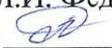


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Косинская средняя общеобразовательная школа»

«Принято»
на заседании ШМО учителей
творческого цикла
руководитель
ШМО
Л.И. Федосеева

Протокол № 1
от « 28 » августа 2019 г.

«Согласовано»
заместитель директора
по учебной работе

Е.А. Модина
« 29 » августа 2019 г.

«Утверждаю»
директор школы

Н.Н. Караваяева
Приказ № 305-02
от « 29 » 08 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Технология (девушки)
5 класс

Составитель:
Митюкова Светлана Алексеевна
учитель

с.Коса 2019 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе «Примерной программы по технологии» (издательство «Просвещение», 2010г.) и авторской программы «Технология 5- 7 классы» Сасова И.А., Марченко А.В. - М.: Вентана-Граф, 2011. - 96 с. и требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения (ФЗ РФ №273). Уровень обучения - базовый. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса соответствует основным требованиям ФГОС.

Образовательный минимум содержания программы установлен Государственным образовательным стандартом с учетом базисного учебного плана. В базисном учебном плане на курс «Технология» выделяется в инвариантном компоненте в 5 классе по 2 часа в неделю (68 часов в год).

В разделе кулинария представлена рецептура блюд из «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год». Составители: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С

Срок реализации рабочей программы 2019-2020 учебный год.

Роль образовательной области «Технология» в условиях подготовки к переходу на ФГОС второго поколения заключается в подготовке учащихся к преобразовательной деятельности, жизненному и профессиональному самоопределению и адаптации к новым социально-экономическим условиям.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- Освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приемов 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 разных профессий и результатам их труда;
- Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной и практической деятельности.

Основные задачи обучения:

- Ознакомление обучающихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
- Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
- Формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
- Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
- Совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

Место учебного предмета в учебном плане:

Рабочая программа разработана с учетом индивидуальных возрастных, психологических и физиологических особенностей развития детей, а так же с учетом повышения уровня сложности в 5х классах.

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 5- классах выделено по 2 часа в неделю (68 часов в год)

Для работы **в 5- классах по реализации ФГОС ООО** технологического образования рекомендовано использовать УМК: учебники, входящие в систему «Алгоритм успеха» издательства Вентана-Граф, соответствующие федеральному государственному образовательному стандарту общего образования (2010г.)

Отличительная особенность учебников состоит в построении технологического образования на основе проектной деятельности. Это позволяет интегрировать технологические, экономические, экологические, предпринимательские и другие знания и умения, развивать творческий потенциал личности.

Учебник «Технология 5 класс. Технологии ведения дома» под ред. Сасова И.А., Павлова М.Б., Питт Дж. М.: Вентана - Граф, 2012г. может быть использован для обучения как девочек, так и мальчиков, так как знания основ кулинарии, рационального питания, культуры дома, простейших приемов работы с различными материалами необходимы всем.

Перемены, происходящие в современном обществе, требуют ускоренного совершенствования образовательного пространства, определение целей образования, учитывающих государственные, социальные и личностные потребности и интересы. В связи с этим приоритетным направлением становится обеспечение развивающего потенциала новых образовательных стандартов. Системно-деятельный подход, лежащий в основе разработки стандартов нового поколения, позволяет выделить основные результаты обучения и воспитания и создать навигацию проектирования универсальных учебных действий, которыми должны владеть учащиеся. Логика развития универсальных учебных действий, помогающая ученику почти в буквальном смысле объять необъятное, строится по формуле: от действия - к мысли.

Овладение учащимися универсальными учебными действиями создает возможность самостоятельного успешного усвоения новых знаний, умений и компетентностей, включая организацию усвоения, т.е. умение учиться.

Личностные УУД:

- действие смыслообразования (интерес, мотивация);
- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);

- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;
- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;
- формирования желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Познавательные УУД:

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;
- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);

- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знаково - символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

Коммуникативные УУД:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками - определение цели, функций участников, способов взаимодействия; ~ постановка вопросов - инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов - выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация; ~ умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка; ~ формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
- формирование невербальных способов коммуникации - посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.); ~ формирование умения работать в парах и малых группах;
- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Регулятивные УУД:

- целеполагание;
- планирование;
- прогнозирование;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция;
- оценка;
- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

Тематический план

№	Содержание программы, разделов	Количество часов
1	Вводное занятие	1
2	1. Технология в жизни человека и общества	1
3	2. Кулинария	14
	2.1 Технология обработки пищевых продуктов	4
	2.2 Приготовление блюд. Сервировка стола. Правила поведения за столом.	10
4	3. Создание изделий из текстильных и материалов	36
	3.1 Технология обработки ткани	22
	3.2. Художественные ремесла	16
5	4. Основы проектирования	8
6	5. Технология ведения домашнего хозяйства	4
	5.1 Интерьер жилых помещений	
	5.2 Обычаи, традиции, правила поведения.	2
		2
ИТ ОГ		68

Содержание программы

Вводное занятие 1 час.

Раздел 1. Технология в жизни человека и общества-2 часа

Роль технологии в жизни человека и общества. Современные наукоемкие технологии. Рукотворный и нерукотворный мир.

Раздел 2. Кулинария — 14 часов

Тема 1. Технология обработки пищевых продуктов-4 часа

Знакомство с интерьером помещения, где готовят пищу. Требования, предъявляемые к современной пище. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания.

Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Способы хранения продуктов питания. Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

Тема 2. Приготовление блюд. Сервировка стола. Правила поведения за столом — 10 часов.

Выбор меню для воскресного завтрака. Проектирование и приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и вареных овощей, из яиц. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов срокам их хранения. Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц. Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц. Понятие о пищевой ценности овощей. Приготовление блюд из вареных овощей. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом. Технологическая карта приготовления завтрака для всей семьи. Оценка членами семьи приготовления завтрака. Профессия повара.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов — 36 часов

Тема 1. Технология обработки ткани 22

Классификация текстильных волокон. Классификация и свойства тканей. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила безопасного труда при выполнении работ на швейной машине. Назначение и устройство ручной швейной машины. Упражнения по работе на швейной машине без ниток. Инструменты и приспособления для швейных работ. Виды машинных швов. Виды ручных стежков и строчек. Изготовление швейного изделия. Назначение различных швейных изделий. Дизайн-анализ швейных изделий. Понятие о конструировании и моделировании одежды. Снятие мерок и построение чертежа простейшей выкройки. Производство швейных изделий (фартука).

Раздел 4. Художественные ремесла — 16 часов

Определение потребности в изделиях, выполненных в лоскутной технике. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Проект «Прихватка».

Раздел 5. Технология проектной и исследовательской деятельности - 10 часов

Основные компоненты проекта: определение потребностей и краткая формулировка задачи, набор первоначальных идей, проработка одной из нескольких идей, планирование и изготовление изделия, испытание и оценка проекта. Моделирование - важная часть выполнения проекта. Что надо знать и уметь для выполнения проекта: определение потребностей, как проводить опрос (интервью), анализ изделия пользователем, дизайн-анализ, краткая формулировка задачи, способы представления результатов, определение перечня критериев

Раздел 6. Технология ведения домашнего хозяйства — 4 часа

Интерьер жилых помещений — 2 часа

Характеристика основных функциональных зон в жилых помещениях.

Обычаи, традиции, правила поведения — 2 часа

Учет национальных и региональных традиций при выборе средств оформления интерьера жилых помещений с учетом запросов и потребностей семьи. Создание культуры дома. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом.

Планируемые результаты по разделам технологической подготовки

В результате изучения технологии обучающиеся в зависимости от изучаемого раздела должны:

«Технология в жизни человека и общества»

знать/понимать

- отличие природного (нерукотворного) мира от рукотворного (искусственного);
- что такое технология;
- цели технологии;

уметь

- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- выявлять влияние технологии на природный мир;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для

выбора оптимальных технологий изготовления изделий и оказания услуг, удовлетворяющих потребности человека на основе рационального использования всех видов ресурсов.

«Кулинария»

Знать/понимать

- 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, влияющие 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;

- выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять технологические операции по изготовлению рабочей одежды; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять вышивку и лоскутную пластику

- **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:** 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.

«Технологии ведения дома»

Знать/понимать

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

Уметь

- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.
- **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:** выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Освоение содержания «Технологии» происходит в процессе практической деятельности учащихся, поэтому в кабинете технологии имеется необходимое количество ручных инструментов, технологического оборудования, дидактических раздаточных материалов и т.п., что обеспечивает широкий диапазон технологической подготовки школьников, начиная с

простых ручных операций и заканчивая воплощением конструкторских идей при выполнении самостоятельных творческих проектов. Новым в оснащении мастерских является создание технических условий для использования компьютерных и информационно-коммуникативных средств обучения (в том числе для передачи, обработки, организации хранения и накопления данных, сетевого обмена информацией, использования различных форм презентации результата познавательной деятельности).

Программа построена с учетом принципа системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса.

При изучении учебного курса «Технология» в 5- классах используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология.

Используемые технологии, методы, формы работы.

Реализовать программу планируется в условиях классно-урочной системы обучения.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Используемые технологии: интеграция традиционного, развивающего обучения, модульного обучения, метод проектов.

- Объяснительно - иллюстративный. Сочетает словесные методы (рассказ, объяснение, работа с литературными источниками) с иллюстрацией различных по содержанию источников (справочники, картины, схемы, и др.).

- Частично - поисковый. Основанный на использовании технологических знаний, жизненного и познавательного опыта учащихся. Конкретным проявлением этого метода является беседа, которая в зависимости от дидактических целей урока может быть проверочной, эвристической, повторительно-обобщающей.
- Исследовательский метод как один из способов организации поисковой деятельности учащихся в учебной работе, привития им умений и навыков самостоятельной работы.

Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы.

Рабочая программа по технологии в 5- классах подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

Формы учебных занятий:

- урок - беседа
- лабораторно-практическое занятие
- практическое занятие
- урок - экскурсия
- урок - игра
- выполнение учебного проекта.

Типы уроков:

- урок изучения нового материала;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;

- урок «открытия» нового знания;
- урок развивающего контроля.

Виды деятельности учащихся: устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, рефлексия.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

Список литературы

1. Атаулова, О.В. К вопросу о структурной схеме урока технологии [Текст] / О.В. Атаулова. // Технологическое образование в школе и ВУЗе в условиях модернизации образования: Материалы международной научно-практической конференции МПГУ. - М.: Изд-во «Эслан», 2003. - С. 117-119.
2. АсмоловаЗарубина. - Ульяновск: УИПКПРО, 2012. - 48 с.
3. Карачёв А.А. Метод проектов и развитие творчества учащихся // Школа и производство. - 1997. - №2.
4. Логвинова, И.М. Конструирование технологической карты урока в соответствии с требованиями ФГОС. [Текст] / И.М..
5. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. - М.: Просвещение, 2010. - 96с. - (Стандарты второго поколения).
6. Приоритетный национальный проект «Образование» <http://www.rost.ru/education.shtml>
7. Сасова, И.А. Технология: 5-8 классы: Программы [Текст] / Сасова И.А., Марченко А.В. - М.: Вентана-Граф, 2011. -96 с.
8. Сорокина Л.М. Учись вышивать. - Киев, 1998.
9. Федеральный компонент государственного стандарта общего образования. Часть II. <http://www.ed.gov.ru/ob-edu/noc/rub/standart/p2/1288>

Календарно – тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Название раздела программы	Тема урока	Кол час	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки	Вид контроля
1	Вводное занятие (1 ч.)	Вводное занятие. Вводный инструктаж.	1	Ознакомление с новым материалом	Содержание разделов: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения домашнего хозяйства». Правила внутреннего	Ознакомление с разделами; общими сведениями об организации труда и оборудования рабочего места.	

					распорядка в мастерской.		
2	Технология в жизни человека и общества (1 ч.)	Технология как вид деятельности.	1	Урок ознакомл.с новым матер	Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность, сохранение здоровья, образование .Влияние технологии на общество и окружающий мир.	Ознакомление с природным миром и миром технологий, с понятием технологического процесса.	Опрос.
3-4	Кулинария	Знакомство с интерьером	2	Урок ознаком	Требования , предъявляемые к	Знать санитарно –	Опрос

	(14 ч.) Технология обработки пищевых продуктов.	кухни. Оборудование и посуда для кулинарных работ. Общие сведения о пище.		мл. с новым матер.	современной кухне. Виды оборудования современной кухни, уход за ним.	гигиенические требования к помещению кухни; к обработке пищевых продуктов; общие сведения о пище; правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.	
5- 6		Правила безопасной работы и	2	Урок примен .	Содержание питательных веществ в	Уметь выбирать пищевые	

		личной гигиены при выполнении кулинарных работ.		Знаний и умен.	продуктах питания. Правила безопасной работы при выполнении кулинарных работ.	продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; составлять меню на завтрак; выполнять тепловую обработку пищевых продуктов.	
7-8	Приготовленные блюда. Сервировка стола.	Бутерброды. Особенности их приготовления.	2	Комбинированный. Урок.	Продукты используемые для приготовления бутербродов.	Знать виды бутербродов, технологию приготовления разных видов	Пр. раб. № 1 См. прил.

		Приготовление горячих напитков.			Требования, предъявляемые к качеству готовых бутербродов и горячим напиткам.	бутербродов. Уметь нарезать продукты для бутербродов, приготовить чай, кофе, какао.	
9-10		Значение яиц в питании человека. Способы приготовления блюд из яиц.	2	Урок примен. Знаний и умен.	Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц. Питательная ценность яиц.	Знать способы определения доброкачественности яиц; способы приготовления блюд из яиц. Уметь приготовить блюдо из яиц.	Пр. раб. № 2 См. прил.

11 - 12		<p>Понятие о пищевой ценности овощей.</p> <p>Приготовление салатов из свежих овощей.</p>	2	Комбиниров. Урок.	<p>Общие сведения о пищевой ценности овощей.</p> <p>Рецепты приготовления полезных витаминных салатов.</p>	<p>Знать технологическую последовательность приготовления салатов из свежих овощей.</p>	<p>Пр. раб. № 3</p> <p>См. прил.</p>
						<p>Уметь выполнять нарезку овощей, приготовить блюдо из свежих овощей.</p>	

13 - 14		Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Приготовление блюд из вареных овощей.	2	Урок примен . Знаний и умен.	Виды пищевой обработки овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта.	Знать технологическую последовательность приготовления блюд из сырых овощей. Уметь оформить блюдо для завтрака.	Пр. раб. № 4 См.прил
15 - 16		Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за	2	Комбиниров. Урок.	Составление меню на завтрак. Эстетическое оформление стола. Приборы при сервировке стола	Знать правила поведения за столом. Уметь сервировать стол к завтраку.	Пр. раб. № 5 См.прил

		столом. Проект «Воскресный завтрак»			к завтраку.		
17 - 18	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (36 ч.) Технология обработки ткани (22 часа)	Классификация текстильных волокон. Классификация и свойства тканей.	2	Урок ознако мл. с новым матер.	Натуральные растительные волокна; основная и уточная нити; кромка. Плотняное переплетение; лицевая и изнаночная сторона; свойства тканей.	Знать классификацию текстильных волокон; сведения об ассортименте хлопчатобумаж ных и льняных тканей. Уметь определять направление долевой и уточной нити в ткани, лицевую	Пр. раб № 6 См.прил .Взаимо контрол ь.

						и изнаночную стороны ткани; выполнять образец полотняного переплетения.	
19 - 20		Основные стили в одежде. Понятия о конструировании и моделировании одежды.	2	Комбиниров. урок.	Художественное моделирование. Техническое моделирование. Правила снятия мерок.	Знать правила снятия мерок с фигуры человека. Уметь измерять и записывать результаты	Сам. раб № 3 См.прил .

						измерений.	
21 - 22		Снятие мерок. Построение чертежа изделия. Моделирование изделия.	4	Урок примен . знаний , умений .	Расчеты для построения чертежа изделия. Построение в масштабе 1: 4. Моделирование деталей изделия.	Знать особенности конструирован ия изделия; последовательн ость построения чертежа. Уметь выполнять чертеж и моделировать изделие.	Пр. раб. № 7 См. прил.
23 - 24		Чертеж изделия в М: 1:1 Подготовка ткани к	2	Практи кум.	Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой изделия.	Знать способы раскладки выкройки на ткани. Уметь	Пр. раб. № 8 См. прил.

		раскрою. Раскрой изделия.			Подготовка деталей кроя к сметыванию.	выполнять обмеловку и раскрой изделия.	
25 - 26		Технология обработки бретелей. Обработка бретелей.	2	Практикум	Виды бретелей. Последовательность обработки бретелей.	Знать технологическую последовательность обработки бретелей.	Пр. раб. № 9 См.прил.
27 - 28		Технология обработки нагрудника. Обработка нагрудника.	2	Практикум.	Способы обработки нагрудника. Соединение бретелей с нагрудником	Знать технологическую последовательность изготовления фартука.	Пр. раб. № 10 См.прил.

						Уметь	
29 - 30		Обработка накладного кармана . Соединение накладного кармана с изделием.	2	Практи кум.	Выбор формы кармана и способа его обработки. Обработка верхнего среза кармана и настрачивание на изделие.	обрабатывать детали кроя, накладывать ,наметывать, настрачивать карманы; обрабатывать срезы швом вподгибку с открытым	Пр. раб. № 11 См. прил.
31 - 32		Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	2	Практи кум.	Обработка прямых углов и овальных.	и закрытым срезами; выполнять влажно-тепловую обработку готового изделия и определять	Пр. раб. № 12 См.прил .
				Практи			

33 - 34		Соединение нагрудника с нижней частью фартука.	2	кум.	Способы соединения нагрудника с нижней частью.	качество готового изделия.	Пр. раб. № 13 См.прил .
		Соединение пояса с нижней частью фартука.			Способы соединения пояса с нижней частью фартука.		Пр. раб. № 14
35 - 36		Окончательная отделка изделия.	2	Практи кум.	Использование отделки при изготовлении фартука.		См.прил .
		Оценка качества					Пр.

		изделия.					раб. № 15 Взаимок онтроль
37 - 38	Художествен ные ремесла (16 часов)	Проект «прихватка». Определение потребности, формулировка задачи.	2				

39 - 40		<p>Определение требований к изделию.</p> <p>Первоначальные идеи.</p>	2				
41 - 42		<p>Чертеж конструкции прихватки.</p> <p>Изготовление базового лекала</p>	2				<p>Знать последовательность выполнения операций.</p>
43 - 44		<p>Подготовка ткани к раскрою.</p> <p>Раскрой частей прихватки.</p>	2		<p>Подготовка ткани к раскрою, устранение дефектов, ВТО.</p>		
45 - 46		<p>Сбор лицевой части изделия.</p> <p>Сметывание</p>	2				

		деталей.					
47 - 48		Обтачка деталей прихватки.	4			Уметь выполнять изделие по составленной схеме.	
49 - 50		Окончательная отделка изделия. Защита проекта	2		Окончательная отделка изделия, ВТО. Защита проекта «прихватка»	Уметь оценивать качество выполненной работы	

51	<p>Основы проектирования. (10ч.)</p>	<p>Определение потребности в изделии.</p>	2	<p>Урок ознаком. с новым матер.</p>	<p>Определение потребностей. Дизайн- анализ изделия. Краткая формулировка задачи проекта.</p>	<p>Знать последовательность выполнения творческого проекта, историю развития фартука, расчетные формулы для построения чертежа. Уметь определять</p>	<p>Сам. раб. № 4 См.прил</p>	
52		<p>Дизайн- анализ изделия.</p>			<p>Урок прим. знаний, умений</p>			<p>Планирование исследований по теме проекта. Этапы творческого проекта. Окончательная</p>
53		<p>Набор первоначальных идей.</p>	2					
54		<p>Проработка и выбор лучшей</p>						

		идеи.			оценка проекта.	потребности в изделии, планировать изготовление изделия, разрабатывать технологическую карту, рассчитывать себестоимость изделия и выполнять творческий проект согласно его основным разделам.	
55		Планирование изготовления изделия.	2	Урок обобщен. и закреп.			Сам раб. № 6 См.прил
56		Разработка технологической карты.					
57		Изготовление изделия.	2				Сам. раб. № 7 См.прил

58		Расчет себестоимости изделия.					Сам. раб. № 8 См.прил
59		Оценка изделия.	2	Семинар.			
60		Защита проекта.					Защита проекта в.
61 - 62		Изделие, выполненное в лоскутной технике. Технология	2	Урок прим. знаний умений	Назначение изделия. Форма изделия. Требования и последовательность изготовления	Знать последовательность изготовления прихватки в лоскутной технике.	Т.Т.Р. № 14, 15

63 - 64		<p>соединения деталей между собой.</p> <p>Изготовление прихватки.</p> <p>Окончательная отделка прихватки.</p>	2	Практи кум.	<p>прихватки.</p> <p>Требования к лоскутам для изготовления прихваток.</p> <p>Требования к изделию.</p>	<p>Уметь выполнять изделие по составленной схеме.</p> <p>Знать последовательн ость выполнения операций.</p> <p>Уметь оценивать качество готового изделия.</p>	Т.Т.Р. № 16,17
65 - 66	Технология ведения домашнего хозяйства.	Интерьер жилых помещений.	2	Урок ознако м. с новым	Краткие сведения из истории интерьера.	Знать общие сведения из истории интерьера,	

67 - 68	(4)	<p>Стиль в интерьере.</p> <p>Обычаи, традиции, правила поведения за столом.</p> <p>Создание культуры дома.</p>	2	матер.	<p>Национальные традиции.</p> <p>Учет национальных и региональных традиций при выборе средств оформления интерьера жилых помещений.</p>	<p>требования, предъявляемые к интерьеру кухни, способы отделки.</p> <p>Уметь разрабатывать интерьер кухни, оформлять интерьер изделиями собственного изготовления.</p>	Опрос.
---------------	-----	--	---	--------	---	---	--------