

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. Боровкова
« 30 » 08 2013 г.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии (для девочек) для 5 «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: Технология. 5 класс.

В.Д.Симоненко,

М.: Вентана-Граф, 2012

Учебно-методический комплект для учителя:

1. Учебник;
2. Программа;
3. Журнал «Школа и производство»;
4. Дидактический материал по трудовому обучению. 5 кл. Е.В.Старикова, Г.А.Корчагина. М.: Просвещение;
5. Занимательные уроки по технологии для девочек. 5 кл. И.П.Арефьев. М.: Школьная Пресса, 2006;
6. «Технология» 5 кл. (девочки). Поурочные планы по учебнику «Технология» 5 кл. В.Д.Симоненко, Н.Б.Голондарева;
7. Домашний гигиенический справочник;
8. Журналы «Лена. Рукоделие», «Сюзанна. Рукоделие», «Вышивка для души», «Ручная работа», «Люблю готовить».

УМК для учащихся:

1. Учебник;
2. Рабочая тетрадь «Технология. 5 класс. Вариант для девочек». – Саратов. Изд-во «Лицей», 2011 г.

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 практической 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.

КУЛИНАРИЯ

(16 ч)

Санитария и гигиена (2 ч).

Основные теоретические сведения.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания (2 ч).

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (8 ч).

Бутерброды, горячие напитки.

Основные теоретические сведения.

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

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц.

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей.

Основные теоретические сведения.

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола (2 ч).

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Заготовка продуктов (2 ч).

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

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

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

(32 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч).

Вышивка.

Основные теоретические сведения.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы.

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

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

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Узелковый батик.

Основные теоретические сведения.

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

Практические работы.

Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Варианты объектов труда.

Салфетки. Шарфик. Кепка.

Элементы материаловедения (2 ч).

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения (4 ч).

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч).

Основные теоретические сведения.

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

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды (12 ч).

Основные теоретические сведения.

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

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

Практические работы.

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

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

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

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА

(4 ч)

Эстетика и экология жилища.

Основные теоретические сведения.

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

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

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы.

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ

(10 ч)

Примерные темы.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

2. Содержание рабочей программы

Разделы и темы	Количество часов
I. Кулинария	16
1. Санитария и гигиена	2
2. Физиология питания	2
3. Технология приготовления пищи	8
4. Сервировка стола	2
5. Заготовка продуктов	2
II. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	34
1. Рукоделие. Художественные ремесла	10
2. Элементы материаловедения	2
3. Элементы машиноведения	4
4. Конструирование и моделирование швейных изделий	6
5. Технология изготовления швейных изделий	12
III. Технология ведения дома	4
1. Эстетика и экология жилища	4
IV. Творческие, проектные работы	12
V. Резерв учебного времени	4
Итого:	70

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		16								
1/1-1/2		<i>Санитария и гигиена</i>	2	Теоретический	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов	Приведение помещения кухни в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Безопасные приемы работы с горячими жидкостями, оборудованием, инструментами	Краткий фронтальный опрос			03.09 04.09	
1/3-1/4		<i>Физиология питания</i>	2	Теоретический	Понятие о пище и режиме питания. Классификация витаминов и их роль в обмене веществ	Уметь сохранять витамины при кулинарной обработке продуктов	Индивидуальный опрос		Выполнить и оформить сообщение о рациональном питании	10.09 11.09	
		<i>Технология приготовления пищи</i>	8								
1/5-1/6 1/7-1/8		Блюда из овощей	4	Комбинированный	Виды овощей, содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды салатов	Уметь готовить блюда из сырых и вареных овощей, жарить овощи и определять их готовность	Оценка практической работы, викторина			17.09 18.09 24.09 25.09	
1/9-1/10		Бутерброды, горячие напитки	2	Комбинированный	Продукты для бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав	Уметь нарезать продукты, готовить бутерброды и горячие напитки к завтраку	Оценка практической работы, заключительный инструктаж			01.10 02.10	

№№	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
1/11-1/12		Блюда из яиц	2	Комбинированный	Строение яйца. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц	Уметь выполнять первичную обработку яиц, блюда из яиц	Анализ и оценка качества выполненной работы			15.10 16.10	
1/13-1/14		Сервировка стола	2	Комбинированный	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола	Уметь оформлять готовые блюда и подавать их к столу, складывать тканевые и бумажные салфетки разными способами	Оценка практической работы		Выполнить реферат «Правила поведения за столом»	22.10 23.10	
1/15-1/16		Заготовка продуктов	2	Комбинированный	Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов	Уметь закладывать яблоки на хранение, сушить фрукты, ягоды, грибы, замораживать и хранить ягоды, фрукты, овощи	Тестирование		Выполнить сообщение «Заготовка продуктов» оформить его вырезками из газет и журналов	29.10 30.10	
	II. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		34								
		<i>Рукоделие. Художественные ремесла. Вышивка</i>	10 8								

№№	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		Вышивка. Швы стебельчатый, тамбурный	2	Комбинированный	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Знакомство с видами вышивки. Простейшие вышивальные швы: стебельчатый, тамбурный	Уметь выполнять простейшие вышивальные швы: стебельчатый, тамбурный, отделывать вышивкой салфетки, фартуки	Оценка качества практической работы, заключительный инструктаж		Анализ допущенных ошибок	05.11 06.11	
2/19-2/20		Вышивка. Швы «вперед иголку» и «назад иголку»	2	Комбинированный	Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора	Уметь выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку», отделывать вышивкой изделие	Оценка качества отделки вышивкой изделия			12.11 13.11	
2/21-2/22		Вышивка. Швы петельный, «козлик»	2	Комбинированный	Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты	Выполнение швов петельный, «козлик», отделка вышивкой изделия	Оценка качества выполненной вышивки, заключительный инструктаж			19.11 27.11	
2/23-2/24		Вышивка	2	Комбинированный	Вышивание метки, монограммы	Уметь украшать вышивкой изделие по выбору	Анализ качества вышивки, заключительный инструктаж		Анализ допущенных ошибок	26.11 04.12	
2/25-2/26		Узелковый батик	2	Комбинированный	Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения	Уметь выполнять подготовку красителя, выбирать способы складывания ткани и завязывания узлов, оформлять салфетки в технике и узелковый батик	Оценка качества выполненной работы, заключительный инструктаж			03.12 11.12	

№№	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
2/27-2/28		Элементы материаловедения	2	Лабораторно-практическая	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей. Свойства тканей из натуральных и растительных волокон	Определять ткани из натуральных волокон по образцам, определять в тканях направление нитей основы и утка	Оценка лабораторной работы, тестирование		Выбор и оформление в альбоме образца ткани полотняного переплетения	10.12 18.12	
		<i>Элементы машиноведения</i>	4								
2/29-2/30		Инструктаж по охране труда при работе на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе	2	Комбинированный	Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движений. Виды машин. Бытовая швейная машина и ее типические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов, их устройство	Соблюдать безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Уметь готовить швейную машину к работе	Оценка качества практической работы, заключительный инструктаж		Устранить недостатки, выявленные во время самоконтроля и проверки учителя	17.12 25.12	
2/31-2/32		Работа на швейной машине	2	Комбинированный	Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей	Уметь наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нить, выполнять машинные швы	Заключительный инструктаж, оценка качества работы			24.12 15.01	
		<i>Конструирование и моделирование рабочей одежды</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
2/33-2/34		Измерение фигуры человека, снятие мерок для построения чертежа выкройки фартука	2	Комбинированный. Игра «Ателье»	Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок	Уметь снимать мерки (представлять в пространстве линии, мысленно проводимые на фигуре человека через ориентировочные точки)	Взаимоконтроль (работа в парах), заключительное снятие мерок учителем		Выполнение рисунков моделей рабочей одежды	31.12 22.01	
2/35-2/36		Расчет конструкции фартука. Построение чертежей фартука и косынки	2	Комбинированный	Общие правила оформления чертежа швейных изделий. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Приемы расчета конструкции. Правила и последовательность выполнения чертежа фартука.	Уметь рассчитывать конструкцию, выполнять чертеж фартука	Оценка выполнения практической работы		Выполнение чертежа фартука в М 1 : 1	14.01 29.01	
2/37-2/38		Моделирование фартука, подготовить выкройки к раскрою	2	Комбинированный	Использовать цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Способы подготовки выкройки к раскрою	Уметь моделировать фартук (изменять выкройки, подбирать отделки). Готовить выкройки фартука к раскрою	Проверка результатов практической работы и ее оценка		Сделать описание внешнего вида вашей модели	21.01 05.02	
		Технология изготовления рабочей одежды	12								
2/39-2/40		Ручные работы. инструктаж на рабочем месте	2	Комбинированный	Прямые стежки. Виды строчек, выполняемых прямыми стежками. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом	Выполнять образцы ручных стежков и строчек, соблюдая правила безопасности при выполнении ручных работ	Проверка и оценка с учетом выявленных недостатков качества практической работы		Устранить недостатки, выявленные учителем	28.01 12.02	

№№	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
2/41-2/42		Машинные швы	2	Комбинированный	Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные и графические обозначения и технология выполнения	Выполнять соединительные и краевые машинные швы				04.02 19.02	
2/43-2/44		Раскрой фартука и косынки (кокошника)	2	Комбинированный	Способы рациональной раскладки выкройки на ткани, подготовленной к раскрою	Уметь выполнять раскрой ткани	Оценка практической работы	Подготовить детали кроя		11.02 05.03	
2/45-2/46		Подготовка деталей кроя к обработке	2	Комбинированный	Способы переноса контурных и контрольных точек и линий на ткань	Уметь готовить детали кроя к обработке	Заключительный инструктаж			18.02 12.03	
2/47-2/48		Обработка деталей кроя	2	Комбинированный	Обработка нагрудника и нижней части фартука, накладных карманов, пояса и бретелей (шов вподгибку с закрытым срезом, обтачка швов, накладной шов)	Уметь обрабатывать нагрудник, нижнюю часть фартука, накладные карманы, пояс, бретели	Оценка качества практической работы, выявление недостатков			25.02 19.03	
2/49-2/50		Соединение деталей фартука. Окончательная отделка	2	Комбинированный	Соединение деталей изделия машинными швами. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка	Уметь соединять пояс и нагрудник с нижней частью фартука, накладные карманы, выполнять окончательную отделку фартука	Заключительный инструктаж, тестирование			04.03 26.03	

№№	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
	III. Технология ведения дома		4								
		Эстетика и экология жилища	4								
3/51-3/52		Интерьер кухни	2	Комбинированный	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним	Создавать интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований, выполнять эскиз интерьера кухни	Заключительный инструктаж	Требования электро- и пожарной безопасности на кухне		11.03 02.04	
3/53-3/54		Оформление интерьера	2	Комбинированный	Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение интерьера изделиями собственного изготовления	Изготавливать изделия (прихватки) для украшения интерьера	Оценка качества прихватки, уровня декоративности			18.03 09.04	
	IV. Творческие, проектные работы		16								
		Проект									
4/55-4/56 4/57-4/58		Организационно-подготовительный этап	4	Комбинированный	Выбор и обоснование темы проекта. Составление технологической последовательности изготовления изделия	Уметь выбирать сильную и необходимую работу. Пользоваться необходимой литературой. Подбирать все необходимое для выполнения идей.	Контроль выполнения			25.03 01.04 23.04 30.04	

№№	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
4/59-4/60 4/61-4/62 4/63-4/64 4/65-4/66 4/67-4/68		Технологический этап	8		Выполнение технологических операций. Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы	Контроль выполнения		Устранить недостатки в выполненной работе	08.04 15.04 22.04 29.04 06.05 07.05 14.05 21.05	
4/69-4/70		Заключительный этап	2	Комбинированный	Оценка проделанной работы и выполнение рекламного проспекта изделия	Защита проекта Уметь оценивать и защищать проект	Защита проекта			13.05 21.05	
	Итого:		68								