Муниципальное бюджетное

общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №2»

Дальнереченского городского округа.

«Согласовано» «Утверждено»

Руководитель МО Директор МБОУ «СОШ№2» «СОШ№2»

\_\_\_\_\_\_\_ Парамошкина .И.А. \_\_\_\_\_\_\_\_ М.В.Бредня

Протокол №1 от «\_\_\_» 08.2013г. Приказ № от «\_\_\_\_» 08.2013г.

Рабочая программа

По предмету «Технология»

5- класс

На 2016 – 2017 учебный год.

 Составитель:

 Кашлева.С.Л.

 Учитель технологии

 1 квалификационной категории

 **Пояснительная записка к программе**

**5 классы**

 Программа разработана в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В.Д.Симоненко (М.2015).

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

 **Цель** обучения технологии:

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

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

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

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

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

 **Задачи обучения:**

* приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* овладение способами деятельностей:

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

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

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

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

 **Компетентностный подход** определяет следующие особенности предъявления содержания образования: оно представлено в виде 11 тематических разделов, обеспечивающих формирование компетений.

 В 1-м разделе представлены дидактические единицы, отражающие технологические сведения о кулинарии обеспечивающие развитие учебно-познавательных, коммуникативных, культурно-эстетических, социально-трудовых компетенций. Во 2-м разделе, дидактические единицы, обеспечивающие совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся. В 3-м – «Интерьер жилого дома» - представлены дидактические единицы, отражающие становление и формирование культурно-эстетической, межкультурной компетентности учащихся. В 4-м и 5-м разделах дидактические единицы содержат сведения об ассортименте и свойствах тканей, о безопасных приемах работы на швейной машине. Это содержание обучения является базой для развития коммуникативной, социально-трудовой и учебно-познавательной компетенции учащихся. В 6-7-м разделах сведения о конструировании, моделировании и технологии изготовления швейных изделий обеспечивают развитие учебно-познавательной, социально-трудовой, ценностно-ориентационной компетенции.

 В 9-м разделе «Гигиена девушки. Косметика» развитие культурно-эстетической, личностно-развивающей компетенции. В 10-11-м блоках «Знакомство с профессиями» - становление и формирование ценностно-ориентационной компетенции. Таким образом, календарно-тематическое планирование обеспечивает взаимосвязанное развитие и совершенствование ключевых, общепредметных и предметных компетенций.

 ***Личностная ориентация*** образовательного процесса выявляет приоритет воспитательных и развивающих целей обучения. Способность учащихся для осмысленного восприятия всего разнообразия мировоззренческих, социокультурных систем, существующих в современном мире. Система учебных занятий призвана способствовать развитию личностной самоидентификации, усилению мотивации к социальному познанию и творчеству, воспитанию личностно и общественно востребованных качеств, в том числе гражданственности, толерантности.

 ***Деятельностный подход*** отражает стратегию современной образовательной политики: необходимость воспитания человека и гражданина, интегрированного в современное ему общество, нацеленного на совершенствование этого общества. Система уроков сориентирована не только на передачу «готовых знаний», сколько на формирование активной личности, мотивированной к самообразованию, обладающей достаточными навыками и психологическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации.

 Формирование целостных представлений о технологии будет осуществляться в ходе творческой деятельности учащихся на основе личностного осмысления технологических фактов и явлений. Особое внимание уделяется познавательной активности учащихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Дидактическая модель обучения и педагогические средства отражают модернизацию основ, в том числе методики деловых и ролевых игр, проблемных дискуссий, межпредметных интегрированных уроков, игры при проверке знаний, слайд-лекций, уроков-праздников.

 Для технологического образования приоритетным можно считать развитие умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов – в плане это является основой для целеполагания.

 Проектная деятельность учащихся – это совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, соблюдение последовательности этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта), включая его осмысление и рефлексию результатов ***Информационно-коммуникативная деятельность учащихся***. Учащиеся должны уметь развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства, объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах, владеть основными видами публичных выступлений, следовать этическим нормами правилам ведения диалога, диспута. Предполагается уверенное использование учащимися мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности.

 С точки зрения развития умений и навыков ***рефлексивной деятельности*** особое внимание уделено способности учащихся самостоятельно организовывать свою учебную деятельность (постановка цели, планирование, определение оптимального соотношения цели и средств и др.), оценивать ее результаты определять причины возникших трудностей и пути их устранения, осознавать сферы своих интересов и соотносить их со своими учебными достижениями, чертами своей личности.

 В процессе обучения должно быть сформировано умение формулировать свои мировоззренческие взгляды, бережное отношение к национальным богатствам страны, языку, культуре, традициям, чувство национальной гордости и на этой основе – воспитание гражданственности и патриотизма.

 **Требования к уровню подготовки**

**Учащихся 5 класса**

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 классов**

***Должны знать:***

* негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
* способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
* общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
* общие сведения и пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
* правила санитарии и гигиен при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
* технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
* способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
* виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
* общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
* культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
* правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
* виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
* виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в рабочей традиционных художественных ремеслах;
* возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
* правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
* правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения
* понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
* технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
* гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

***Должны уметь:***

* осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
* определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
* включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
* переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
* подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;
* читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжки, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 классов**

***Должны знать:***

* о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и.т.п.
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током. Пищевых отравлениях;
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краев пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
* роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды легкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных ( запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых( окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

***Должны уметь:***

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* определять качества мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
* приготавливать простоквашу, кефир (суорат), творог, блюда из кисломолочных продуктов (урун ас);
* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* выращивать комнатные растения и размещать их;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
* выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричным и ассиметричным полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* выполнять штопку швейных изделий.

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

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

- вести экологически здоровый образ жизни;

- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

- планировать и оформлять интерьер комнаты;

- проводить уборку квартиры;

- ухаживать за одеждой и обувью;

- соблюдать гигиену;

- выражать уважение и заботу к членам семьи;

- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

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

**РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование раздела программы | Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма и вид деятельности) | Элементы содержания | Требования к уровню подготовки обучающихся (результат) | Вид контроля, измерители | Элементы дополнительного (необязательного содержания) | Дата проведения |
| план | факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1-2 | ВВОДНЫЙ УРОК (2 часа) | Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие  | 2 | Новый материал (объяснение) | Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии | Знать правила ТБ.  | Опрос  |  |  |  |
| 3-4 | КУЛИНАРИЯ:ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ(4 часа) | Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах | 2 | Комбинированный  | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах | **Знать** правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи | Опрос  |  |  |  |
| 5-6 |  | 2 | Комбинированный  | Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них  | **Иметь представление** о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека | Опрос  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | **7** | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 7-8 | КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (8 часов) | Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых и вареных овощей | 2 | Комбинированный  | Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке | **Иметь представление:** - о правилах первичной обработки всех видов овощей;- пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд | Опрос  | Виды тепловой обработки овощей |  |  |
| 9-10 | Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей | 2 | Практическая работа  | Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ на кухне, способы и формы нарезки овощей | **Знать** правила нарезки овощей.**Уметь**: - выполнять правила нарезки овощей;- готовить и украшать салат  | Контроль качества  |  |  |  |
| 11-12 | Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения | 2 | Комбинированный  | Строение яйца. Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого | **Знать** технологию приготовления блюд из яиц.**Уметь** определять свежести яиц | Опрос  | Способы хранения яиц |  |  |
| 13-14 | Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку | 2 | Комбинированный  | Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления | **Иметь представление** о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях | Опрос  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | **7** | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 15-16 | СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 часа) | Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом | 2 | Комбинированный  | Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом | **Иметь представление** о правилах подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета и пользования ими.**Соблюдать** правила за столом.**Уметь** накрывать стол | Опрос.Эскиз накрытого стола | Способы складывания салфеток |  |  |
| 17-18 | ЗАГОГОВКА ПРОДУКТОВ(2 часа) | Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения.  | 2 | Комбинированный  | Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая  | **Знать:**- способы заготовок продуктов;- правила сбора урожая и лекарственных трав;-условия и сроки хранения заготовок | Опрос  | Виды лекарственных растений нашей местности |  |  |
| 19-20 | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. РУКОДЕЛИЕ. ВЫШИВКА. (10 часов) | Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применения в народном и современном костюме. Инструменты и материалы. Цвет и его свойства | 2 | Комбинированный  | Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт) | **Знать:** - виды декоративно-прикладного искусства;- материалы и инструменты для вышивания;- свойства цвета и элементы построения вышивки | Опрос  | Виды вышивки |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | **7** | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 21-22 | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. РУКОДЕЛИЕ. ВЫШИВКА. (10 часов) | Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити | 2 | Практическая работа  | Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения швов «вперед иголку», «назад иголку» | **Уметь:** -закреплять нити разными способами;- выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку» | Качест-во образца | Производные швы: «вперед иголку дважды перевить» |  |  |
| 23-24 | Простейшие вышивальные швы: стебельчатый (ураhалыы анньыы)и тамбурный (уктаалыы анньыы). Заправка ткани в пяльцы | 2 | Практическая работа  | Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов | **Уметь:** -выполнять стебельчатый и тамбурный швы;- закреплять ткань в пяльцы | Качест-во образца | Производные швы: «елочка» - фигурные стежки, «треугольник» - крестообразные стежки |  |  |
| 25-26 | Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный | 2 | Практическая работа  | Техника выполнения «козлик и петельный | Уметь выполнять швы: «козлик» (крестообразные стежки) и петельный | Качест-во образца | Производные швы |  |  |
| 27-28 | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру | 2 | Практическая работа  | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру | **Знать** способы изменения величины рисунка и перевода его на ткань.**Уметь** выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку | Качест-во образца | Коллекция вышивок с применением простейших швов |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | **7** | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 29-30 | ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 часа) | Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент | 2 | Комбинированный. Лабораторная работа | Натуральные раститель-ные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Свойства тканей из расти-тельных волокон и их ассортимент | Иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачес-тва, свойствах тканей из них | Опрос. Проверка лабораторной работы |  |  |  |
| 31-32 | ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа) | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина и ее характеристика. Организация рабочего места для машинных работ и ТБ работы на швейной машине | 2 | Комбинированный  | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы | **Имеет представление** О технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов.**Уметь** организовать рабочее место и знать правила ТБ | Опрос. Кон-троль подго-товки рабочего места  |  |  |  |
| 33 | Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей | 1 | Практическая работа  | Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей | Уметь готовить швейную машину к работе | Кон-троль выполнения  | Уход за швейной машиной  |  |  |
| 34 | Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка | 1 | Практическая работа  | Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка | Уметь:- управлять швейной машиной;- строчить по прямой и кривой линиям;- делать закрепки и поворачивать шов | Качест-во образца | Регулировка качества стежка |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | **7** | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 35 | КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (8 часов) | Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней | 1 | Комбинированный  | Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме | Имеет представление о рабочей одежде и требованиях к ней | Опрос | Эксплуатационные и гигиенические требования к рабочей одежде |  |  |
| 36 | Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок | 1 | Комбинированный  | Особенности строения фигуры человека. Прави-ла снятия мерок и их условные обозначения | **Знать** правила снятия мерок. **Уметь** их использовать | Контроль за действиями |  |  |  |
| 37 | Правила пользования чертежными инструментами и прина-длежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе | 1 | Комбинированный  | Правила пользования чертежными инструмен- тами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе.  | **Иметь представление** о правилах пользова-ния чертежными инструментами и принадлежностя-ми, типах линий, масштабе, черте-же, эскизе | Тестирование  | Понятие о фасоне изделия |  |  |
| 38 | Построение чертежа выкройки фартука в масштабе | 1 | Практическая работа  | Последовательность пос-троения чертежа выкройки фартука | Уметь строить чертеж по описанию | Кон-троль чертежа |  |  |  |
| 39-40 | Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам | 2 | Практическая работа  | Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину | **Уметь** читать чертеж | Кон-троль чертежа |  |  |  |
| 41-42 | Виды отделки швейных изделий  | 2 | Комбинированный  | Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды | Иметь представление о видах отделки швейных изделий, способах моделирования.Уметь вносить модельные измене-ния в выкройку | Кон-троль выпол-нения  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | **7** | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 43-44 | ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (14 часов) | Инструктаж по ТБ рабо-ты с тканями. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Спо-собы рациональной рациональной расклад-ки. Подготовка ткани к раскрою | 2 | Комбинированный. Практическая работа  | Правила ТБ работы с тка-нями. Способы подготов-ки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка | **Иметь представление** о рациональной раскладке, подго-товке ткани и выкройки. **Знать** правила ТБ. **Уметь** находить лицевую сторону ткани | Кон-троль выпол-нения  |  |  |  |
| 45-46 | Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных сте-жков строчек и швов | 2 | Практическая работа  | Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки выполняемые ими: смето-чная, заметочная, намето-чная, копировальная.Понятия: шов, строчка, стежок, длина стежка | Знать область припрямые стежкименения прямых стежков.Уметь выполнять  | Кон-троль качес-тва | Косые стежки: об-меточный, подшивоч-ный |  |  |
| 47-48 | Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани | 2 | Практическая работа  | Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани | Иметь представление о способах переноса линий и точек на ткани.Уметь ими пользоваться | Кон-троль качес-тва |  |  |  |
| 49-50 | Краевые и соединитель-ные швы. Конструкция машинного шва. Условные обозначения и технология выполнения | 2 | Комбинированный. Практическая работа  | Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения соединительных и краевых швов | **Иметь представление** о конструкции маш-инных швов.**Уметь** читать графические схемы швов и выполнять их | Кон-троль качес-тва |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | **7** | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 51-52 | ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (14 часов) | Обработка нагрудника и нижней части фартука | 2 | Практическая работа | Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависи-мость от ткани и фасона | **Иметь представление** о способах обработ-ки нагрудника и нижней части фар-тука | Кон-троль качес-тва |  |  |  |
| 53-54 | Обработка накладных карманов, бретелей и пояса | 2 | Практическая работа | Методы обработки карма-нов, бретелей и пояса | **Иметь представление** о методах обработки карманов, бретелей пояса.**Уметь** их использовать | Опрос и кон-троль выпол-нения |  |  |  |
| 55-56 | Сборка и отделка изделия. Влажно-тепло-вая обработка изделия и ТБ утюжительных работ  | 2 | Практическая работа  | Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качест-ва изделия | **Знать:** -последователь- ность сборки фартука;- правила ТБ утюжильных работ; - критерии оценки качества изделия | Опрос и кон-троль выпол-нения |  |  |  |
| 57-58 | ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа) | Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение | 2 | Комбинированный | История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухон-ное оборудование, его размещение и уход за ним. Деление кухни на зоны | **Иметь представление:****-** о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой;- оборудовании и его влиянии на человека  | Опрос | Требования электро- и пожаробезо-пасности на кухне |  |  |
| 59-60 | Интерьер кухни, украшение ее изделиями собственного изготовления. Выполне-ние эскизов прихваток | 2 | Комбинированный. Практиче-ское задание | Виды отделки интерьера (роспись ткани, резьба по дереву). Варианты декор-ативного украшения кух-ни изделиями собствен-ного изготовления  | **Иметь представление** о возможностях отделки и декорат-ивного убранства кухни.Уметь выполнять эскизы изделий | Оценка эскиза |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | **7** | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 61-62 | ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8 часов) | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организац-ионно-подготовитель-ный этап выполнения творческого проекта | 2 | Комбинированный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организа-ционно-подготовитель-ный этап (выбор темы проекта и его обсужде-ние, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материа-лов) | **Уметь:**- выбирать посиль-ную и необходи-мую работу;- аргументирован-но защищать свой выбор;- делать эскизы и подбирать матери-алы для выполне-ния | Кон-троль выпол-нения |  |  |  |
| 63-64 | Выбор оборудования инструментов и приспо-соблений, составление технологической последовательности выполнения проекта  | 2 | Комбинированный | Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовате-льности выполнения. Поиск сведений в литера-туре.  | **Уметь:**- пользоваться необходимой лите-ратурой;- подбирать все необходимое для выполнения идеи | Кон-троль выпол-нения |  |  |  |
| 65-66 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирова-ние. Моделирование, изготовление изделия) | 2 | Комбинированный | Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия | **Уметь** конструи-ровать и модели-ровать, выполнять намеченные работы | Кон-троль выпол-нения |  |  |  |
| 67-68 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 2 | Комбинированный | Критерии оценки работ и выполнении рекламного проспекта изделия | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Защита проекта |  |  |  |

**РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование раздела программы | Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма и вид деятельности) | Элементы содержания | Требования к уровню подготовки обучающихся (результат) | Вид контроля, измерители | Элементы дополнительного (необязательного содержания) | Дата проведения |
| план | факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1-2 | ВВОДНЫЙ УРОК (2час) | Первичный инструктаж на рабочем месте | 2 | Комбинированный  | Первичный инструктаж на рабочем месте.Вводный урок: содержание курса техно-логии за 6 класс. Выпол-нение проекта | **Знать** правила поведения в масте-рской и ТБ на раб-очем месте.**Иметь представление** о содержании курса и правилах выполнения проекта | Опрос  |  |  |  |
| 3-4 | КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2час) | Минеральные вещества и их значение для здоро-вья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах | 2 | Комбинированный  | Содержание минеральных веществ в пищевых прод-уктах и их роль в жизне-деятельности организма человека, суточная потр-ебность в них. Расчет ко-личества и состава продуктов для сбаланси-рованного питания | **Иметь представление:** - о значении мине-ральных веществ для здоровья человека;- суточной потребности в них.**Уметь** рассчитыв-ать кол-во и состав продуктов | Опрос  |  |  |  |
| 5-6 | КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 часов) | Блюда из молока и молочных продуктов. Кисло-молочные проду-кты и виды бактериаль-ных культур для приготовления | 2 | Комбинированный  | Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисло-молоч-ные продукты и особен-ности их приготовления  | **Знать:** - о значении и цен-ности для человка молока и продук-тов из него;- условия и сроки хранения, техноло-гию приготовления блюд из молока |  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 7-8 | КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 часов) | Приготовление блюд из молочных продуктов | 2 | Практическая работа | Приготовление салатов с применением творога или сыра | **Знать** о свойствах молочных продуктов.**Уметь** применять эти знания на практике | Кон-троль качества |  |  |  |
| 9-10 | Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы | 2 | Комбинированный  | Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кули-нарии. Признаки свежес-ти рыбы. Технология и санитарные условия пер-вичной и тепловой обра-ботки рыбы | **Знать:** - о пищевой ценн-ости рыбы и др. продуктов моря, использовании их в кулинарии; - признаки свежес-ти рыбы;- технологию и санитарные нормы первичной и тепл-овой обработки рыбы | Опрос  |  |  |  |
| 11-12 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий  | 2 | Комбинированный  | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке | **Знать:** - виды круп, бобо-вых и макаронных изделий;- правила варки крупяных, рассып-чатых, вязких, жидких каш, бобо-вых и макаронных изделий  | Опрос  |  |  |  |
| 13-14 | Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности  | 2 | Комбинированный  | Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовле-ния пищи в походе. Рас-чет кол-ва и стоимости продуктов | **Знать:** - правила противо-пожарной безопасности;- способы сохране-ния продуктов, об-еззараживания во-ды и приготовле-ния пищи в походе | Опрос  | Съедобные дикорасту-щие растения |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 15-16 | ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 часа) | Заготовка продуктов (квашеные капусты) | 2 | Практическая работа | Процессы квашения и соления продуктов. Кон-сервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения | **Иметь представление** о процессах, проис-ходящих при ква-шении и солении продуктов;**Знать:**- условия и сроки хранения кваше-ных и соленых продуктов;- правила первич-ной обработки ов-ощей и тары перед засолкой | Кон-троль качества | Рецепты квашения капусты |  |  |
| 17-18 | РУКОДЕЛИЕ. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ (8 часов) | Возможности лоскутно-го шитья и мода. Геоме-трический орнамент и композиция. Выполне-ние эскиза в лоскутной технике | 2 | Комбинированный. Практичес-кая работа | История создания издел-ий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе | **Иметь** **представление** о технике пэчворка (лоск.шитья) орнаменте, симме-трии и композиции **Уметь** выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты | Опрос. Кон-троль качества  | Квилт, квил-линг – крас-ота из лоск-ута. Рукоделие  |  |  |
| 19-20 | Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы | 2 | Практическая работа  | Правила деления элемен-тов орнамента на просте-йшие геометрические фигуры, подбора и изгот-овления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка | **Знать** о необходи-мости припусков для обработки, их величине и прави-лах раскроя дета-лей | Кон-троль качества |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 21-22 | РУКОДЕЛИЕ. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ (8 часов) | Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье  | 2 | Практическая работа  | Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия | **Знать** правила сборки полотна.**Уметь** ими пользо-ваться | Кон-троль качества |  |  |  |
| 23-24 | Соединение лоскутной основы с подкладкой  | 2 | Практическая работа  | Особенности соединения лоскутной основы с под-кладкой | **Знать** правила со-единения подклад-ки с основной.**Уметь** выполнять эти правила | Кон-троль качества |  |  |  |
| 25-26 | ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 часа) | Производство и свойства тканей из волокон жив-отного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях | 2 | Комбинированный | Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевое и атла-сное переплетение, рап-порт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты | **Иметь представление:** - о видах и методах получения натура-льных волокон животного проис-хождения;- процессе их пере-работки в нити и ткани. **Уметь:** - отличать сарже-вое и атласное пе-реплетения;- определять их лицевую сторону и дефекты ткани  | Опрос  |  |  |  |
| 27-28 | ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ(4 часа) | Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани | 2 | Комбиниро-ванный | Правила ТБ работы на швейной машине. Назна-чение. Устройство и принцип действия регуля-торов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани | **Знать** назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.**Уметь** подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани  | Опрос  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 29-30 | ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ(4 часа) | Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины | 2 | Комбиниро-ванный. Практичес-кая работа | Неполадки в работе швей-ной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной | **Знать:** -причины, вызыв-ающие неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки);-правила регулиро-вки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной  | Опрос. Конт-роль за дейст-виями |  |  |  |
| 31-32 | КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (22 часа) | Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок и снятие мерок для построения чертежа | 2 | Комбиниро-ванный. Практичес-кая работа | Эксплуатационные, гиги-енические и эстетические требования к легкому же-нскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания  | **Знать:**-требования, пред-ъявляемые к легк-ому женскому платью;-ткани и виды от-делок для юбок;-правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания | Опрос. Конт-роль за дейст-виями |  |  |  |
| 33-34 | Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину | 2 | Комбиниро-ванный. Практичес-кая работа | Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последователь-ность построения чертежа основы юбки | **Иметь представление:**-об условных графических изображениях деталей и изделий;-о последователь-ности построения чертежа основы юбки | Кон-троль качества |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 35-36 | КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (22 часа) | Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и модели-рование. Моделирование юбки выбранного фасона | 2 | Комбиниро-ванный. Практичес-кая работа | Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою | **Иметь представление** о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры.**Знать** способы мо-делирования и правила подготов-ки выкройки к раскрою. **Уметь** ими пользоваться | Кон-троль за действиями |  |  |  |
| 37-38 | Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и рас-крой юбки на ткани | 2 | Экономичная раскладка выкройки на ткани. Пра-вила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску | **Знать** правила раскладки деталей на ткани.**Уметь** экономно расходовать ткань | Кон-троль за действиями |  |  |  |
| 39-40 | Прокладывание контур-ных и контрольных линий и точек на детал-ях кроя | 2 | Практичес-кая работа | Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек | **Знать и уметь** применять спосо-бы прокладывания контурных и кон-трольных линий и точек | Кон-троль за действиями |  |  |  |
| 41-42 | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметыва-ние деталей кроя | 2 | Практичес-кая работа | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя | **Уметь** сметывать детали кроя | Кон-троль качества |  |  |  |
| 43-44 | Подготовка юбки к при-мерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление  | 2 | Комбиниро-ванный. Практичес-кая работа  | Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причи-ны. Способы исправления выявленных дефектов | **Знать и уметь** при-менять на практике правила проведе-ния примерки и способы исправле-ния дефектов | Кон-троль за действиями |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 45-46 | КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (22 часа) | Виды машинных швов, их назначение и конст-рукция. Технология их выполнения | 2 | Комбиниро-ванный | Назначение и конструк-ция стачных настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения | **Знать** назначение, конструкцию и те-хнологию выпол-нения машинных швов.**Уметь** их выполнять | Кон-троль качества |  |  |  |
| 47-48 | Машинная обработка пе-реднего и заднего поло-тнищ юбки. Обработка боковых швов и застеж-ки юбки | 2 | Комбиниро-ванный. Практичес-кая работа  | Правила стачивания вы-тачек, кокеток, складок и деталей кроя, обработки застежки | **Уметь** стачивать вытачки, детали кроя и обрабаты-вать кокетки, скла-дки, застежку | Кон-троль качества |  |  |  |
| 49-50 | Обработка верхнего и нижнего срезов юбки | 2 | Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки | **Знать и уметь** применять способы обработки верхнего нижнего срезов юбки  | Кон-троль качества |  |  |  |
| 51-52 | Особенности влажно-те-пловой обработки шер-стяных и шелковых тка-ней и ТБ ВТО. Контроль и оценка кач-ва изделия  | 2 | Комбиниро-ванный | Особенности влажно-те-пловой обработки шерс-тяных и шелковых ткан-ей. Правила ТБ ВТО. Пра-вила контроля и проверки качества | **Знать:** - особенности ВТО шерстяных и шел-ковых тканей;- правила ТБ при ВТО | Кон-троль качества |  |  |  |
| 53-54 | ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа) | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для су-хой и влажной уборки | 2 | Комбиниро-ванный | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для су-хой и влажной уборки | **Знать** средства ух-ода и защиты одежды и обуви, оборудование и приспособления для уборки | Опрос  |  |  |  |
| 55-56 | Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей | 2 | Комбиниро-ванный | Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей | **Знать** правила хранения зимних вещей | Опрос  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 57-58 | ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа) | Электрические цепи и их элементы. Правила эле-ктробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Профессии, связанные с электричеством  | 2 | Комбиниро-ванный | Виды соединений и элем-ентов в электроцепях, их условные графические изображ.на электр.схемах. Правила электробез-ти и экспл-ции бытовых эл. Приборов и оказания первой помощи при пора-жении током. Профессии, связанные с электр-ом  | **Уметь:** -правила эл.без-ти и эксплуат.быто-вых эл.приборов и оказания первой помощи при пор. током;-профессии, связанные с электричеством | Опрос  |  |  |  |
| 59-60 | ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10 часов) | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организа-ционно-подготовитель-ный этап выполнения творческого проекта | 2 | Комбиниро-ванный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организа-ционно-подготовитель-ный этап (выбор темы проекта и его обсужде-ние, обоснование выбор, разработка эскиза изде-лия, подбор материалов) | **Уметь:** -выбирать посиль-ную и необходи-мую работу;-аргументированно защищать свой вы-бор;-делать эскизы и подбирать материалы для вы-полнения | Кон-троль выпол-нения |  |  |  |
| 61-62 | Выбор оборудования, инструментов и приспо-соблений, составление технологической после-довательности выполне-ния проекта  | 2 | Комбиниро-ванный | Организация рабочего ме-ста. Оборудование и при-способления для различ-ных видов работ, состав-ление последовательнос-ти выполнения. Поиск сведений в литературе | **Уметь:**-пользоваться нео-бходимой литера-турой;-подбирать все не-обходимое для вы-полнения идеи | Кон-троль выпол-нения |  |  |  |
| 63-66 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирова-ние, моделирование, из-готовление изделия)Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 4 | Комбиниро-ванный | Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделияКритерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия  | **Уметь:** -конструировать и моделировать;-выполнять наме-ченные работы**Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Кон-троль выпол-ненияЗащита проекта |  |  |  |

**РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование раздела программы | Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма и вид деятельности) | Элементы содержания | Требования к уровню подготовки обучающихся (результат) | Вид контроля, измерители | Элементы дополнительного (необязательного содержания) | Дата проведения |
| план | факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1-2 | ВВОДНЫЙ УРОК (2 часа) | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок. | 2 | Беседа  | Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса | **Знать** правила по ведения в мастерской и ТБ на раб. месте**Иметь представление** о разделах техноло-гии, предназначенных для изучения в 7 классе | Опрос  |  |  |  |
| 3-4 | КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 часа) | Микроорганизмы в жиз-ни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь | 2 | Комбинированный  | Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищ-евые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях  | **Знать:** -о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека;-источниках и путях заражении инфекционными заболеваниями.**Иметь представление:**-о средствах профилактики инфекций и отравлений; -первой помощи при них | Опрос  | Признаки доброкачес-твенности продуктов |  |  |
| 5-6 | КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 часов) | Изделия из дрожжевого теста, песочного, бисквитного и слоеного | 2 | Комбинированный  | Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста | **Иметь представление:**-о видах теста и разрыхлителей;-технологии приготовления теста и изделий из него;-видах начинок и украшений для изделий из теста | Опрос  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 7-8 | КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 часов) | Изделия из пресного тес-та. Технология приготовления пельменей и ва-реников | 2 | Комбинированный  | Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура начинок | **Знать:** -состав теста и способ его приго-товления;-правила первичной обработки муки;-рецептуру начинок | Тестиро-вание | Традиции приготовле-ния и подачи на стол |  |  |
| 9-10 | Изготовление пресного теста и начинки для ва-реников с творогом | 2 | Практическая работа | Технология приготовления пельменей и вареников  | **Уметь** применять знания на деле | Кон-троль качества |  |  |  |
| 11-12 | Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии | 2 | Комбинированный  | Сахар и его роль в кулинарии и в питании чел-ка. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и арома-тизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т.д.) | **Иметь представление:**-о желирующих веществах и ароматизаторах;-роли сахара в питании чел-ка;-видах сладких блюд и десертов | Опрос  |  |  |  |
| 13-14 | Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу | 2 | Практическая работа | Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и по-ведения за столом | **Знать** и уметь выполнять украше-ния десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом | Кон-троль за действииями |  |  |  |
| 15-16 | ЗАГОТОВКИ ПРОДУКТОВ (2 часа) | Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хране-ния | 2 | Комбинированный  | Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т.д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения  | **Знать:**-особенности приготовления сладких заготовок;-способы определения готовности;-условия и сроки хранения | Опрос  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 17-18 |  | Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы | 2 | Комбинированный  | Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначе-ния, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы | **Иметь представление:** -об истории рукоделия; -применении его в современной моде.**Знать**, что такое раппорт узора и как он записывается.**Уметь** читать схемы | Опрос и провер-ка схем |  |  |  |
| 19-20 | РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (12 часов) | Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком | 2 | Комбинированный  | Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючком в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком | **Знать** правила подготовки материалов и подбора крючка;**Уметь:** -использовать эти правила в работе;-набирать петли крючком  | Провер-ка качес-тва |  |  |  |
| 21-22 | Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель | 2 | Практическая работа | Способы провязывания петель. Схема образова-ния петель | **Знать** и уметь использовать различные способы провязывания петель | Качест-во образца |  |  |  |
| 23-24 | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полот-на крючком | 2 | Практическая работа | Техника выполнения раз-личных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязании полотна крючком | **Уметь:**-читать схемы;-выполнять различные петли | Качест-во образца |  |  |  |
| 25-26 | РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (12 часов) | Вязание крючком образцов | 2 | Практическая работа | Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание | **Уметь** вязать полотно по разным схемам | Качест-во образца |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 27-28 | РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (12 часов) | Технологи производства и свойства искусствен-ных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях | 2 | Комбинированный  | Технологи производства и свойства искусствен-ных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственный волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей | **Иметь представление:** -о технологии производства и свойствах искусственных волокон;-областях их применения. **Знать** виды переплетений и их влияние на свойства тканей | Опрос  |  |  |  |
| 29-30 | ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа) | Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки | 2 | Комбинированный  | Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качаю-щегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагооб-разной строчки | **Иметь представление** о видах соединений в узлах механизмов и машин.**Знать** устройство качающегося челнока;-принцип получения двухниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки  | Опрос  |  |  |  |
| 31-32 | Наладка швейной машины (практичес-кая работа). Устране-ние неполадок в работе швейной ма-шины | 2 | Комбинированный  | Правила регулировки и наладки швейной машины | **Уметь** регулировать швейную машину | Конт-троль за дейст-виями |  |  |  |
| 33-34 |  | Виды женского легко-го платья и спортив-ной одежды. Зритель-ные иллюзии в одеж-де и эскизная разраб-отка модели изделия | 2 | Комбинированный  | Виды женского легко-го платья и спортив-ной одежды. Зритель-ные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия | **Иметь представление** о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях.**Уметь** их применять  | Опрос, эскиз | Силуэт, стиль |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 35-36 | КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (8 часов) | Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4  | 2 | Комбинированный  | Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого из-делия с цельнокроеным рукавом | Знать и уметь применять правила снятия мерок и последователь-ность построения основы чертежа плечевого изделия | Конт-роль за дейст-виями  |  |  |  |
| 37-38 | Особенности и моде-лирования плечевого изделия. Моделиро-вание изделия выбра-нного фасона | 2 | Комбинированный  | Особенности моделиро-вания плечевых изде-лий. Применение цве-товых контрастов в от-делке швейных изделий |  **Знать** особенности моделирова-ния плечевых изделий.**Уметь** их применять | Конт-роль за дейст-виями  |  |  |  |
| 39-40 | Построение чертежа выкройки в натураль-ную величину и под-готовка выкройки к раскрою | 2 | Практи-ческая работа | Правила подготовки выкройки к раскрою  | **Знать и уметь** применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою | Конт-роль качест-ва |  |  |  |
| 41-42 | ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 часов) | Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой | 2 | Комбинированный Праки-ческая работа  | Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фак-туры ткани | **Знать** правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.**Уметь** выполнять эти правила | Конт-роль за дейст-виями  |  |  |  |
| 43-44 | Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обра-ботки изделия в зави-симости от модели и ткани | 2 | Комбинированный  | Способы переноса кон-турных и контрольных линий и точек на дета-лях кроя. Способы об-работки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани | **Знать и уметь** использовать спо-собы переноса контурных и контрольных линий и точек | Конт-роль за дейст-виями  |  |  |  |
| 45-46 | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя | 2 | Практи-ческая работа | Правила сметывания деталей кроя | **Уметь** правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие | Конт-роль качест-ва |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 47-48 | ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 часов) | Правила ТБ ВТО. Об-работка выреза горловины обтачной | 2 | Практи-ческая работа | Правила ТБ ВТО . пра-вила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины об-тачной | **Знать** правила ТБ ВТО . **Уметь** правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной | Конт-роль за дейст-виями  |  |  |  |
| 49-50 | Проведение примерки, выявление и устранение дефектов | 2 | Практи-ческая работа | Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения | **Знать** правила проведения примерки.**Уметь** выявлять и устранять дефекты | Конт-роль качест-ва |  |  |  |
| 51-52 | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ | 2 | Практи-ческая работа | Способы обработки застежек, пройм и швов Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски | **Иметь представление** о способах обработки застежек, пройм и швов | Конт-роль качест-ва |  |  |  |
| 53-54 | Влажно-тепловая об-работка изделия. Кон-троль качества и оценка изделия | 2 | Комбинированный  | Особенности ВТО раз-личных тканей. Прие-мы проведения контро-ля качества | **Знать:** -особенности ВТО различных тканей;-правила проведения контроля качества изделия | Конт-роль за дейст-виями  |  |  |  |
| 55-56 | ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа) | Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго-и теплоснаб-жения, водопровода и канализации  | 2 | Комбинированный  | Характеристика основ-ных элементов систем энерго-и теплоснабже-ния, водопровода и ка-нализации. Правила их эксплуатации. Микро-климат в доме и приборы по его улучш-ению. Освещение в интерьере | **Иметь представление:**-об основных элементах систем обеспечения;-правилах их эксплуатации;-оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию  | Опрос  |  |  |  |
| 57-58 | Требования к интерь-еру детской и прихожей. Выполне-ние эскиза интерьера детской комнаты или прихожей | 2 | Комбинированный  | Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декора-тивных изделий и ком-натных растений в ин-терьере | Знать требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления | Проверка эскиза |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 59-60 | ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа) | Электроосветитель-ные и электронагрева-тельные приборы. Электроприводы  | 2 | Комбинированный  | Электроосветительные приборы. Пути эконо-мии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигате-лей и их характеристи-ки. Правила ТБ работы с электроприборами  | **Иметь представление** об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях эко-номии электроэнергии.**Знать** правила ТБ работы с электроприборами  | Опрос  |  |  |  |
| 61-62 | ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8 часов) | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Органи-зационно-подготови-тельный этап выпол-нения творческого проекта | 2 | Комбинированный  | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организа-ционно-подготовитель-ный этап (выбор темы проекта и его обсужде-ние, обоснование выбо-ра, разработка эскиза изделия. Подбор материалов) | **Уметь:** -выбирать посильную и необходи-мую работу;-аргументированно защищать свой выбор;-делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия  | Кон-троль выпол-нения |  |  |  |
| 63-64 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление техноло-гической последова-тельности выполне-ния проекта | 2 | Комбинированный  | Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последова-тельности выполнения. Поиск сведений в лит-ре  | **Уметь:** -пользоваться необходимой лит-рой;-подбирать все необходимое для выполнения идеи | Кон-троль выпол-нения |  |  |  |
| 65-66 | Технологический этап выполнения творчес-кого проекта (констр-уирование. Модели-рование, изготовле-ние изделия) Заключительный этап (оценка проделанной работы, и защита проекта) |  | Комбинированный  | Конструирование базовой модели. Моде-лирование. Изготовле-ние изделияКритерии оценки работ и выполнение рекламн-ого проспекта изделия | **Уметь** конструировать и модели-ровать, выполнять намеченные работы**Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Кон-троль выпол-ненияЗащита проекта |  |  |  |

**РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**8 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование раздела программы | Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма и вид деятельности) | Элементы содержания | Требования к уровню подготовки обучающихся (результат) | Вид контроля, измерители | Элементы дополнительного (необязательного содержания) | Дата проведения |
| план | факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1 | ВВОДНЫЙ УРОК (1час) | Первичный инструк-таж на рабочем месте.Введение  | 1 | Объясн-ение но-вого матери-ала | Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслу-живающего труда на рабочем месте. Обзор разделов, изучаемых в этом учебном году | **Знать** правила ТБ.**Уметь** использовать их на практике.**Иметь представление** о предстоящей работе | Опрос  | Варианты тем творч-еских проектов |  |  |
| 2 | КУЛИНАРИЯ: БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (4 часа) | Домашняя птица и ее кулинарное использо-вание. Первичная обработка птицы | 1 | Комбинированный  | Виды домашней птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка | **Знать:** -признаки качественной птицы;-правила ее первичной обработки.**Иметь представление** о видах домашней птицы | Опрос  |  |  |  |
| 3 | Виды тепловой обра-ботки домашней птицы | 1 | Объясн-ение но-вого матери-ала | Виды тепловой обрабо-тки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд | **Знать:** -виды тепловой обработки, при-меняемые для приготовления блюд из птицы; -способы определения готовности блюд | Опрос  |  |  |  |
| 4 | Блюда из домашней птицы | 1 | Комбинированный  | Рецепты и технологии приготовления блюд из птицы | **Иметь представление** о техноло-гии приготовления блюд из птицы | Кон-троль качест-ва |  |  |  |
| 5 | Оформление и укра-шение готовых блюд при подаче к столу | 1 | Практи-ческая работа | Варианты украшения готовых блюд при подаче к столу. Техно-логия изготовления украшений | **Иметь представление** о способах украшений блюд.**Уметь** применять знания на практике | Кон-троль качест-ва |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 6 | СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 часа) | Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столов-ыми приборами | 1 | Комбинированный  | Способы подачи гото-вых блюд к столу, пра-вила пользования столовыми приборами, требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола | **Иметь представление:**-о правилах подачи блюд, пользо-вания столовыми приборами, сер-вировки стола;-требованиях к качеству и оформ-лению блюд | Опрос  |  |  |  |
| 7 | Правила поведения за столом и приема гостей  | 1 | Комбинированный  | Правила поведения за столом и приема гостей Как дарить и приним-ать подарки и цветы. Время и продолжитель-ность визита | **Знать** правила поведения за столом и приема гостей | Опрос  |  |  |  |
| 8 | ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 часа) | Способы консервиро-вания фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и до-машних условиях | 1 | Комбинированный  | Способы консервиро-вания фруктов и ягод. Преимущества и недо-статки консервирова-ния стерилизацией и пастеризацией. Значе-ние кислотности пло-дов для консервирова-ния. Стерилизация в промышленных и до-машних условиях  | **Знать:**-о значении кислотности плодов для консервирования и время стерилизации;-способы консервирования;-их преимущества и недостатки | Опрос  |  |  |  |
| 9 | Условия сохранения витаминов в компо-тах и сроки их хране-ния. Первичная обра-ботка фруктов для консервирования | 1 | Комбинированный  | Условия сохранения витаминов в компотах, сроки и условия их хранения. Правила пер-вичной обработки фруктов для консерви-рования | **Знать:**-условия сохранения витаминов;-сроки и условия хранения заго-товок | Опрос  |  |  |  |
| 10 |  | Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты | 1 | Комбинированный  | Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Ма-териалы и инструменты Характеристика шерс-тяных, пуховых, хлоп-чатобумажных, льня-ных и шелковых нитей | **Знать:**-ассортимент вязаных изделий;-материалы и инструменты и правила их подготовки к работе | Опрос  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 11 | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ НА СПИЦАХ (9 часов) | Подбор спиц в завис-имости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами | 1 | Практи-ческая работа | Правила подбора спиц в зависимости от толщ-ины и качества пряжи. Техника набора петель. Начало вязания на 2 и 5 спицах | **Знать и уметь** использовать пра-вила подбора спиц по толщине.**Владеть** техникой набора петель и особенностей вязания на 2 и 5 спицах | Кон-троль качест-ва |  |  |  |
| 12 | Лицевые и изнаноч-ные петли и их услов-ное обозначение на схемах вязания | 1 | Комбинированный  | Техника выполнения лицевых и изнаночных петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами | **Знать и уметь** использовать тех-нику выполнения петель различ-ными способами; читать схемы | Кон-троль качест-ва |  |  |  |
| 13 | Убавление, прибав-ление и закрытие петель | 1 | Комбинированный  | Техника убавления, пибавления и закрытия петель при вязании на спицах | **Знать и уметь** использовать спо-собы убавления, прибавления и закрытия петель | Кон-троль качест-ва |  |  |  |
| 14 | Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах | 1 | Практи-ческая работа | Закрепление получен-ных навыков. Вязание нитками разной толщи-ны или цветов. Вязание по схеме | **Иметь представление** о вязании нитками разных цветов и толщины.**Уметь** вязать по схеме | Кон-троль качест-ва |  |  |  |
| 15 | ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 часа) | Химические волокна, свойства и производ-ство. Сложные пере-плетения нитей в тканях | 1 | Комбинированный  | Синтетические волокна технология их произво-дства и эксплуатацион-ные свойстваю слож-ные переплетения ни-тей в тканях | **Иметь представление** о техноло-гии производства синтетических волокон, сложных переплетений нитей в тканях.**Знать** свойства химических воло-кон | Опрос  | Искусствен-ные волок-на, свойст-ва и произ-водства |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 16 |  | Определения синте-тических и искусств-енных волокон в тканях | 1 | Практи-ческая работа | Сравнительная харак-теристика синтетиче-ских и искусственных волокон | **Уметь** различать синтетические и искусственные волокна  | Провер-ка работы |  |  |  |
| 17 | КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (4 часа) | Брюки. История и мо-да. Мерки для постро-ения чертежа брюк  | 1 | Комбинированный  | Брюки в народном кос-тюме. Основные напр-авления современной моды. Зрительные ил-люзии в одежде. Выбор модели с учетом особ-енностей фигуры. Правила снятия мерок для брюк | **Иметь представление** об истории и современных направлениях в моде для брюк.**Уметь** выбрать модель с учетом особенностей фигуры. Снимать мерки для построения чертежа брюк  | Кон-троль дей-ствий |  |  |  |
| 18 | Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по меркам | 1 | Комбинированный  | Последовательность построения основы чертежа брюк | **Уметь** строить чертеж по описанию | Кон-троль качест-ва |  |  |  |
| 19 | Способы моделирования брюк и виды отделок | 1 | Комбинированный  | Способы моделирова-ния брюк. Виды худо-жественного оформле-ния изделия | **Знать и уметь** применять спосо-бы моделирования и отделки изделия | Кон-троль дей-ствий |  |  |  |
| 20 | Моделирование по фасону и подготовка выкройки к раскрою | 1 | Практи-ческая работа | Правила подготовки выкройки и ткани к раскрою | **Знать и уметь** использовать пра-вила подготовки к раскрою | Кон-троль качест-ва |  |  |  |
| 21 | ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (8 часов) | Техника безопасности с тканями. Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой | 1 | Практи-ческая работа | Особенности раскладки на ворсовых тканях и тканях в полоску и клетку  | **Иметь представление** об особен-ностях раскладки выкройки на ворсовых тканях, тканях в полос-ку и клетку.**Уметь** применять правила раскла-дки выкройки | Кон-троль дей-ствий |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 22 | ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (3 часа) | Виды кокеток и спос-обы их обработки. Технология обработки вытачек и складокОбработка карманов Скалывание и сметывание деталей кроя | 1 | Комбинированный Практи-ческая работа | Правила обработки ко-кеток с глухим и отлет-ным краем. Виды стро-чек и отделки кокеток. Технология обработки вытачек и складокВиды карманов и спо-собы их обработки Способы перевода линий и точек | **Иметь представление** о способах обработки кокеток и технологии обработки вытачек. **Уметь** выполнять обработку кокеток и вытачек **Иметь представление** о видах карманов и способах их обработки**Уметь** переводить линии и точки на ткани, скалывать и сметывать детали | Кон-троль дей-ствийКон-троль качест-ва |  |  |  |
|  |  |  |
| 23 | Проведение пример-ки, выявление и исправление дефектовОбработка застежки тесьмой «молния»Обработка шлевок и пояса | 1 | Практи-ческая работа | Причины дефектов и способы их устраненияТехнология обработки застежки тесьмой «молния»Технология обработки шлевок и пояса | **Иметь представление** о причинах дефектов. **Уметь** их исправлять**Знать** правила обработки застеж-ки тесьмой «молния». **Уметь** применять эти правила**Знать и уметь** выполнять обра-ботку шлевок и пояса | Кон-троль дей-ствийКон-троль качест-ва |  |  |  |
|  |  |  |
| 24 | Обработка низа брюк потайными подшиво-чными стежками. Окончательная отдел-ка изделия  | 1 | Комбинированный  | Техника потайного под-шивочного стежка. Режимы ВТО изделия из синтетических тканей | **Уметь** выполнять потайной под-шивочный стежок.Знать режимы ВТО изделий из синтетических тканей | Кон-троль качест-ва |  |  |  |
| 25 |  | Характеристика рас-пространенных техн-ологий ремонта и от-делки жилых помещений | 1 | Комбинированный  | Характеристика распр-остраненных техноло-гий ремонта и отделки жилых помещений. Ин-струменты и материалы | **Знать** способы ремонта и отделки помещений, инструменты и мате-риалы для их выполнения | Опрос  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 26 | ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (3 часа) | Соблюдение правил ТБ и гигиены при ре-монтно-отделочных работах | 1 | Комбинированный  | Правила ТБ ремонтно-отделочных работ. Средства защиты и гигиены | **Знать** правила ТБ этих работ, средства защиты и гигиены при этом | Опрос  |  |  |  |
| 27 | Профессии, связан-ные с ремонтно-отде-лочными работамиВыполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни) | 1 | Комбинированный  | Профессии, связанные с ремонтно-отделочны-ми работами. Экологи-ческая безопасность материалов и работСтиль в интерьере. Требования к жилым помещениям | **Знать** профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.**Уметь** выполнять эскизы интерье-ра в соответствии с требованиями к жилому помещению | ОпросПровер-ка эскизов  |  |  |  |
| 28 | БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (2 часа) | Рациональное плани-рование расходов семьи. Бюджет семьи и ценыАнализ потребитель-ских качеств товаров и услуг. Расчет мини-мальной стоимости потребительской кор-зины | 1 | Комбинированный  | Бюджет семьи и его составляющие (доходы расходы). Виды доход-ов и расходов. Планир-ование бюджета семьи. Цены на рынке товаров и услуг | **Уметь** рационально рассчитывать бюджет семьи. **Иметь представление** о доходах и расходах семьи, ценах на товары и услуги | Опрос  |  |  |  |
| 29 | Семья и бизнес. Виды семейной деятельно-сти Выбор возможного объекта или услуги для предприниматель-ской деят-ти | 1 | Комбинированный  | Виды и бизнеса и его коассификация. Капи-тал и прибыль. Связь семейного хоз-ва с го-сударством. Потребности населения и рынка в товарах и услугах  | **Иметь представление** о видах бизнеса, капитале и прибыли, связях семейного бизнеса с госу-дарством**Уметь** анализировать потребнос-ти рынка и свои возможности  | Опрос  |  |  |  |
| 30 | ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (3 часа) | Роль профессии в жи-зни человека, регион-альный рынок труда и его конъюнктура | 1 | Комбинированный  | Роль профессии в жиз-ни человека. Виды мас-совых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура | **Иметь представление** о роли профессии в жизни человека, ви-дах массовых профессий сферы производства и сервиса, региона-льном рынке труда и его конъюн-ктуре | Опрос  |  |  |  |
| 31 | ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (3 часа) | Профессиональные качества личности и их диагностика | 1 | Комбинированный  | Профессиональные ка-чества личности и их диагностика | Иметь представление о професс-иональных качествах личности и их диагностике | Беседа  |  |  |  |
| 32 | Источники получения информации о проф-ессиях и путях проф-ессионального образ-ования | 1 | Комбинированный  | Источники получения информации о профес-сиях и путях профес-сионального образова-ния. Возможности пос-троения карьеры в про-фессиональной деят-ти | Знать об источниках получения информации, профессиях, путях профобразовании и возможностях построения карьеры | Беседа  |  |  |  |
| 33 | ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (3 часа) | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Органи-зационно-подготови-тельный этап выолне-ния творческого проектаВыбор оборудования, инструментов и при-способлений, состав-ление технологическ-ой последовательнос-ти выполнения проекта | 1 | Комбинированный  | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организа-ционно-подготовитель-ный этап (выбор темы проекта и его обсужде-ние, обоснование выбо-ра, разработка эскиза изделия, подбор мате-риалов)Оборудование и приспособления для различных видов работ. Поиск сведений в лит-ературе | **Уметь:** -выбирать посильную и необходи-мую работу;-аргументированно защищать свой выбор;-делать эскизы и подбирать мате-риалы для выполнения изделия**Уметь:** -пользоваться необходимой литературой;-подбирать все необходимое для выполнения идеи | Кон-троль выпол-нения |  |  |  |

**Пояснительная записка к программе**

**10-11 классы**

 Рабочая программа разработана применительно к учебной «Программе профессиональной подготовки учащихся 10-11 классов по профессии «портной».

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

 **Цели** обучения начальной профессиональной подготовки по профессии «портной»:

* освоение знаний об отраслевом делении современного производства, ведущих отраслях производства в регионе; о распространенных видах работ на региональном рынке труда; о планировании профессиональной карьеры и путях приобретения профессии;
* овладение умениями применять методы индивидуальной, коллективной и творческой деятельности при разработке и создании продуктов труда; соотносить свои намерения и качества личности с требованиями, предъявляемыми к специалисту соответствующей профессией;
* развитие способности к самостоятельному поиску и решению практических задач в сфере технологической деятельности; профессионально значимых качеств для будущей трудовой деятельности; навыков активного поведения на рынке труда и образовательных услуг;
* воспитание ответственного отношения, инициативности и творческого подхода к трудовой деятельности; культуры поведения на рынке труда и образовательных услуг;
* подготовка к продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

 **Задачи обучения:**

* приобретение знаний о технике и технологиях в современном обществе, о тенденциях их развития, о рациональных приемах ручной и машинной обработки конструкционных материалов, о дизайне и его роли в создании товаров и услуг, о защите прав потребителей;
* овладение способами деятельностей в организации трудового процесса, подготовке и оснащении рабочего места, обеспечении безопасности труда, в способах изготовления одежды и организации массового производства, в составлении технологических схем и технологических карт изготовления швейных изделий, в формировании профессиональных планов и в выборе профессии;
* освоении учебно-исследовательских, информационно-коммуникативной, социально-трудовой, эмоционально-ценностной компетенций.

 **Это предполагает:**

 1. Формирование у учащихся качеств творчески думающей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально-экономических условиях.

 Учащиеся должны быть способны:

* планировать, организовывать и выполнять работу;
* оценивать результаты на каждом этапе;
* находить и использовать необходимую информацию.

2. Формирование знаний и умений и использование средств и путей преобразования материалов, информации в конечный потребительский продукт.

3. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

4.Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

5.Развитие разносторонних качеств личности, способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

**Познавательная деятельность**

Использование для познания окружающего мира различных методов (наблюдение, измерение, опыт, эксперимент, моделирование и др.). Определение структуры объекта познания, поиск и выделение значимых функциональных связей и отношений между частями целого. Умение разделять процессы на этапы, звенья; выделение характерных причинно-следственных связей.

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Сравнение, сопоставление, классификация, ранжирование объектов по одному или нескольким предложенным основаниям, критериям. Умение различать факт, мнение, доказательство, гипотезу, аксиому.

Исследование несложных практических ситуаций, выдвижение предположений, понимание необходимости их проверки на практике.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

**Рефлексивная деятельность**

Самостоятельная организация учебной деятельности (постановка цели, планирование, определение оптимального соотношения цели и средств и др.). Владение навыками контроля и оценки своей деятельности, умением предвидеть возможные последствия своих действий. Поиск и устранение причин возникших трудностей. Оценивание своих учебных достижений, поведения, черт своей личности, своего физического и эмоционального состояния. Осознанное определение сферы своих интересов и возможностей. Соблюдение норм поведения в окружающей среде, правил здорового образа жизни.

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание свого вклада в решение общих задач коллектива; учет особенностей различного ролевого поведения (лидер, подчиненный и др.).

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей. Использование своих прав и выполнение своих обязанностей как гражданина, члена общества и учебного коллектива.

**В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:**

**знать/понимать**

* основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
* методы защиты материалов от воздействия окружающей среды; виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных материалов; традиционные виды ремесел, народных промыслов;
* назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

**уметь**

* рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;
* обосновывать функциональные качества изготовляемого изделия (детали); выполнять разметку деталей на основе технологической документации; проводить технологические операции, связанные с обработкой деталей резанием и пластическим формованием; осуществлять инструментальный контроль качества изготавливаемого изделия (детали); осуществлять монтаж изделия; выполнять отделку изделий; осуществлять один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
* 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;
* **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:
* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.
* изготовления или ремонта изделий из конструкционных и поделочных материалов; защиты изделий от воздействия окружающей среды, выполнения декоративно-прикладной обработки материалов и повышения потребительских качеств изделий.
* 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;

Целью обучения по данной программе является подготовка школьников к самостоятельному продумыванию и созданию окружения в полной гармонии со своим характером и интересами, то есть вовлечение в дизайн- деятельность, развитие стремления школьников к самосовершенствованию, что необходимо в любом виде творческой деятельности.

 Другим важным моментом программы является освоение учащимся истории родного края, декоративно – прикладное творчество своего народа, что позволит сохранить «культурную среду» которая создалась предками.

 ***Профессиональное самоопределение***

Основной **целью** раздела является – подготовка учащихся к самостоятельной жизни в условиях рыночной экономики; формирование у учащихся качеств уверенности, легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально-экономических условиях.

 Профессиональная пригодность – это взаимное соответствие человека и его дела, профессии.

 Именно взаимное: «человек – профессия».

 Любому человеку свойственны определенные личные качества, особенности.

И по тому, насколько они соответствуют требованиям, предъявляемым профессией к личности, можно судить о

пригодности человек к той или иной профессии – его пропригодности.

Профессиональное пригодность – не врожденное качество. Она формируется в трудовой деятельности.

В труде развиваются не только профессиональное восприятие, память и мышление, но и складывается определенный тип поведения человека, его коллективистическая направленность, требовательность. Чувство долга и другие качества личности.

Большинство профессий не предъявляет абсолютных требований к человеку в отношении пригодности; отсутствие

каких-либо необходимых качеств, свойств, способностей может быть компенсировано развитие других.

 Профпригодность человека к работе определяют следующие основные качества:

* гражданские качества (например, патриотизм, коллективизм, потребность трудиться на общую пользу и др.);
* трудолюбие, добросовестное отношение к труду, широта ума, его глубина, гибкость;
* самодисциплина, развитый самоконтроль, инициативность, состояние здоровья и т.п.;
* специальные способности (например, хорошо развитый музыкальный слух – для настройщика пианино, роялей и т.п.).

 ***Творческий проект***

**Цель:**

* формирование знаний и умений и использование средств и путей преобразования материалов, информации в конечный потребительский продукт;
* подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей;
* формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности;
* развитие разносторонних качеств личности, способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально- экономическим условиям.

**Основные требования к проектирования изделия:** технологичность; творческая направленность и занимательность; системность; посильность; экономичность; экологичность;безопасность; эргономичность; соответствие требованиям дизайна; значимость.

Классификация проектов по содержанию: 1. интеллектуальные, 2. материальные, 3. экологические, 4. сервисные, 5. комплексные.

В перечне предлагаемых заданий учащиеся прививают знания и умения по изготовлению изделий из конструкционных или поделочных материалов; выбор заготовки для изготовления изделий с учетом механических, технологических и эксплуатационных свойств, наличия дефектов материалов и минимизации отходов; разметка заготовки для детали (изделия) на основе графической документации с применением разметочных, контрольно-измерительных инструментов, *приборов и приспособлений*; обработка ручными инструментами заготовок с учетом видов и свойств материалов; *использование технологических машин для изготовления изделий;* визуальный и инструментальный контроль качества деталей; соединение деталей в изделии с использованием инструментов и приспособлений для сборочных работ; защитная и декоративная отделка; контроль и оценка качества изделий;выявление дефектов и их устранение.

А также, к изготовлению изделий декоративно-прикладного назначения с использованием различных технологий обработки материалов; к изготовлению изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания; к проектирование полезных изделий из конструкционных и поделочных материалов; к *оценке зартрат на изготовление продукта и возможности его реализации на рынке товаров и услуг;* к влиянию технологий обработки материалов и в*озможных последствий нарушения технологических процессов* на окружающую среду и здоровье человека.

Развивается самостоятельность и способность учащихся решать творческие и изобретательные задачи. Воспитывается трудолюбие, предприимчивость, коллективизм, человечность, милосердие, обязательность, ответственность, культура поведения и бесконфликтное общение

  **РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**10 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  №п/п | Система уроков | Количество часов | Информационно-методичес-кое оснащение | Задачи. Планируемый результат и уровень освоения | Дата проведения |
| всего | теория | практика | Компетенции  | план | факт |
| Учебно-познавательная Информационная.  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| **Введение** **ДМО – объяснительно-иллюстративная**  | **5** | **4** | **1** |  | **Становление и формирование социально-трудовой компетенции учащихся**  |  |  |
| 1 | Введение. Организация рабочего места и требования безопасности труда.  | 1 | Плакаты, журнал инструктажа по ТБ  | **Знать** понятия *портной, сфера услуг, швейное производство.***Уметь:** -организовать рабочее место в соответствии с условиями безопасной работы;-оказывать первую медицинскую помощь при несчастных случаях, а также выполнять самопомощь |  |  |
| 2-3 | Основные виды травматизма. Меры по безопасности труда на предпринятых швейной отрасли. Инструктаж по безопасности труда. | 2 |  |  |
| 4-5 | Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях. Использование аптечки первой помощи. Основные системы пожарной защиты. Правила поведения при пожаре на территории предприятия. Электробезопасность.Практика: Эссе на тему «Безопасно – это тогда, когда…» | 1 | 1 |  |  |
| **Материаловедение. Строение и свойства тканей ДМО – объяснительно-иллюстративная, репродуктивная** | **20** | **8** | **12** |  | **Становление и формирование социально-трудовой компетенции учащихся**  |   |  |
| 6-7 | Строение ткани. Лабораторная работа Рисование  |  | 1 | 1 | Альбом «Виды тканей и ткацких переплете-ний», микроскоп, лупы | **Знать** определения понятий *строение ткани, плотность ткани, ткацкое переплетение*. **Уметь:** -классифицировать ткацкое переплетения;-определять зависимость плотности ткани от вида ткацкого переплетения заданной ткани и волок-нистого состава |
| 8-9 | Плотность ткани. Лабораторная работа Рисование |  | 1 | 1 |  |  |
| 10 | Ткацкие переплетения: классификацияЛабораторная работа Рисование |  | 1 |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 11-12 | Толщина ткани. Влияние толщины ткани на выбор модели изделия и технологические операции.Шитье, крой изделийРисование |  | 1 | 1 | Лупы, лоскуты тканей, линейки, угольники | **Знать** определения понятий *толщина ткани, долевая нить, уточная нить, лицевая и изнаночная стороны.***Уметь:** -определять лицевую и изнаночную стороны ткани, долевую нить в заданном образце;-определять влияние толщины ткани на выбор модели изделия и технологические операции поузловой обработки изделия |  |  |
| 13-14 | Правила определения долевой нити в тканиШитье, крой изделий |  | 1 | 1 |  |  |
| 15 | Признаки лицевой и изнаночной сторон ткани |  | 1 |  |  |  |
| 16-17 | Свойства ткани. Виды, значение и характеристика. Лабораторная работа |  | 1 | 1 | Микроскоп, лупы, пинцеты, ученическая компьюте-рная презентация | **Знать** определения понятий *свойства ткани, технологические свойства ткани.***Уметь:** -проводить классификацию механических, физических и оптических свойств тканей;-определять технологические свойства тканей лабораторным способом  |  |  |
| 18-19 | Механические, физические и оптические свойства тканей.Лабораторная работа |  | 1 | 1 |  |  |
| 20 | Технологические свойства тканей.Шитье  |  |  | 1 |  |  |
| 21-22 | Повторение пройденного материала. Кроссворд на тему «Ткани».Контрольный тест на тему  |  |  | 2 | Альбом с различными видами тканей, кроссворд, пакет контрольных работ | **Знать** определения основных понятий по разделу «Материаловедение. Строение и свойства тканей»**Уметь:** -проводить классификацию видов и свойств тканей;-выявлять зависимость вида ткани от выбранной модели одежды и прослеживать влияние желаемой ткани на образ проектируемой модели |  |  |
| 23-24 | «Материаловедение. Строение и свойства тканей».Шитье  |  |  | 2 |  |  |  |
| 25 | Практика. Эссе «Мир без тканей» |  |  | 1 |  |  |  |
| **Основы художественного проектирования одежды.** **Основы композиции****ДМО – объяснительно-иллюстративная, поисковая, эвристическая**  | **25** | **12** | **13** |  | **Становление и формирование межкультурной, информационно-коммуникативной компетенций учащихся** |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 26-27 | Введение. Дизайн. Сущность дизайна. Определение производных понятий дизайнер, дизайн-форма. Области дизайна: архитектура, техника, прикладное искусство и др.  |  | 2 |  | Презентация «Виртуаль-ная выстав-ка произве-дений искусства и достижений современных дизайнеров», пакет тес-товых заданий, альбом, карандаш | **Знать** определения понятий дизайн, дизайнер, дизайн-форма, предметная среда.**Уметь:** -объяснить сущность дизайна в различных сферах: архитектуре, технике, прикладном искусстве, одежде;-доказать влияние форм, линий, цвета на психику человека  |   |  |
| 28-29 | Роль дизайна в создании предметной среды. Влияние форм, линий, цвета на человека. Рисование Тест на выявление индивидуальных цветовых предпочтений. |  |  | 2 |  |  |
| 30 | Практика. Эссе «Может быть черно-белый?..» |  |  | 1 |  |  |
| 31-32 | Дизайн в сфере изготовления одежды: общие сведения о процессах дизайна. Роль эскизов, конструкций. Силуэт в одежде. Виды покроев одежды. |  | 2 |  | Журналы мод, лоскутки тканей, клей, ножницы, альбомные листы А4 | **Знать** определения понятий эскиз, конструкция, силуэт.**Уметь:** -классифицировать виды покроев одежды;-определять силуэт одежды |  |  |
| 33-34 | Линии в одежде. Цвет и рисунок материалов в одежде. |  |  | 2 |  |  |
| 35 | Практика. Выполнение коллажа из лоскутков различных тканей на тему |  |  | 1 |  |  |
|   |   |  |   |  |   |   |  |  |

**РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**11 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Система уроков | Количество часов | Информационно-методическое оснащение | Задачи. Планируемый результат и уровень освоения | Дата проведения  |
| всего | теория | практика | Компетенции  | план  | факт |
| Учебно-познавательная Информационная.  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **Самореализующаяся личность в технологической сфере** **ДМО – объяснительно-иллюстративная** | **10** | **8** | **2** | Компакт-диск «Энциклопедия этикета Кирилла и Мефодия», карто-чки-задания | **Становление и формирование ценностно-смысловой, межкультурной. Информационно-коммуникативной компетенций учащихся** |
| 1 | Интеллектуально-духовное развитие человека в технологической среде.  |  | 1 |  | **Знать** определения понятий технологическая среда, самоопределение, речевой этикет, техника речи.**Уметь:** -определять основы жизненного и профессионального самоопределения;-проявлять самосознание и проводить самооценку своих поступков**Знать** определения понятий *конфликт, диалог, эстетика, культура.***Уметь:** -определять сферы эстетической культуры;-выявлять в себе эстетические способности и потребности в соответствии с общей культурой человека |  |  |
| 2 | Основы жизненного и профессионального самоопределения. |  | 1 |  |  |  |
| 3-4 | Самосознание и самооценка как условие успешности функционирования личности в социально-технологической среде. |  | 2 |  |  |  |
| 5 | Культура речи, речевой этикет. Техника речи. |  |  | 1 |  |  |
| 6 | Виды общения. Конфликты. |  | 1 |  |  |  |
| 7-8 | Культура телефонного диалога. Эстетика. Сферы эстетической культуры.  |  | 1 | 1 |   |  |
| 9 | Эстетические чувства. Эстетические способности и потребности. |  | 1 |  |  |  |
| 10 | Роль искусства в формировании общей культуры человека.  |  | 1 |  |  |  |
| **Художественное проектирование одежды. Орнамент.****Цвет. Пластика композиции** **ДМО – репродуктивная, эвристическая** | **23** | **7** | **16** |  | **Становление и формирование ценностно-смысловой, межкультурной, информационно-коммуникативной компетенций учащихся** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 11-12 | Раппорт ткани. Раппортные композиции.Рисование  |  | 1 | 1 | Лоскутки тканей, альбом, цветные карандаши, чер-тежные принад-лежности Презентация в Power Point на тему «Орнаменты. Зрительные иллю-зии лоскуты ткан-ей, альбом, клей | **Знать** определения понятий *раппорт ткани, орнамент, мотив.***Уметь:** -классифицировать виды орнамента, давать им характеристику;-на практике применять принципы построения растительного и геометрического орнаментов**Знать** определения понятий орнамент, пластичность ткани, зрительная иллюзия.**Уметь:**-определять значение пластичности ткани в создании моделей одежды;Делать рациональный выбор ткани при проектировании деталей одежды в соответствии с особенностями пластичности используемых материалов |  |  |
| 13 | Орнамент, мотивы орнамента. Виды орнамента в тканях, их характеристика. |  | 1 |  |  |  |
| 14 | Принципы построения растительного и геометрического орнамента. |  | 1 |  |  |  |
| 15-16 | Практика. Эскизы на темы «Фенечка», «Сад» |  |  | 2 |  |  |
| 17 | Зрительное восприятие орнаментов ткани и использование зрительных иллюзий в проектировании изделий одежды.Рисование  |  |  | 1 |  |  |
| 18 | Пластичность ткани, ее значение. Использование пластичности ткани в проектировании деталей одежды, при выборе моделей. |  | 1 |  |  |  |
| 19-20 | Практика. Эссе «Как я скрываю недостатки своей фигуры»  |  |  | 2 |  |  |
| 21 | Конфигурация изгибов ткани. Особенности складок в изделиях из разных тканей. Декоративное значение драпировок. |  | 1 |  | Лоскутки тканей, альбом, клей | **Знать** определения понятий конфигурация изгибов ткани, драпировки.**Уметь:**-объяснить особенности складок в изделиях из разных тканей;-определить декоративное значение драпировок |  |  |
| 22 | Выполнение аппликационного коллажа из тканей различной драпируемости. |  |  | 1 |  |  |
| 23-24 | Выполнение аппликационного коллажа из тканей различной драпируемости. |  |  | 2 |  |  |
| 25 | Эссе «Драпировки – модно или нет?» |  |  | 1 |  |  |
| 26 | Цвет в художественном проектировании. Цвет предметов.Рисование  |  |  | 1 | Акварельные краски, альбом, работа за компьтером Альбом, карандаши, жатая бумага | **Знать** определения понятий цвет, цветовой тон, насыщенность цвета, цветовой круг.**Уметь:**-охарактеризовать ахроматические и хроматические группы цвета;-объяснить строение цветового круга, о охарактеризовать составляющие гармонии цвета. |  |  |
| 27-28 | Ахроматические и хроматические группы цвета. Цветовой тон.Рисование |  | 1 | 1 |  |  |
| 29 | Насыщенность цвета. Цветовой круг, его строение. Рисунок «Невидимый мир» |  |  | 1 |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 30 | Гармония цвета. Изображение цветового круга с соблюдением цветовой насыщенности цветовых тонов. Рисование  |  |  | 1 |  | **Знать** принципы построения композиции в цвете.**Уметь:**-применять на практике принципы построения композиции в цвете;-использовать практической деятельности методы создания орнамента в соответствии с принципами гармонии цветовых сочетаний |  |  |
| 31-32 | Методы создания орнамента ткани в цвете.Практика. Выполнение эскизов |  |  | 2 |  |  |
| 33 | Принципы построения композиции в цвете. |  | 1 |  |  |  |