

**Рабочая программа по технологии, направление
«Технология. Обслуживающий труд»
(6 класс)**

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденного приказом Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004г. №1089; в соответствии с программой «Технология: 5-8 классы» (авторы Сасова И.А., Марченко А.В.))

Уровень рабочей программы - базовый.

Рабочая программа направлена на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** 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.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

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

Тематический план, 6 класс

№ занятия	Разделы и темы	Количество часов
1	<u>Вводное занятие</u>	1
2-4	<u>Основы проектирования</u>	3
	<u>Кулинария</u>	16
5-8	Технология обработки пищевых продуктов	4
9-20	Приготовление блюд. Сервировка стола. Правила поведения за столом	12
	<u>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</u>	38
21-44	Технология обработки ткани	24
45-58	Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества	14
	<u>Технологии ведения дома</u>	8

59-64	Интерьер жилых помещений	6
65-66	Обычаи, традиции, правила поведения	2
67-68	<u>Черчение и графика</u>	2
	Итого:	68 часов

Содержание изучаемого курса

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. *Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.*

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.

Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

КУЛИНАРИЯ

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Рациональное питание. *Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.*
Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Разработка учебного проекта по кулинарии.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА

Интерьер жилых помещений и их комфортность. *Современные стили в оформлении жилых помещений.*

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА

Условно-графическое отображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ учащихся, оканчивающих 6 класс

Общетеchnологические, трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии учащиеся должны овладеть опытом трудовой деятельности, общим для всех направлений технологической подготовки в основной школе:

- опытом изготовления лично или общественно значимых объектов труда: выбор объектов труда; подбор материалов и средств труда в соответствии с целями деятельности; рациональное размещение инструментов и оборудования; применение инструментов и оборудования; использование безопасных приемов труда в технологическом процессе; контроль хода процесса и результатов своего труда;
- опытом организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности: планирование работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределение работ при коллективной деятельности;
- опытом работы с технологической информацией: поиск необходимой информации в учебной и справочной литературе, а также с использованием информационных технологий и ресурсов Интернета; применение информации при решении технологических задач;
- опытом проектной деятельности по созданию материальных объектов и услуг: обоснование цели деятельности; определение способов и средств достижения цели; воплощение проекта в виде законченного продукта; оценка затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

ТРЕБОВАНИЯ ПО РАЗДЕЛАМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

В результате изучения технологии ученик должен

по разделу «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ»

знать

- смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие; виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов; назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; назначение сварных, клеевых и ниточных способов

соединения деталей в швейных изделиях; виды традиционных народных промыслов; наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; работать на швейной машине; регулировать качество машинной строчки; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; изменять форму моделей швейных изделий; выполнять не менее двух видов художественной отделки швейных изделий; подготавливать выкройку и ткань к раскрою; выполнять раскрой ткани; выполнять соединительные, краевые и отделочные швы; проводить примерку изделия; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять не менее двух видов отделки швейных изделий; проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий; выполнять не менее двух видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов; выполнять правила безопасного труда;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ; швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов; приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов; различные виды художественной отделки изделий;

по разделу «КУЛИНАРИЯ»

знать

- смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта; технологическую последовательность приготовления блюд; влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды

оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;

уметь

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; оказывать первую помощь при ожогах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- инструменты, приспособления, оборудование для приготовления и повышения качества обработки пищевых продуктов, сокращения временных и энергетических затрат при их обработке; выполнять правила этикета за столом; приготавливать блюда по готовым рецептам, сервировать стол; оформлять приготовленные блюда;

по разделу «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

знать

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

уметь

- соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; находить необходимую инструктивную информацию для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой; выбирать средства для проведения уборки помещения, подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- бытовые санитарно-гигиенические средства; средства индивидуальной защиты и гигиены.

по разделу «ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА»

знать

- смысл технологических понятий: чертеж, эскиз, технический рисунок, схема;

уметь

- выбирать способы графического отображения объекта или процесса, соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- инструменты, приспособления для выполнения графических работ; графические и художественные средства; читать и выполнять чертежи, эскизы, схемы, технические рисунки деталей и изделий.
-

Информационные источники

Для учителя:

-Федеральный компонент государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии от 5 марта 2004г. - Вестник образования России, июль, № 13 2004.

-Технология: 5-8 классы: Программа. – М.: Вентана- Граф, 2008 (авторы Сасова И.А., Марченко А.В.)

-Мода и стиль / ред. группа: М. Аксенова, Т. Евсеева, А. Чернова.- М.: Мир энциклопедий Аванта+, Астрель, 2008.
(Современная энциклопедия)

-Искусство стиля для девочек /Сост. Е.В. Синичкина.- М.: Изд-во Эксмо, 2004.

-Соколова В.А. Тематическое и поурочное планирование по программе трудового обучения девочек в 5-9 кл.: метод. Пособие /В.А. Соколова. - М.: Дрофа, 2007.

-Технология: 6 класс: Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя /Под ред. И.А. Сасовой.- М.: Вентана-Граф, 2008.

Для учащихся:

-Павлова М.Б. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /М.Б. Павлова, И.А. Сасова, М.И. Гуревич; под ред. И.А. Сасовой.-3-е изд., с уточн.- М.: Вентана-Граф, 2011.

-Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб. пособие для учащихся 8-11 кл. сред. шк. - М.: Просвещение, 1993.

Календарно-тематическое планирование, 6 класс Сорокиной Л.С.

№ занятия	Название раздела, тема урока	Кол-во часов	Основные элементы содержания	Ресурсное обеспечение	Дата по плану	Дата по факту
1	Вводное занятие	1	Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Ознакомление с основными разделами программы обучения. Организация труда на рабочем месте. Демонстрация проектов, выполненных учащимися 6 класса в предшествующие годы	Павлова М.Б. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /М.Б. Павлова, И.А. Сасова, М.И. Гуревич; под ред. И.А. Сасовой.-3-е изд., с уточн.-М.: Вентана-Граф, 2011 (далее учебник) Дизайн - папки проектных работ учащихся 6 класса предшествующих лет		

	Основы проектирования	3				
2	Проектирование полезных изделий с использованием поделочных материалов	1	<p>Обоснование вида и функциональных особенностей будущего изделия в соответствии с потребностями пользователя.</p> <p>Определение знаний, умений, материалов, оборудования, необходимых для выполнения проекта.</p> <p>Мнение одноклассников и учителя о выборе и реализации проекта.</p> <p>Дизайнерское оформление, экономическая и экологическая оценка будущего проекта</p>	<p>Учебник</p> <p>Дизайн - папки проектных работ учащихся 6 класса предшествующих лет</p>		
3-4	Виды исследований в	2	Выявление	Карточки с заданиями		

	<p>проектной деятельности.</p> <p>Проведение исследований по проекту</p>		<p>потребностей; дизайн-анализ существующих изделий; изучение мнений друзей и знакомых; анализ необходимых материалов и исследование их свойств, макетирование и др.</p> <p>Выбор техники изготовления на основе мнения специалистов; эксперимент по определению прочности материалов и их окраски</p>	<p>Демонстрационные образцы</p> <p>Натуральные объекты</p>		
	Кулинария	16				
	<i>Технология обработки пищевых продуктов</i>	<i>4</i>				

5-6	<p>Планирование рационального питания.</p> <p>Безопасные приемы работы</p>	2	<p>Оборудование кухни.</p> <p>Гигиена питания.</p> <p>Питательные вещества и полноценное питание.</p> <p>Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.</p> <p>Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.</p> <p>Безопасные приёмы работы</p>	<p>Павлова М.Б. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /М.Б. Павлова, И.А. Сасова, М.И. Гуревич; под ред. И.А. Сасовой.-3-е изд., с уточн.-М.: Вентана-Граф, 2011.</p> <p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Пищевые вещества -Гигиена питания -Условия укрепления здоровья -Санитарно-гигиенические правила -Правила пользования столовыми приборами <p>Стенд «Безопасность труда»</p>		
-----	--	---	--	--	--	--

7-8	<p>Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.</p> <p>Механическая и тепловая обработка продуктов</p>	2	<p>Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.</p> <p>Механическая обработка продуктов, требования к качеству продуктов.</p> <p>Тепловая обработка, правила приготовления блюд из молока и молочных продуктов, круп, макаронных изделий, рыбы.</p>	<p>Учебник</p> <p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Классификация блюд - Приготовление блюд из молочных продуктов - Холодные блюда - Сладкие блюда - Блюда из яиц и творога <p>ЦОР «Весёлый поварёнок» (Кулинарная энциклопедия для детей)</p>		
	<i>Приготовление блюд. Сервировка стола. Правила</i>	12				

	<i>поведения за столом</i>					
9-10	Кулинарная обработка молока и молочных продуктов. Приготовление холодных, горячих блюд, напитков из молока и молочных продуктов	2	<p>Молоко и молочные продукты, полезные свойства молока и молочных продуктов, правила их хранения.</p> <p>Ассортимент блюд и напитков из молока и молочных продуктов.</p> <p>Приготовление горячих блюд из творога</p>	<p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Классификация блюд -Приготовление блюд из молочных продуктов -Блюда из яиц и творога <p>Учебник</p> <p>Натуральные объекты</p>		
11-12	Кулинарная обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление холодных и горячих блюд из рыбы и морепродуктов.	2	<p>Рыба. Определение её свежести. Правила хранения рыбы.</p> <p>Механическая обработка рыбы и правила безопасной работы.</p> <p>Требования к тепловой обработке рыбы.</p> <p>Приготовление горячего</p>	<p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Рыбные полуфабрикаты -Холодные блюда и закуски -Рыба отварная и припущенная -Блюда из жареной рыбы <p>Учебник</p>		

			блюда из рыбы и морепродуктов	Натуральные объекты		
13-14	Кулинарная обработка круп. Приготовление блюд из круп.	2	Крупы, требования к их качеству. Механическая обработка круп. Правила приготовления каш. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Приготовление каши	Таблица «Приготовление блюд из круп» Учебник Натуральные объекты ЦОР «Весёлый поварёнок» (Кулинарная энциклопедия для детей)		
15-16	Кулинарная обработка макаронных изделий. Приготовление горячих блюд из	2	Макаронные изделия, требования к их качеству. Механическая обработка и правила приготовления блюд из макаронных изделий. Приготовление горячего	Таблица «Классификация блюд» Учебник Натуральные объекты		

	макаронных изделий		блюда из макаронных изделий			
17-18	Сервировка стола к ужину Правила этикета	2	Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола к ужину. Правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом. Ролевая игра «Ужин в столовой»	Таблицы: - Классификация блюд - Правила пользования столовыми приборами - Приемы работы ножом и приспособлениями Учебник Демонстрационные образцы		
19-20	Разработка учебного проекта по кулинарии «Мой любимый десерт из фруктов и ягод». Приготовление	2	Обсуждение возможных рецептов сладких блюд. Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Выполнение	Таблицы: - Классификация блюд - Сладкие блюда - Сервировка стола - Сервировка праздничного		

	десерта из фруктов и ягод		коллективного проекта по кулинарии «Мой любимый десерт из фруктов и ягод»»	стола Учебник ЦОР «Русская кухня» (калькулятор калорий) Натуральные объекты		
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38				
	<i>Технология обработки ткани</i>	<i>24</i>				
21-22	Современные материалы. Ткани из натуральных волокон животного	2	Классификация текстильных волокон. Ткани из натуральных волокон и их свойства. Смесовые ткани. Трикотаж.	Таблицы: - Классификация текстильных волокон - Натуральные животные волокна		

	происхождения		Выбор тканей животного происхождения с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.	Обучающий диск «Швея. Закройщик. Модельер» Коллекции: - Промышленные образцы тканей и ниток - Шерсть - Шелк Учебник		
23-24	Конструирование плечевого изделия. Измерение параметров фигуры человека	2	Конструирование одежды. Конструкции плечевых изделий в зависимости от фасона рукава. Измерение параметров фигуры человека для изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Планирование работы по проекту	Таблицы: -Снятие мерок -Размерные признаки девочки -Величины размерных признаков девочек старшего школьного возраста Обучающий диск «Швея. Закройщик. Модельер»		

			«Изготовление плечевого изделия»	Учебник		
25-26	<p>Построение чертежей плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Оформление чертежей плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p>	2	<p>Построение чертежей плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 и 1:1. Оформление чертежей плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 и 1:1.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою. Изменение формы выкройки с учетом индивидуальных особенностей фигуры.</p> <p>Копирование готовых выкроек</p>	<p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к конструированию - Чертёж основы конструкции плечевых изделий - Ночная сорочка <p>Учебник</p> <p>Журналы мод</p> <p>Интернет - ресурсы (выкройки)</p> <p>ЦОРы - моделирующие диски:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Детская одежда - Женская одежда 		

27-28	<p>Современные направления моды в одежде.</p> <p>Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p>	2	<p>Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде.</p> <p>Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом: ночной сорочки, платья, жилета, футболки и др.</p> <p>Художественное оформление и отделка изделия</p>	<p>ЦОРы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тенденции моды: образы, ткани, материалы, силуэты... - Зрительные иллюзии в одежде <p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Моделирование цельнокроеного платья-халата -Разработка моделей халатов -Разработка моделей курток - Разработка моделей жилетов <p>Учебник</p>		
29-30	<p>Подготовка текстильных материалов к раскрою.</p>	2	<p>Подготовка ткани к раскрою. Расчёт ткани на изделие.</p> <p>Раскладка и</p>	<p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Как разметить детали на ткани 		

	Раскладка выкройки на ткани		фиксирование деталей выкройки на ткани. Обмеловка	-Раскрой швейных изделий Натуральные объекты Учебник		
31-32	Техника кроя. Рациональный раскрой плечевого изделия	2	Правила и техника кроя. Специальные промышленное оборудование и инструменты для раскроя ткани. Рациональный раскрой ткани	Таблицы: -Раскрой швейных изделий -Детали кроя легкой одежды Обучающий диск «Швея. Закройщик. Модельер» Натуральные объекты Учебник		
33-34	Устройство и регулировка бытовой универсальной швейной машины. Выполнение машинных швов	2	Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Устройство и виды машинных игл. Подбор и	Таблицы: -Правильная посадка -Механизмы рабочих органов машины -Регуляторы натяжения ниток -Регуляторы строчки		

			<p>установка машинных игл и ниток. Регуляторы швейной машины.</p> <p>Выполнение машинных швов: двойного, окантовочного</p>	<p>- Машинная игла и моталка</p> <p>- Машинные швы</p> <p>Обучающий диск «Швея. Закройщик. Модельер»</p> <p>Натуральные объекты</p> <p>Учебник</p>		
35-36	<p>Проведение примерки изделия.</p> <p>Выявление и устранение дефектов</p>	2	<p>Обработка деталей кроя плечевого изделия.</p> <p>Проведение примерки плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Выявление и способы устранения дефектов, выявленных в ходе примерки плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p>	<p>Раздвижной манекен</p> <p>Таблицы:</p> <p>-Соединительные и закрепляющие строчки</p> <p>-Дефекты в изделиях и способы их устранения</p> <p>Учебник</p> <p>Натуральные объекты</p>		
37-38	Технология соединения деталей	2	Технология соединения деталей кроя в плечевом изделии с застёжкой и	<p>Таблицы:</p> <p>-Обработка ночной сорочки</p>		

	<p>в плечевом изделии.</p> <p>Обработка горловины изделия</p>		<p>без застёжки.</p> <p>Обработка застёжки, соединение обтачек и подбортов с изделием. Обработка горловины изделия без застёжки.</p>	<p>-Обработка застёжек тесьмой-молнией</p> <p>-Обработка застёжек</p> <p>-Обработка бортов подбортами</p> <p>-Обработка горловины и проймы в изделиях без воротника и рукавов</p> <p>Натуральные объекты</p> <p>Демонстрационные образцы</p> <p>Учебник</p>		
39-40	<p>Выполнение стачных машинных швов.</p> <p>Выполнение влажно-тепловой обработки плечевого изделия</p>	2	<p>Технология соединения деталей кроя плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Выполнение стачных машинных швов. Соединение плечевых и боковых</p>	<p>Таблицы:</p> <p>-Обработка ночной сорочки</p> <p>-Машинные швы</p> <p>Демонстрационные образцы</p> <p>Натуральные объекты</p> <p>Учебник</p>		

			<p>срезов изделия.</p> <p>Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани</p>			
41-42	<p>Отделка изделий.</p> <p>Выполнение краевых машинных швов</p>	2	<p>Отделка срезов рукавов и нижнего среза изделия кружевом, тесьмой, оборками и др.</p> <p>Выполнение краевых машинных швов.</p> <p>Обработка рукавов изделия</p>	<p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Обработка ночной сорочки -Обработка низа рукавов без застежек -Обработка пройм -Обработка низа рукавов с манжетами -Швы краевые и отделочные -Отделка деталей изделия <p>Обучающий диск «Швея. Закройщик. Модельер»</p> <p>Демонстрационные образцы</p>		

				Натуральные объекты Учебник		
43-44	Выполнение краевых машинных швов. Контроль и оценка готового изделия	2	Выполнение краевых машинных швов. Обработка нижнего среза изделия. Контроль и оценка готового изделия. Самооценка учащимся качества выполнения проекта (творчество, соответствие критериям, время, затраченное на проект, соответствие изделия потребностям пользователя и др.). Оценка изделия потребителем	Таблицы: -Обработка ночной сорочки -Швы краевые и отделочные Демонстрационные образцы Натуральные объекты Учебник		
	<i>Технология традиционных видов рукоделия и</i>	14				

	<i>декоративно-прикладного творчества</i>					
45-46	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Выбор ткани и ниток	2	<p>Вышивка. Профессия вышивальщицы.</p> <p>Составление и подбор рисунка для вышивания.</p> <p>Варианты орнаментов.</p> <p>Композиция. Правила безопасного труда при вышивании и влажно-тепловой обработке.</p> <p>Санитарно-гигиенические условия для вышивания.</p> <p>Правила выбора ниток.</p> <p>Ткацкие переплетения, выбор ткани для вышивки</p>	<p>ЦОРы:</p> <p>-Игра цвета и тени</p> <p>-Варианты орнаментов</p> <p>Таблица «Текстильные переплетения»</p> <p>Обучающий диск «Швея. Закройщик. Модельер»</p> <p>Демонстрационные образцы</p> <p>Учебник</p>		
47-48	Техника вышивания. Простейшие	2	Подготовка к вышиванию. Перевод рисунка на ткань.	Обучающий диск «Швея. Закройщик. Модельер»		

	вышивальные швы		Подбор цветовой гаммы вышивки. Приёмы закрепления нитки на ткани. Классификация ручных вышивальных швов. Стебельчатый, тамбурный, петельный швы	Таблица «Ручные стежки и строчки» Учебник Коллекция рисунков для вышивки Демонстрационные образцы		
49-50	Гладь. Счетные швы	2	Виды глади: односторонняя гладь, двусторонняя гладь. Направление стежков в глади. Изготовление образца с гладьевыми швами. Виды счётных швов. Простой крест, техника выполнения.	ЦОР «Игра цвета и тени» Демонстрационные образцы Учебник		
51-52	Аппликация. Сложная многоцветная	2	Аппликация. Способы выполнения аппликации. Объёмная аппликация на	Обучающий диск «Швея. Закройщик. Модельер» Демонстрационные образцы		

	аппликация		трикотаже. Нетканые материалы. Последовательность выполнения сложной многоцветной аппликации.	Учебник		
53-54	Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами, стеклярусом	2	Отделочные материалы. Самостоятельное изготовление шнура. Технология выполнения отделки пасмой или шнуром. Сочетание разных видов вышивки. Вышивание бисером, блестками, бусами, стеклярусом	Демонстрационные образцы Учебник		
55-56	Проектирование полезных изделий с использованием поделочных	2	Основные этапы проектирования. Определение	Натуральные объекты Шаблоны		

	<p>материалов.</p> <p>Изготовление изделий с использованием вышивки</p>		<p>потребности, проблемы.</p> <p>Краткая формулировка задачи. Исследования по выбору лучшей идеи для проекта. Дизайн-анализ аналогичных изделий. Требования к изделию проекта.</p> <p>Выкройки основных деталей. Выбор отделки элементов изделия. Выполнение вышивки, изготовление изделия</p>	Учебник		
57-58	<p>Оценка материальных затрат и качества изделия.</p> <p>Презентация проекта</p>	2	<p>Расчёт стоимости материалов для проекта. Самооценка проекта и процесса проектирования. Оценка изделия проекта пользователями.</p> <p>Защита проектных</p>	<p>Учебник</p> <p>Презентации учащихся</p>		

			изделий учащимися			
	Технологии ведения дома	8				
	<i>Интерьер жилых помещений</i>	<i>6</i>				
59-60	Интерьер жилых помещений и их комфортность Санитарные условия в жилом помещении	2	<p>Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Санитарные условия в жилом помещении. Ежедневная, еженедельная и генеральная уборки. Использование чистящих и дезинфицирующих средств. Освещение</p>	<p>Моделирующий диск «Профессиональный дизайнер домашнего интерьера»</p> <p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Правила безопасной работы с электрическими приборами -Светильники <p>Демонстрационные образцы</p> <p>Учебник</p>		

			<p>помещений: естественное и искусственное. Осветительные приборы. Устройство электролампы (лампы накаливания). Правила безопасной работы с электроприборами</p>			
61-62	<p>Современные стили в оформлении жилых помещений.</p> <p>Цветовые решения в интерьере</p>	2	<p>Наиболее распространённые стили в интерьере. Эстетические принципы дизайна. Определение стилей. Выбор стиля для своего мини-проекта.</p> <p>Элементы цветоведения: основные и дополнительные цвета. Влияние цвета на восприятие формы предмета</p>	<p>ЦОРы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Цветовой круг -Воздействие цвета на человека -Цветовые сочетания -Гармония цвета <p>Обучающий диск «Швея. Закройщик. Модельер»</p> <p>Демонстрационные образцы</p> <p>Учебник</p>		

63-64	<p>Проектирование интерьера детской комнаты или детского уголка.</p> <p>Оформление макета детской комнаты или детского уголка</p>	2	<p>Определение проблемы, краткая формулировка задачи, исследования, требования к проекту, эскиз лучшей идеи, план работы.</p> <p>Оформление плоскостного или объёмного макета детской комнаты или детского уголка</p>	<p>Дизайн-папки по интерьеру</p> <p>Демонстрационные образцы</p> <p>Учебник</p>		
	<i>Обычаи, традиции, правила поведения</i>	2				
65-66	<p>Убранство жилых помещений.</p> <p>Местные обычаи приёма гостей и правила поведения</p>	2	<p>Обычаи убранства жилых помещений в нашем регионе. Национальные и местные традиции оформления жилых</p>	<p>ЦОРы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Традиционное убранство дома - Дом, в котором ты живёшь 		

			<p>помещений.</p> <p>Местные традиции приёма гостей.</p> <p>Национальные и региональные традиции сервировки стола и приготовления пищи.</p> <p>Правила поведения за столом. Правила поведения в общественных местах.</p> <p>Отношения между старшими и младшими членами семьи.</p> <p>Национальные праздники и обряды.</p> <p>Национальная одежда</p>	<p>Обучающий диск «Русская национальная кухня»</p> <p>Учебник</p>		
	Черчение и графика	2				
67-68	Использование условно-графических символов и обозначений на	2	Условно-графическое изображение формы, структуры объектов и процессов. Условные	Учебник по черчению Дизайн-папки с эскизами и чертежами изделий		

	<p>рисунках, эскизах, чертежах, схемах.</p> <p>Выполнение чертёжных и графических работ</p>		<p>графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.</p> <p>Выполнение чертёжных и графических работ от руки, с использованием чертёжных инструментов</p>			
--	---	--	---	--	--	--