй, посуда, инвентарь, плакаты, инструкционные карты. |  |  |
| 10 | **Интерьер кухни, столовой.**Ознакомить учащихся с понятием «интерьер», с интерьером кухни и столовой, разделением кухни на зоны;Формировать навыки поддержания чистоты в кухне (воздуха, стен, пола); | 2 | КомбинированныйРассказ- объяснение, демонстрация изучаемых объектов и рабочих приемов, практическая работа. | Индивидуальная, групповая (бригада) | Понятие «интерьер». Интерьер кухни и столовой. Требования, предъявляемые к кухне, столовой. Оборудование кухни: минимальный набор мебели, электрических приборов. Правила и варианты размещения оборудования. Благоустройство кухни. Санитарное состояние кухни.**Практическая работа №8****Разработка плана размещения оборудования на кухне.****Объект труда: план кухни.** | **Знать:** требования, предъявляемые к кухне и столовой; правила и варианты размещения оборудования; разделение кухни на зоны.**Уметь:** поддерживать чистоту воздуха, пола и стен кухни; гигиену плит, сантехники и кафеля.Продуктивный | **Знать:** требования, предъявляемые к кухне и столовой; правила и варианты размещения оборудования; разделение кухни на зоны.**Уметь:** поддерживать чистоту воздуха, пола и стен кухни; гигиену плит, сантехники и кафеля.Творческий. | Работа с инструкциями учебником, таблицами. | ТСО: компьютерУчебник, рабочая тетрадь, плакаты, таблицы, оборудование (мебель и электроприборы) для кухни. |  |  |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 42** |  |  |
| 11. | **Элементы материаловедения** Классификация текстильных волокон.Систематизировать и дополнить знания, полученные учащимися в начальных классах о волокнах, тканях и их изготовлении. |  **4** 2 | Комбинированный Рассказ-обьяснение, беседа, демонстрация изучаемых объектов,практический показ приемов работы.  | Индивидуальная, фронтальная   | Что изучает швейное материаловедение, волокно, классификация волокон, натуральные и химические волокна, сырье для их производства, хлопчатник, лен и их свойства.**Материаловедение, волокно, натуральные волокна, хлопок, лен, гигроскопичность.****Практическая работа№9 (1)****Знакомство с натуральными волокнами** | **Знать**: термины, классификацию волокон, свойства хлопка и льна.**Уметь**: определять волокна хлопка и льна.Продуктивный  | **Знать**: термины, классификацию волокон, свойства хлопка и льна.**Уметь**: определять волокна хлопка и льна.Продуктивный | Работа с таблицами, инструкциями, схемами, учебником | ТСО: компьютерНП: образцы тканей, волокон, лоскуты, пинцет, спиртовка, спички.ДМ: учебник, инструкции, схема классификации текстильных волокон, сравнительные таблицы свойств волокон. |  |  |
| 12. | Понятие о пряже и прядении, ткани и ткачестве.Формировать представление о ткани как о двух системах нитей, научить определять лицевую и изнаночную стороны- ткани, направление долевой нити. | 2 | Комбинированный Рассказ-обьяснение, беседа, демонстрация изучаемых объектов,практический показ приемов работы. | Индивидуальная, парная, фронтальная групповая  | Пряжа и процесс ее получения, цель прядения, ткань, нити основы и утка, признаки их определения, этапы изготовления ткани, цель отделки, суровая и готовая ткань, лицевая и изнаночная стороны ткани, признаки их определения. Ткацкое переплетение, полотняное переплетение.**Пряжа, прядение, ткань, нити основы и утка, суровая и готовая ткань, лицевая и изнаночная стороны ткани, ткацкое переплетение, полотняное переплетение.****Практическая работа №10 (2).****Выполнение макета полотняного переплетения.****Практическая работа № 11 (3)****Определение нити основы и лицевой стороны** | **Знать**: термины, процесс получения пряжи и ткани, признаки определения лица, изнанки и д. н.**Уметь**: определять лицо, изнанку, н.о., полотняное переплетение.Продуктивный. | **Знать**: термины, процесс получения пряжи и ткани, признаки определения лица, изнанки и д.н..**Уметь**: определять лицо, изнанку, н.о., полотняное переплетение.Продуктивный. | Работа с таблицами, инструкциями, схемами, учебником | ТСО: компьютерНП: образцы тканей, волокон, лоскуты.ДМ: учебник, инструкции, схема классификации текстильных волокон, схемы переплетений. |  |  |
| 13. | **Элементы машиноведения** Бытовая швейная машина. устройство и принцип работы.Ознакомить учащихся с историей создания швейной машины, ее устройством и принципом работы. | **6** 2 | Комбинированный Рассказ-обьяснение, беседа, демонстрация изучаемых объектов,практический показ приемов работы. | Индивидуальная, групповая . фронтальная  | История создания швейной машины, устройство швейной машины, классификация бытовых швейных машин, виды приводов, устройство и принцип работы электропривода.**Деталь, механизм. Кинематическая схема.****Практическая работа №12(6)****Знакомство с бытовой швейной машиной и ее составными частями.** | **Знать:** составные части швейной машины и электропривода.**Уметь** находить на ней изучаемые детали и узлы.Продуктивный. | **Знать:** составные части швейной машины и электропривода.**Уметь** находить на ней изучаемые детали и узлы.Продуктивный. | Работа с плакатами, схемами, учебником, памятками | ТСО: компьютер, швейная машинаНП: СММ, образцы строчекДМ: Учебники, схема устройства швейной машины |  |  |
| 14. | Организация рабочего места. работа на швейной машине.Ознакомить учащихся с организацией рабочего места, санитарно-гигиеническими требованиями и правилами ОТ при работе на швейной машине. Научить заправлять Машину выполнять различные строчки.  | 2 | Комбинированный Рассказ-обьяснение, беседа, демонстрация изучаемых объектов,практический показ приемов работы. | Индивидуальная, групповая, фронтальная   | Правила ОТ, санитарно- гигиенические нормы, организация машинного рабочего места, подготовка швейной машины к работе, регулировка, работа без нити, заправка верхней и нижней нити, работа с нитью.**Строчка, длина стежка, стежок.****Практическая работа №13 (7)****Подготовка швейной машины к работе и выполнение машинных строчек.** | **Знать:** правила ОТ, санитарно- гигиенические нормы.**Уметь:** организовывать рабочее место, подготавливать машину к работе, заправлять ее и работать на ней.Продуктивный. | **Знать:** правила ОТ, санитарно- гигиенические нормы.**Уметь:** организовывать рабочее место, подготавливать машину к работе, заправлять ее и работать на ней.Продуктивный. | Работа с плакатами, схемами, учебником, памятками | ТСО: компьютер, швейная машинаНП: СММ, образцы строчекДМ: Учебники, схема устройства швейной машины, правила ОТ в рисунках |  |  |
| 15. | Машинные швы.Ознакомить учащихся с условиями и приемами выполнения соединительных и краевых швов, элементами технической терминологии швейного производства. | 2 | Комбинированный Рассказ-обьяснение, беседа, демонстрация изучаемых объектов,практический показ приемов работы. | Индивидуальная, групповая фронтальная  | Машинный шов, виды машинных швов, соединительные швы, краевые швы, ТУ, терминология машинных работ.**Стачать, обтачать, притачать, настрочить, застрочить.** **Практическая работа №14 (8)****Выполнение образцов машинных швов (стачной, накладной, обтачной, вподгибку с открытым и закрытым срезом).** | **Знать:** термины и определения.**Уметь**: выполнять машинные швы.Продуктивный. | **Знать:** термины и определения.**Уметь:** выполнять и применять машинные швы.Продуктивный | Работа с плакатами, схемами, учебником, памятками, инструкционными картами. | ТСО: компьютер, швейная машинаНП: СММ, образцы строчекДМ: Учебники, схема устройства швейной машины, правила ОТ в рисунках, инструкционные карты. |  |  |
| 16. | **Декоративно-прикладное творчество** Лоскутная пластика.Ознакомить с историей лоскутной пластики, ТУ и приемами выполнения лоскутного шитья. | **10ч**2 | Комбинированный Рассказ-обьяснение, беседа, демонстрация изучаемых объектов,практический показ приемов работы | Индивидуальная, групповая фронтальная  | Краткая история лоскутной пластики, материалы, инструменты, приспособления, изделия, выполненные в лоскутной технике, подбор тканей по цвету, выбор изделия, изготовление шаблонов.**Шаблон, декатировка.** **Практическая работа №15** **Изготовление эскиза и шаблонов.** | **Знать:** сочетаемые и несочетаемые цвета.**Уметь:** подбирать материалы по качеству, составу и цвету.Продуктивный  | **Знать**: сочетаемые и несочетаемые цвета.**Уметь:** подбирать материалы по качеству, составу и цвету, составлять свои цветовые сочетания и орнаменты..Творческий  | Работа со схемами, учебником, памятками, инструкционными картами. | ТСО: компьютерНП: готовые изделия, образцы, приспособления, цветовой круг.ДМ: Учебники, инструкционные карты. |  |  |
| 17. | Ручные работыОзнакомить учащихся с видами ручных стежков и строчек, с терминологией ручных работ, закрепить знания правил и норм ОТ, напомнить об организации рабочего места. Научить выполнять ручные стежки и строчки. | 2 | Комбинированный Рассказ-обьяснение, беседа, демонстрация изучаемых объектов,практический показ приемов работы. | Индивидуальная, фронтальная групповая  | Применение ручных работ, подбор инструментов и приспособлений, приемы работы ими. Стежок, длина стежка, строчка, шов, ширина шва, классификация ручных стежков, виды стежков и строчек, ТУ на их выполнение, терминология ручных работ.**Стежок, строчка, длина стежка, сметать, наметать, заметать, пришить.****Практическая работа №16 (5)****Выполнение ручных работ.** | **Знать**: термины и определения.**Уметь:** выполнять ручные стежки и строчки.Продуктивный | **Знать**: термины и определения.**Уметь**: выполнять и применять ручные стежки и строчки.Творческий  | Работа с плакатами, схемами, учебником, памятками, инструкционными картами. | ТСО: компьютерНП: образцы стежков и строчекДМ: Учебники, таблица классификации ручных стежков и строчек, таблица терминов, инструкционные карты. |  |  |
| 18. | ВТООзнакомить учащихся с условиями подготовки рабочего места для ВТО и с правилами работы утюгом. Научить приемам ВТО и терминологии влажно-тепловых работ. | 2 | Комбинированный Рассказ-обьяснение, демонстрация изучаемых объектов,практический показ приемов работы. | Индивидуальная, групповая фронтальная  | ВТО и её сущность, цель ВТО, организация рабочего места, правила и нормы ОТ, приемы и правила ВТО, требования к утюжильным работам, терминология утюжильных работ.**Приутюжить, заутюжить, разутюжить, отутюжить, проутюжельник, ласы.****Выполнение утюжильных работ.****Контрольная работа №1** | **Знать**: термины и определения.**Уметь**: выполнять утюжильные работы.Продуктивный | **Знать:** термины и определения.**Уметь**: выполнять утюжильные работы.Продуктивный | Работа с плакатами, схемами, учебником, памятками, инструкционными картами. | ТСО: компьютерНП: образцы, колодки, приспособленияДМ: Учебники, таблица терминов, инструкционные карты. |  |  |
| 19. – 20. | Изготовление прихватки.Научить учащихся пользоваться шаблонами для раскроя. Приемам соединения деталей изделия между собой. | 4 | Комбинированный Рассказ-обьяснение, беседа, демонстрация изучаемых объектов, практический показ приемов работы | Индивидуальная, групповая фронтальная  | Раскрой деталей изделия. Сборка лицевой стороны прихватки.**Припуск. нить основы. сметать, стачать, разутюжить.****Практическая работа №17 (12).****Раскрой изделия.****Соединение деталей лицевой части прихватки.** | **Знать**: правила раскроя, способы соединения деталей изделия, способы обработки срезов изделия.**Уметь**: раскраивать детали, соединять их, обрабатывать прямые срезы полоской ткани.Продуктивный  | **Знать**: правила раскроя, способы соединения деталей изделия, способы обработки срезов изделия.**Уметь**: раскраивать детали, соединять их в рисунок, обрабатывать прямые срезы полоской ткани.Творческий  | Работа с схемами, учебником, памятками, инструкционными картами | ТСО: компьютерНП: готовые изделия, образцы, приспособления.ДМ: Учебники, инструкционные карты. |  |  |
| Сборка слоёв прихватки и обработка срезов.**Наметать, приметать, окантовать.****Практическая работа 17 (12).****Окончательная сборка прихватки.** |  |  |
| 21. | **Конструирование.**Введение в конструированиеФормирование первоначальных знаний о способах измерения фигуры | **4**2 | Комбинированный Рассказ-обьяснение, беседа, демонстрация изучаемых объектов, практический показ приемов конструирования и приемов работы | Индивидуальная, парная фронтальная  | \*История русского народного костюма, требования к рабочей одежде, виды рабочей одежды, построение чертежей изделий, мерки необходимые для построения чертежа фартука, их условное обозначение, прибавки. ***Мерка, прибавка, конструирование*** **Практическая работа №18 (9)****снятие мерок****Практическая работа № 19 (10)****Чертеж фартука** | **Знать:** требования, предъявляемые к одежде, виды рабочей одежды, правила снятия мерок, требования к оформлению чертежей**Уметь:** снимать и записывать мерки, строить чертежиПродуктивный | **Знать:** требования, предъявляемые к одежде, классификацию одежды, виды рабочей одежды, правила снятия мерок, требования к оформлению чертежей**Уметь:** снимать и записывать мерки, рассчитывать самостоятельно по формулам чертеж, строить чертежиПродуктивный, творческий | Работа с инструкциями, учебником, чертежами, таблицами, памятками, составление последовательности построения чертежа  | ТСО: компьютерНП: образцы чертежей, памятка по конструированию фартука, обучающие карточки, таблица мерок и прибавок, готовый чертеж ДМ: учебники, чертежные инструменты, карточки-задания. |  |  |
| 22. | Построение чертежей поясных изделийФормирование первоначальных знаний о способах конструирования швейных изделий | 2 |  |  |
| 23. | **Моделирование.**Моделирование рабочей одежды Формирование первоначальных знанийо простейших способах моделирования швейных изделий | **2** | Комбинированный Рассказ-обьяснение, беседа, демонстрация изучаемых объектов, практический показ приемов моделирования и приемов работы | Индивидуальнаяфронтальная  | Выбор модели ткани и отделки, применяемых для изготовления рабочей одежды, способы моделирования, моделирование фартука ***Моделирование*****Практическая работа №20 (11)** **Моделирование фартука** |  **Знать:** требования, предъявляемые к выбору модели в зависимости от вида ткани и отделки, простейшие способы моделирования фартука**Уметь:** моделировать простейшие фасоны фартуков. Продуктивный | **Знать:** требования, предъявляемые к выбору модели в зависимости от вида ткани и отделки, простейшие способы моделирования фартука**Уметь:** применять самостоятельно простейшие способы моделирования разных фасонов фартукаТворческий | Работа с инструкциями, учебником, чертежами, памятками | ТСО: компьютерНП: образцы смоделированных чертежей, макеты фартуков, обучающие карточки, ДМ: учебники, инструкции. по выполнению практических работ, карточки-задания. |  |  |
| 24. | **Технология обработки** **швейного изделия.**Раскрой изделия. Ручные работы. Формирование знанийо способах рациональной раскладки лекал раскроя швейных изделий, самоконтроля и оценки качества полученного кроя, выполнения ручных работ | **16**2 | Комбинированный Рассказ-обьяснение, беседа, демонстрация изучаемых объектов, практический показ приемов и способов обработки  | Индивидуальная, групповаяфронтальная  | Технология раскроя швейных изделий, правила рациональной раскладки лекал в зависимости от ширины ткани и направления рисунка, подготовка лекал, ткани, припуски и меловые линии, технология выполнения ручных работ, способы подготовки кроя к работе, способы обработки накладных карманов, обработка срезов швом в подгибку, соединение кармана с основной деталью при помощи накладного шва, обработка бретели, нагрудника и пояса обтачным швом, окончательная отделка и ВТО швейных изделий, приемы самоконтроля, проверка и оценка качества готового изделия, сдача готового изделия.***Лекало, меловая линия, пояс, нагрудник, накладной карман, качество швейного изделия*****Практическая****работа №21****Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. Ручные работы.****Практическая****работа №22****Подготовка кроя** **к работе.****Обработка накладного кармана****Контрольная работа №2****Практическая****работа №23****Обработка нижней части фартука.****Практическая работа №24****Соединение накладного кармана с нижней частью фартука.** **Практическая****работа №25****Обработка** **бретели и пояса****Практическая****работа №26****Соединения нагрудника и бретелей****Практическая****работа №27****Соединения нагрудника и нижней части фартука** **Практическая****работа №28****Окончательная отделка и ВТО** **изделия** | **Знать:** способы экономной раскладки лекал на ткани, способы подготовки кроя к работе, технологию выполнения ручных работ, последовательность обработки и отделки изделия**Уметь:** раскраивать изделие, подготавливать крой к работе, производить поузловую обработку изделия и сборку изделия, выполнять ВТО и отделку изделияПродуктивный  | **Знать:** способы экономной раскладки лекал на ткани, способы подготовки кроя к работе, технологию выполнения ручных работ, последовательность обработки и отделки изделия, приемы контроля качества**Уметь:** раскраивать изделие, подготавливать крой к работе, производить поузловую обработку изделия и сборку изделия, выполнять ВТО и отделку изделия, производить самоконтроль выполненной работы и исправлять самостоятельно ошибки.Творческий  | Работа с инструкционно-технологическими картами, учебником, таблицами, памятками, алгоритмами, составление последовательности обработки узла, составление схем швов. | ТСО: компьютерНП: образцы лекал, образцы поузловой обработки, готовое изделие, обучающие карточки, плакаты поузловой обработкиДМ: учебники, оборудование и инструменты, карточки- задания, инструкционно-технологические карты |  |  |
| 25. | Подготовка кроя к работе. Обработка накладного кармана. Формирование знанийо способах подготовки кроя к работе и обработки накладного кармана | 2 |  |  |
| 26. | Обработка нижней части фартукаЗакрепление знаний и умений по выполнению краевых машинных швов в подгибку и их применения при обработке изделия | 2 |  |  |
| 27. | Соединение накладного кармана с нижней частью фартука. Закрепление знаний и умений по выполнению соединительных накладных машинных швов и их применения при обработке изделия | 2 |  |  |
| 28. |  Обработка бретели, нагрудника и поясаЗакрепление знаний и умений по выполнению краевых машинных швов и их применения при обработке изделия | 2 |  |  |
| 29. | Соединение нагрудника и нижней части фартукаФормирование знанийо технологии сборки изделия из обработанных ранее узлов.  | 2 |  |  |
| 30. | Обработка головного убора.Закрепление знаний и умений по выполнению краевых машинных швов в подгибку и их применения при обработке изделия01-06.02.10 | 2 |  |  |
| 31. | Окончательная отделка и ВТО изделия. Контроль и оценка качества изделия.Формирование знанийо способах проведения окончательной отделки и ВТО готового изделия, методах контроля, самоконтроля и оценки качества готовыхшвейных изделий | 2 |  |  |
| 32. | **Проектирование и изготовление изделий.**Ученический творческий проект. Подготовительный этап проекта.Ознакомить учащихся с тематикой творческих проектов, технологией их выполнения и содержанием работ подготовительного этапа | **7 (-1)**2 | Комбинированный Рассказ-обьяснение, беседа, демонстрация изучаемых объектов, практический показ приемов моделирования и приемов работы | Индивидуальная, групповая,фронтальная  | Творческий проект, тематика творческих проектов, виды проектов, связь с другими науками, требования к оформлению творческих проектов. Проблема, осознание проблемы, потребности, исследование и развитие проблемы, альтернативные варианты, форма изделия и план работы над изделием.**Творческий проект.****Этап, цель, задача.****Практическая работа №29****Выбор темы проекта, постановка цели и задач.** | **Знать:** что такое творческий проект, этапы проектирования, требования к оформлению проектов, требования к качеству проектных работ.**Уметь:** выбирать тему исходя из потребностей, ставить цель, определять задачи, составлять технологическую карту по шаблону, находить положительные и отрицательные стороны работы. Продуктивный.  | **Знать:** что такое творческий проект, этапы проектирования, требования к оформлению проектов, требования к качеству проектных работ.**Уметь:** выбирать тему исходя из потребностей, исследовать и развивать проблему, ставить цель, определять задачи, составлять самостоятельно технологическую карту, находить положительные и отрицательные стороны работы, давать оценку своему проекту.  | Работа с инструкционно-технологическими картами, учебником, таблицами, памятками, алгоритмами, дневником проектной деятельности | ТСО: компьютерНП: образцы творческих проектовДМ: учебники, Инструкционно-технологические карты, алгоритмы, схемы. |  |  |
| 33. | Технологический этап проекта. Заключительный этап проектаОзнакомить учащихся с содержанием работ технологического и заключительного этапа  | 2 | Изготовление изделия. Требования к изготовлению изделия и к качеству изделия Оформление документации, выводы по работе, анализ и оценка изделия, положительные и отрицательные стороны изделия. **Технологическая карта.****Практическая работа №30****Составление технологической карты последовательности изготовления изделия.** |  |  |
| 34. | Защита проектаОзнакомить учащихся с методикой защиты проекта. | 2 | Самооценка, план защиты проекта, оценка проекта.**Практическая работа №31** **Оформление заключения по работе. Составление плана защиты проекта.** |  |  |
| 35. | **Технология ведения дома**Ознакомить с технологией ремонта одежды. | **2** | Урок-лекция, дискуссия. | Групповая | Виды ремонта, способы ремонта текстильных изделии, новые технологии ремонта швейных изделий.**Заплата, штопка, термоаппликации****Контрольная работа №4** | **Знать:** виды и способы ремонта.**Уметь:** выбирать способ и материалы для ремонта.Продуктивный. | **Знать:** виды и способы ремонта.**Уметь:** выбирать способ и материалы для ремонта.Продуктивный. | Учебник, дополнительная литература, энциклопедии. справочник швейника. | ТСО: компьютерНП: образцы , материалы для ремонта ДМ: учебники, дополнительная литература, памятки |  |  |