

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №5»

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы
Галушкина Т.А.

« » _____ 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора школы
по УВР

Курносенко Е.В.

« » _____ 2017г.

РАССМОТРЕНО

на заседании м/о

Протокол

№ _____ от _____ 2017г.

Председатель М\О

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология»

девочки

7-8 класс

Программа разработана:
Кирилова Н.В.
учителем технологии
высшей категории
МОУ «СОШ №5»

Город Тихвин

2017г.

Рабочая программа учебного курса «Технология. Обслуживающий труд» разработана для учащихся 7-8 класса в соответствии с требованиями федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения по предмету «Технология».

Рабочая программа разработана на основе:

- Примерной программы основного общего образования, подготовленной в рамках проекта «Разработка, апробация и внедрение Федеральных государственных стандартов общего образования второго поколения» М. «просвещение» 2010г., разработанной на основе Концепции стандарта второго поколения с учётом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, задачи формирования у школьника умения учиться;
- Авторской программы В.Д.Симоненко 2008г. приведённой в соответствие с требованиями Федерального компонента государственного стандарта

Обязательный минимум содержания основной образовательной программы по технологии с учётом интересов учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий изучается в рамках направления «Технология ведения дома». Данная рабочая программа в 7 и 8 классе рассчитана на 68 часов (по 2 часа в неделю). В связи с тем, что в 8 классе в рамках школьного компонента вводится профориентационный курс «Я выбираю», темы, предусмотренные на изучение раздела «Современное производство и профессиональное образование» изучаются в данном курсе, освободившиеся часы распределяются на освоение разделов «Рукоделие» и «Технология изготовления плечевого изделия».

Основной **целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Предмет обеспечивает:

- формирование представлений о технологической культуре производства,
- развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности,
- способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда,
- способствует формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Программа предусматривает формирование у учащихся **универсальных учебных действий, ключевых компетенций**:

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

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

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Базовыми для программы являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремёсла».

В примерную программу внесены следующие изменения:

1. За счет резервного времени увеличено количество часов на раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремёсла». Это связано с потребностью сформировать у школьников наиболее полное представление о способах обработки текстильных материалов, показать широкий спектр традиционных русских ремёсел (лоскутная техника, вышивка).

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

По окончании курса технологии в 6 классе основной школы учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

Тематический план

Разделы и темы	всего часов	в том числе		Форма контроля
		теорет	практ	
Кулинария	14	4,2	9,8	
Физиология питания	2	0,6	1,4	Выполнение тестовых заданий
Блюда из птицы	4	1,2	2,8	Проверочная работа
Блюда национальной кухни	2	0,6	1,4	Проверочная работа, выполнение тестовых заданий
Сервировка стола	2	0,6	1,4	Выполнение заданий по карточкам
Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов	4	1,2	2,8	Выполнение заданий по карточкам
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38	11,4	26,6	
Конструирование и моделирование поясного изделия	8	2,4	5,6	Проверочная работа, выполнение тестовых заданий
Технология изготовления плечевого изделия	18	5,4	12,6	Терминологический диктант, выполнение тестовых заданий, выполнение практических заданий
Рукоделие	12	3,6	8,4	
Технология ведения дома	8	2,4	5,6	Выполнение заданий по карточкам
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.	4	1,2	2,8	
Ремонт помещений	4	1,2	2,8	
Электротехнические работы	4	1,2	2,8	Проверочная работа, выполнение тестовых заданий
Творческие проекты	6	1,8	4,2	Защита творческих работ
Итого	68	20,4	47,6	

Содержание программы

Раздел 1. Кулинария (14 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду.
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
3. Изготовление приглашений.

Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38ч)

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (8 ч)

Основные теоретические сведения

Юбка и брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Чтение чертежа прямой юбки и брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа поясного изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования поясных изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование юбки, брюк. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки или брюк в масштабе 1 : 4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование юбки или брюк выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки.

Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (18 ч)

Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
8. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Примерный перечень изделий: юбка, брюки, юбка-брюки, шорты.

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ (12 ч)

Основные теоретические сведения

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Художественная роспись ткани. «Холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика» (подрамник для ткани, кисти, стеклянный рейсфедер, ткань, краски, резерв). Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

Практические работы

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.
3. Изготовление сувенира в технике «холодный батик».

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Раздел 3. Технологии ведения дома (8 ч)

Тема 1. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

- 1.Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).
- 2.Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.
- 3.Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Тема 2. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА (2 ч)

Основные теоретические сведения

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электроннолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 6. Творческие проекты (6 ч)

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

Календарно - тематическое планирование

№ урока	Тема урока	Виды деятельности обучающихся	Планируемые образовательные результаты изучения темы
Кулинария. 14 часов.			
1-2	Физиология питания.	- Составление меню диетического питания. - Приготовление диетических блюд. Практическая работа: 1. Расчет калорийности блюд. 2. Составление суточного меню. 3. Выполнение упражнений в рабочей тетради.	Знать: - общие понятия об обмене веществ; - виды питания; - факторы, влияющие на обмен веществ. Уметь: - расчет калорийности блюд; - составление суточного меню.
3-4	Первичная обработка и качество мяса птицы	- Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы. - Планирование последовательности технологических операций. - Приготовление блюда из домашней птицы. Практическая работа: 1. Определение качества мясного экстракта. 2. Разделывание тушки курицы 3. Приготовление блюд из домашней птицы.	Знать: - виды домашней птицы и их кулинарное употребление; - способы определения качества птицы; - виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Уметь: - приготовление блюд из домашней птицы; - определение качества термической обработки блюд из курицы.
5-6	Блюда из птицы.	- Приготовление блюда из домашней птицы. - Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. - Сервировка стола. - Соблюдение безопасных приемов работы. - Расчет калорийности приготовленных блюд. Практическая работа: 1. Определение качества термической обработки блюд из курицы. 2. Приготовление блюд из домашней птицы.	

7-8	Блюда национальной кухни.	- Приготовление борща. - Приготовление щей с картофелем. Практическая работа: 1. Приготовление кулинарных блюд на примере первых (супы).	Знать: - блюда национальной кухни. Уметь: - приготовление кулинарных блюд на примере первых (супы).
9-10	Сервировка стола.	- Оформление обеденного стола. - Украшение блюд. - Украшение стола. - Выполнение эскизов оформления стола к обеду. Практическая работа: 2. Сервировка стола к обеду. 3. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. 4. Изготовление приглашения. 5. Выполнение упражнений в рабочей тетради.	Знать: - требования к качеству и оформлению готовых блюд; - способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами; - правила поведения за столом и приема гостей; - время и продолжительность визита. Уметь: - сервировка стола к обеду; - составление меню, расчет количества и стоимости продуктов; - изготовление приглашения.
11-12 13-14	Заготовка продуктов.	- Подготовка плодов и ягод к консервированию. - Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования. - Подготовка посуды и оборудования для консервирования. - Расчет количества сахара. - Анализ возможных причин брака и порчи консервированных компотов. Практическая работа: 1. Определение содержания нитратов во фруктах и ягодах. 2. Приготовление плодово-ягодных консервов. 3. Выполнение упражнений в рабочей тетради.	Знать: - способы консервирования фруктов и ягод; - преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией; - значение кислотности плодов для консервации; - влияние воздуха, остающегося в банках, на консервы. Уметь: - определение содержания нитратов во фруктах и ягодах; - приготовление плодово-ягодных консервов.
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 38 часов.			

15-16	Особенности фигуры. Коррекция дефектов фигуры покроем одежды.	- Анализ особенностей фигуры человека различных типов. - Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Практическая работа: 1. Построение чертежа основы изделия. 2. Выполнение упражнений в рабочей тетради.	Знать: - виды женского легкого платья и спортивной одежды; - правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Уметь: - снятие мерок и запись результатов измерений в рабочую тетрадь;
17-18	Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М1:4.	- Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. - Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Практическая работа: 1. Снятие мерок и запись результатов измерений в рабочую тетрадь.	- построение чертежа основы изделия; - эскизная разработка модели швейного изделия; - моделирование изделия выбранного фасона; - подготовка выкройки.
19-20	Моделирование воротников и рукавов	- Моделирование воротников и рукавов. - Выполнение эскизов оформления швейного изделия. Практическая работа: 1. - Изучение традиций оформления одежды своего региона. Эскизная разработка модели швейного изделия. 2. Моделирование изделия выбранного фасона.	

21-22	Подготовка выкройки к раскрою.	- Расчет количества ткани на изделие. - Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. - Подготовка выкройки к раскрою. - Расчет параметров и построение выкройки. Практическая работа: 1. Моделирование изделия выбранного фасона. 2. Подготовка выкройки.	Знать: - виды женского легкого платья и спортивной одежды; - правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Уметь: - снятие мерок и запись результатов измерений в рабочую тетрадь; - построение чертежа основы изделия; - эскизная разработка модели швейного изделия; - моделирование изделия выбранного фасона; - подготовка выкройки.
23-24	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	- Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. - Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. - Выполнение раскладки выкроек на ткани.	Знать: - последовательность построения чертежа основы в масштабе 1:4; - муляжный метод конструирования; - зрительные иллюзии в одежде; - особенности моделирования плечевых изделий;
25-26	Перевод линий на парные детали. Первая примерка	- Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. - Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.	- последовательность построения чертежа в натуральную величину по своим меркам; - моделирование изделия выбранного фасона; - особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком;
27-28	Обработка вытачек и плечевых швов.	- Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. - Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. - Выполнение безопасных приемов труда. - Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.	- порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия; - обработка боковых срезов изделия; - обработка нижнего среза изделия. Уметь: - раскладка выкройки на

29-30	Обработка боковых швов.	Практическая работа: 1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. 2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. 3. Обработка деталей кроя. 4. Скалывание и сметывание деталей кроя. 5. Проведение примерки, исправление дефектов. 6. Обработка плечевых и боковых срезов. 7. Обработка воротника. 8. Обработка рукавов. 9. Стачивание деталей. 10. Выполнение отделочных работ. 11. Обработка нижнего среза изделия. 12. Пришивание фурнитуры. 13. Влажно-тепловая обработка изделия. 14. Выполнение упражнений в рабочей тетради.	ткани с направленным рисунком; - прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя; - обработка деталей кроя; - скалывание и сметывание деталей кроя; - проведение примерки, исправление дефектов; - обработка плечевых и боковых срезов; - обработка воротника; - обработка рукавов; - стачивание деталей; - выполнение отделочных работ; - обработка нижнего среза изделия; - пришивание фурнитуры; - влажно-тепловая обработка изделия.
31-32	Втачивание рукава.		
33-34	Обработка горловины.		
35-36 37-38	Обработка низа изделия и низа рукава.		
39-40	Окончательная отделка изделия. ВТО изделия		
41-42	Особенности вязания на пяти спицах. Вязание резинки.	- Организация рабочего места. - Выполнение эскиза изделия. - Последовательность вывязывания изделия. - Выполнение безопасных приемов труда. Практическая работа: 1. Изготовление образцов и расчёт петель. 2. Вязание носка на пяти спицах. 3. Выполнение упражнений в рабочей тетради.	Знать: - правила подбора инструментов и материалов для вязания; Уметь: - изготовление образцов; - изготовление носка в технике вязания на спицах.
43-44	Способы вязания пятки		
45-46	Набор петель после вывязывания пятки		
47-48 49-50	Способы вывязывания ступни носка		
51-52	Особенности убавления петель.		
Технология ведения дома. 8 часов.			
53-54	Ремонт помещений.	- Подбор строительно-	Знать:

55-56		отделочных материалов по каталогам. Практическая работа: Выполнение упражнений в рабочей тетради.	- цвет в интерьере; - уход за одеждой и обувью. Уметь: - расчет количества материалов для ремонта помещений.
57-58 59-60	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.	- Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. - Анализ расходов семьи. Практическая работа: Выполнение упражнений в рабочей тетради.	Знать: - семейное хозяйство; - бюджет семьи; - потребительский кредит; Уметь: - планирование расходов.
Электротехнические работы. 2 часа.			
61-62	Электротехнические устройства.	- Подбор бытовых электроприборов по их мощности. - Выбор телевизора: с электроно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью. - Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов. Практическая работа: Выполнение упражнений в рабочей тетради.	Знать: - электротехнические устройства; - источники света. Уметь: - подбор бытовых приборов по их мощности.
Творческие проекты. 6 часов.			
63-64	Запуск проекта. Формулировки задачи. Составление перечня критериев. Выработка первоначальных идей.	- находить необходимую информацию в различных источниках -самостоятельно ставить цель предстоящей творческой работы -обдумывать замысел, придумывать творческое название работы -собирать информацию -производить мыслительные операции (анализ, сравнение) -выбирать наилучший вариант	Знать: - изученные ранее техники выполнения. Уметь: - самостоятельно применить на практике полученные знания.

65-66	Проработка лучшей идеи. Экспериментирование с материалами. Изготовление изделия.	применять конструкторскую и технологическую документацию; -составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; -выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; -проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; -планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; -планировать способы достижения поставленной цели -прогнозировать результат -выполнять задания творческого и поискового характера -оценивать и обсуждать результаты практической проектной деятельности	
67-68	Изготовление изделия Защита проекта.	-проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; -выполнять технологические операции изготовления изделия с использованием инструментов, оборудования - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования оборудованием -анализировать результаты работы и оценивать затраты, необходимые для создания объекта -оценивать и обсуждать результаты практической проектной деятельности	

Раздел V. Требования к уровню подготовки обучающихся

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты:

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
- Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

- Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
- Предметные результаты.

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в материале;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления;
- развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- применение методов художественного проектирования одежды;

- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Раздел VI. Нормы оценивания обучающихся

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

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

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

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

Организация труда

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенным учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечания учителя.

Приемы труда

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (графической работы)

Отметка «5» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с учетом установленных требований.

Отметка «4» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

Отметка «3» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

Отметка «2» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Раздел VII. Учебно-методическое обеспечение программы

Интернет-ресурсы

История ремесел. На сайте можно познакомиться с историей возникновения и развития ремесел (ковки, гальванопластики, резьбы по дереву и т.д.).

<http://remesla.ru/>

Технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.

<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет".

http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm

Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".

<http://www.knitting.east.ru/>

Сайт для тех, кто любит вышивать.

<http://www.rukodelie.ru>

Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления.

<http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html>

Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.

<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек.

<http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml>

Кулинария. Рецепты, медиатека. Практикум по кулинарии. Материаловедение.

<http://sc1173.narod.ru/txn-med.html>

Декада технологии в школе.

<http://citnews.unl.edu/hscroptechology/index.html>

Сахар (сахароза): исторические факты, источники в природе, применение, производство, потребление.

<http://www.krugosvet.ru/articles/03/1000344/1000344a1.htm#1000344-A-101>

Мыла и синтетические моющие средства (СМС): компоненты бытовых моющих средств, типы и механизмы действия поверхностно-активных веществ, экологические проблемы, связанные с применением СМС.

http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml

Календарно - тематическое планирование

№ п/ п	Тема урока	Характеристика деятельности уча- щихся	Дата	
			По плану	факти- чески
Кулинария 16 часов				
1	Физиология питания 2 часа	- иметь представление о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; -понимать источники и пути заражения инфекционными заболеваниями. - находить информацию о средствах профилактики инфекций и отравлений; - определять способы оказания первой помощи при отравлениях, пищевых инфекциях.	1-7 сен- тября	
2	Изделия из теста 2 часа	- иметь представление о видах теста и разнообразии разрыхлителей; -подбирать начинку и украшение в зависимости от назначения изделия	8-14 сен- тября	
3	Дрожжевое тесто 2 часа	- выполнять первичную обработку муки - составлять рецептурного альбома блюд из теста	15-21 сен- тября	
4	Песочное тесто 2 часа	- понимать отличия технологии приготовления различного вида теста и изделий из него - распознавать вид теста по его рецептуре	22-28 сен- тября	
5	Слоёное тесто 2 часа		29-5 ок- тября	
6-7	Сладкие блюда и десерты 2 часа	- иметь представление о желирующих веществах и ароматизаторах; - понимать роль сахара в питании человека; - осуществлять классификацию сладких блюд и десертов - выполнять украшения десертных блюд - соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом	6-19 ок- тября	
8	Заготовка продуктов 2 часа	- представлять особенности приготовления сладких заготовок; - понимать способы определения готовности; - определять условия и сроки хранения- рассчитывать количество сахара в зависимости от вида ягод и фруктов. - составлять график сбора ягод и фруктов	20-26 ок- тября	
Создание изделий из текстильных материалов 36 часов				
9	Ткани химического происхождения 2 часа	- иметь представление о технологии производства и свойствах искусственных волокон и синтетических волокон; -выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий -изучать характеристики видов волокон и тканей по коллекциям -исследовать свойства тканей из искусственных и синтетических волокон - находить информацию о свойствах тканей в зависимости от вида переплетений - распознавать ткани по волокнистому составу	27-2 но- ября	

10	Приспособления в швейной машинке. Чистка, смазка и регулировка строчки. 2 часа	- иметь представление о видах соединений в узлах механизмов и машин. - понимать принцип получения двухниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки - рационально организовывать рабочее место - анализировать необходимые меры регулирования строчки швейной машины - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, швейной машиной - пробовать разбирать и собирать челночное устройство.	10-16 ноября	
11	Силуэт и стиль в одежде. 2 часа	- Иметь представление о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях. - понимать назначение различных швейных изделий	17-23 ноября	
12	Построение плечевого изделия. 2 часа	- применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия - подбирать фасон женского легкого платья в зависимости от особенностей фигуры - снимать мерки с фигуры человека; - строить чертёж в М 1:4	24-30 ноября	
13	Моделирование плечевого изделия 2 часа	- понимать особенности моделирования плечевых изделий - распределять работу при коллективной деятельности	1-7 декабря	
14	Перенос вытачек 2 часа	- переносить нагрудную вытачку методом разрезания - разрабатывать эскизы плечевого изделия	8-14 декабря	
15	Раскрой изделия. Перевод линий на парные детали 2 часа	- знать основные технологические понятия; - рационально организовывать рабочее место - выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами - производить раскрой плечевого изделия	15-21 декабря	
16	Проведение первой примерки 2 часа	- понимать правила проведения примерки. - выявлять и устранять дефекты - владеть приёмами работы в паре	22-28 декабря	
17	Обработка горловины подкройной обтачкой 2 часа	- владеть классификацией краевых швов - правильно применять терминологию машинных и ручных операций - владеть технологией выполнения шва вподгибку и обтачного шва	29-14 января	
18	Обработка нижних срезов швом вподгибку 2 часа	- правильно подкраивать обтачку - обрабатывать горловину подкройной обтачкой - выравнивать срезы - выполнять шов вподгибку с закрытым срезом	15-21 января	
19	Бельевые швы 2 часа	- представлять классификацию соединительных швов - иметь представление о технологии выполнения бельевых швов - выполнять двойной шов по боковому срезу плечевого изделия	22-28 января	
20	Обработка боковых швов 2 часа		29-4 февраля	

21	Окончательная отделка швейного изделия. ВТО. 2 часа	-представлять особенности ВТО различных тканей; -понимать правила проведения контроля качества изделия - производить контроль качества и ВТО швейного изделия	5-11 февраля	
22	Обвязывание края ткани 2 часа	- иметь представление об истории рукоделия; -совмещать вязание крючком с различными видами рукоделия его в современной моде. - владеть понятиями раппорт узора, мотив - владеть безопасными приёмами при вязании крючком - выполнять столбики без накида по краю ткани	12-18 февраля	
23	Основные виды петель. 2 часа	- владеть краткой записью основных элементов вязания крючком - иметь представление о технологии чтения схем - выполнять столбики с накидами	19-25 февраля	
24	Выполнение образца вязание полотна. 2 часа	- читать схемы	26-4 марта	
25	Ажурное вязание крючком 2 часа	- владеть краткой записью основных элементов вязания крючком - иметь представление о технологии чтения схем - выполнять столбики с накидами - читать схемы	5-11 марта	
26	Пико в вязании крючком 2 часа	- иметь представление об окончательной отделке вязанного изделия - владеть технологией выполнения пико	12-18 марта	
Технология ведения дома 4 ч.				
27-28	Эстетика и экология жилища 4 часа	- представлять требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления. - подбирать особенности декора детской комнаты - создавать план схему детской комнаты	19-25 марта	
Электротехнические работы 2ч.				
29	Электроосветительные и электронагревательные приборы 2 часа	- иметь представление об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии. - применять правила ТБ работы с электроприборами -определять разновидности ламп их достоинства и недостатки. - подбирать бытовые приборы по мощности и рабочему напряжению.	26-8 апреля	
Творческие проекты 10ч.				
30	Запуск проекта. Формулировки задачи. Составление перечня критериев. Выработка первоначальных идей. 2 часа	- находить необходимую информацию в различных источниках -самостоятельно ставить цель предстоящей творческой работы -обдумывать замысел, придумывать творческое название работы -собирать информацию -производить мыслительные операции (анализ, сравнение) -выбирать наилучший вариант	9-15 апреля	

31	Проработка лучшей идеи. Экспериментирование с материалами 2 часа	применять конструкторскую и технологическую документацию; -составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; -выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; -проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; -планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; -планировать способы достижения поставленной цели -прогнозировать результат -выполнять задания творческого и поискового характера -оценивать и обсуждать результаты практической проектной деятельности	16-22 апреля	
32-33	Изготовление изделия 4 часа	-проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; -выполнять технологические операции изготовления изделия с использованием инструментов, оборудования - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования оборудованием -анализировать результаты работы и оценивать затраты, необходимые для создания объекта	26 - 13 мая	
34	Защита проекта. 2 часа	-оценивать и обсуждать результаты практической проектной деятельности	13-20 мая	
Итого: 68 часов				