

Муниципальное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 85
Имени Героя Российской Федерации Г. П. Лячина Дзержинского района г. Волгограда

Рассмотрено и одобрено
на заседании методического объединения
учителей естественного цикла
Протокол № 1 от 30 августа 2013 г.
Руководитель МО И.Ю. Шепелева

Согласовано
Заместитель директора по УР
Борова А. М.
« 30 » авг 2013 г.

Утвержден
приказом директора школы
№ 173 от 31.08. 2013 г.
Директор школы В.В. Разваляева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии (для девочек) для 7 «А, Б» класса
на 2013-2014 учебный год

Программу составила
учитель технологии МОУ СОШ № 85
Попова Ольга Геннадьевна

1. Пояснительная записка

а) Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена на основании:

- примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»;
- федерального компонента государственного стандарта основного общего образования;
- программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение» 1-4, 5-11 классы под редакцией Ю.Л.Хотунцева, В.Д.Симоненко. М.: Просвещение, 2010;

Количество часов: 2 часа в неделю, за год 68 часов.

Учебник: 1. Технология. Под ред.В.Д.Симоненко, 7 кл. М.: Вентана-Граф, 2012.
2. Технология обработки ткани. 7-9 кл. В.Н.Чернышова. М.: Просвещение, 2010.

Учебно-методический комплект для учителя:

1. Учебник.
2. Программа.
3. Журнал «Школа и производство».
4. Занимательные уроки по технологии для девочек. 7 кл. И.П.Арефьев. М.: Школьная Пресса, 2006.
5. Домашний гигиенический справочник.
6. Журналы «Лена. Рукоделие», «Сюзанна. Рукоделие», «Вышивка для души», «Ручная работа», «Люблю готовить».

Учебно-методический комплект для учащихся:

1. Учебник.
2. Рабочая тетрадь «Технология» 7 кл. Вариант для девочек. – Саратов, изд-во «Лицей», 2011.

б) Цели и задачи реализуемой учебной программы:

- освоение технологических заданий, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной трудовой деятельности.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности.

Примерная программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих

работ; участие в проектной деятельности;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»); выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

2. Содержание рабочей программы

Разделы и темы	Количество часов
I. Кулинария	14
Физиология питания.	2
Технология приготовления пищи	12
Заготовка продуктов	2
II. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	32
Рукоделие. Художественные ремесла	8
Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения	4
Конструирование и моделирование швейных изделий	6
Технология изготовления швейных изделий	12
III. Технология ведения дома	4
Эстетика и экология жилища	4
IV. Электротехнические работы	2
Электроосветительные приборы. Электроприводы	2
V. Творческие, проектные работы	10
VI. Резерв учебного времени	6
Итого:	68

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ

КУЛИНАРИЯ (14 ч)

Физиология питания (2 ч).

Основные теоретические сведения.

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда. Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 ч)

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста.

Основные теоретические сведения.

Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы.

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники.

Основные теоретические сведения.

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки.

Практическая работа.

Первичная обработка муки. Приготовление теста и "начинки". Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт.

Основные теоретические сведения.

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы.

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов (2 ч).

Основные теоретические сведения.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (32 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч).

Вязание крючком.

Основные теоретические сведения.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы.

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков.

Основные теоретические сведения.

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы.

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

Варианты объектов труда.

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

Элементы материаловедения (2 ч).

Основные теоретические сведения.

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы.

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения (4 ч).

Основные теоретические сведения.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Практические работы.

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 ч)

Основные теоретические сведения.

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления плечевого изделия (12 ч).

Основные теоретические сведения.

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы.

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ч)

Эстетика и экология жилища (4 ч).

Основные теоретические сведения.

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы.

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы (2 ч).

Основные теоретические сведения.

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10 ч)

Примерные темы.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.).

3. Календарно-тематическое планирование

№№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Д/З	Дата проведения	
										план	факт
	I. Кулинария		14								
1/1-1/2		<i>Физиология питания. Первичный инструктаж на рабочем месте</i>	2	Теоретический	Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций.	Уметь определять доброкачественность продуктов органолептическим способом. определять срок годности консервов по маркировке на банке	Блиц-опрос	Признаки доброкачественности продуктов	Выполнить и оформить сообщение о профилактике пищевых инфекций	02.09 03.09	
		<i>Технология приготовления пищи</i>	12								
1/3-1/4 1/5-1/6 1/7-1/8		Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста	6	Комбинированный	Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей	Уметь выпекать и оформлять изделия из различных видов теста (по выбору)	Оценка практической работы	Традиции приготовления и подачи на стол		09.09 10.09 16.09 17.09 23.09 24.09	
1/9-1/10		Пельмени и вареники	2	Комбинированный	Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Правила варки.	Уметь готовить и оформлять изделия из пресного теста	Оценка практической работы, заключительный инструктаж			30.09 01.10	
1/11-1/12		Сладкие блюда и десерты	2	Комбинированный	Ассортимент сладких блюд, сырье для их приготовления. Способы приготовления сладких блюд.	Уметь готовить и оформлять сладкие блюда и десерты	Краткий контрольный опрос			14.10 15.10	

№№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Д/З	Дата проведения	
										план	факт
1/13-1/14		Заготовка продуктов	2	Комбинированный	Технологические процессы, применяемые при консервировании сахаром. Способы определения готовности, условия хранения варенья, повидла, джема	Уметь заготавливать варенье из плодов или ягод (по выбору)	Дегустирование заготовленного продукта		Выполнить сообщение «Заготовка продуктов» оформить его вырезками из газет и журналов	21.10 22.10	
	II. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		32								
		<i>Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание крючком</i>	8 6								
2/15-2/16		Инструктаж по охране труда. Инструменты и материалы. Основные виды петель.	2	Комбинированный	Знание правил безопасности при вязании крючком. Подготовка материалов к работе, выбор крючка. Техника выполнения основных видов петель.	Уметь вязать крючком образцы основных видов петель, читать схемы вязания	Условные обходы, контроль приемов выполнения основных видов петель		Записать в рабочей тетради условные обозначения петель. Оформить в альбоме лист «Образцы узоров вязания»	28.10 29.10	

№№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Д/З	Дата проведения	
										план	факт
2/17-2/18		Вязание полотна	2	Комбинированный	Техника выполнения петель с накидом, вязание полотна	Уметь выполнять петли с одним, двумя и тремя накидами	Контроль правильности выполнения приемов вязания, соблюдение правил безопасности			11.11 05.11	
2/19-2/20		Вязание по кругу	2	Комбинированный	Способы вязания изделий по кругу	Уметь читать схемы вязания, выполнять приемы вязания крючком изделий по кругу	Оценка качества выполненной работы, фронтальный опрос		Оформить лист в альбоме «Образцы вязания по кругу»	18.11 12.11	
2/21-2/22		Плетение узорных поясов, тесьмы	2	Комбинированный	Материалы для плетения узорных поясов тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения	Уметь изготавливать пояс, тесьму или шнур. Способы плетения	Фронтальный опрос, оценка качества работы			25.11 19.11	
2/23-2/24		Элементы материаловедения	2	Лабораторно-практическая	Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Сложные переплетения нитей в тканях.	Уметь определять по образцам сырьевой состав материалов и их свойства	Оценка лабораторной работы, тестирование		Оформление в альбоме образцов тканей из химических волокон	02.12 26.11	

№№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Д/З	Дата проведения	
										план	факт
2/25-2/26		Элементы материаловедения. Инструктаж по охране труда. Устройство швейной машины	2	Комбинированный	Устройство качающегося челнока швейной машины. Назначение и принцип получения зигзагообразной строчки	Уметь выполнять обметывание срезов ткани в зависимости от ее вида (толстая, тонкая, сыпучая)	В процессе целевых обходов проверка организации рабочих мест и соблюдение безопасных приемов труда		Оформление в альбоме листа «Обметывание ткани зигзагообразной строчкой»	09.12 03.12	
2/27-2/28		Устранение неполадок в работе швейной машины	2	Комбинированный	Выявление и устранение неполадок в работе швейной машины	Уметь ухаживать за швейной машиной, устранять неполадки в ее работе	Оценка недочетов в выполнении практической работы, заключительный инструктаж			16.12 10.12	
		<i>Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроемым рукавом</i>	6								

№№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Д/З	Дата проведения	
										план	факт
2/29-2/30		Снятие мерок и расчет конструкции плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	Комбинированный	Виды легкого женского платья и спортивной одежды. Требования к одежде. Прибавки на свободу облегания, расчет величины для построения чертежа	Уметь снимать мерки с фигуры человека для построения основы чертежа плечевого изделия, рассчитывать по формулам конструкцию изделия с цельнокроеным рукавом	Взаимоконтроль в парах, контрольное снятие мерок учителем			23.12 17.12	
2/31-2/32		Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	Комбинированный	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1 : 4	Уметь выполнять построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Проверка правильности построения чертежа плечевого изделия		Оформить на листе альбома чертеж в М 1 : 4	30.12 24.12	
2/33-2/34		Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	Комбинированный	Эскизная разработка модели швейного изделия, моделирование изделия, выбранного фасона, подготовка выкройки к раскрою	Уметь выполнять моделирование изделия выбранного фасона	Заключительный инструктаж, работа с карточками			13.01 31.12	
		Технология изготовления плечевого изделия	12								
2/35-2/36		Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия	2	Комбинированный	Способы расположения выкройки на ткани	Закрепить умение в подготовке ткани к раскрою, рационально выполнять раскрой	Контроль качества практической работы учителем.		Проверить правильность раскладки	20.01 14.01	

№№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Д/З	Дата проведения	
										план	факт
2/37-2/38		Подготовка деталей кроя к обработке	2	Комбинированный	Способы перевода линий кроя на симметричную сторону, прокладывание контурных и контрольных линий	Уметь обрабатывать детали кроя	Заключительный инструктаж			27.01 21.01	
2/39-2/40		Подготовка изделия к 1-й примерке. Примерка. Устранение дефектов	2	Комбинированный	Последовательность подготовки изделия к первой примерке. Инструкции по проведению первой примерки	Уметь последовательно соединять детали кроя, проводить примерку, определять и устранять недостатки	Контроль качества выполненной работы учителем.		Выполнить примерку изделия в домашних условиях	03.02 28.01	
2/41-2/42		Обработка изделия после примерки	2	Комбинированный	Технология стачивания плечевых и боковых срезов. Технические условия на всех этапах изготовления изделия	Обрабатывать плечевые срезы, нижние срезы рукавов, боковые срезы изделия	Текущий контроль за качеством выполняемых операций			10.02 04.02	
2/43-2/44		Обработка срезов горловины и пройм, обработка застежки	2	Комбинированный	Выбор способа обработки выреза горловины, технология обработки горловины и застежки цельнокроеными подбортами	Уметь обрабатывать горловину и застежку изделия	Пооперационный контроль учителем, оценка качества			17.02 11.02	
2/45-2/46		Вторая примерка. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка	2	Комбинированный	Последовательность проведения второй примерки. Выбор способа обработки нижнего среза. Умения по обработке нижнего среза и окончательной отделке изделия	Выполнить вторую примерку, обработать нижний срез изделия, выполнить ВТО	Заключительный инструктаж			24.02 18.02	

№№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Д/З	Дата проведения	
										план	факт
	III. Технология ведения дома		4								
		<i>Эстетика и экология жилища</i>	4								
3/47-3/48		Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме	2	Комбинированный	Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, уровня шума. Роль освещения в интерьере	Уметь подбирать на основе рекламной информации современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи	Краткий фронтальный опрос			03.03 25.02	
3/49-3/50		Интерьер детской комнаты, прихожей	2	Комбинированный	Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование комнатных растений в интерьере	Выполнить эскиз интерьера детской комнаты, прихожей. Подбирать и выполнять посадку декоративных комнатных растений	Беседа с учителем по вопросам		Выполнить реферат «Декоративные комнатные растения»	10.03 04.03	
	IV. Электротехнические работы		2								
4/51-4/52		Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	2	Комбинированный	Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Электродвигатели постоянного и переменного тока. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике	Уметь подбирать бытовые приборы по их мощности и рабочему напряжению, заменять гальванические элементы питания	Фронтальный опрос			17.03 11.03	

№№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Д/З	Дата проведения	
										план	факт
	V. Творческие проектные работы		16								
5/53-5/54 5/55-5/56	6/2003 – 64	Проект. Организационно-подготовительный этап	4	Комбинированный	Выбор и обоснование темы проекта. Составление технологической последовательности изготовления изделия	Уметь выбирать сильную работу и аргументированно защищать свой выбор. Делать эскизы и подбирать материалы	Контроль выполнения		Обосновать выбор темы проекта	24.03 31.03 18.03 25.03	
5/57-5/58 5/59-5/60 5/61-5/62 5/63-5/64 5/65-5/66		Технологический этап	10	Комбинированный	Выполнение технологических операций. Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы	Контроль качества работы		Устранить недостатки технологического этапа, выявленные учителем	07.04 14.04 21.04 28.04 05.05 01.04 08.04 15.04 22.04 29.04	
5/67-5/68		Заключительный этап	2	Комбинированный	Оценка проделанной работы и выполнение рекламного проспекта изделия	Защита проекта Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее, в т.ч. с помощью рекламного проспекта	Защита проекта			12.05 06.05	
	Итого:		68								