


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Омутинская средняя общеобразовательная школа №2

РАССМОТРЕНО:


на заседании ШМО учителей

ОБЖ, ИЗО, технологии, музыки,
физической культуры.

 О.Г. Михалева
протокол № 3 от 27 мая 2019 г.


СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УВР

 Е.Н.Яковлева
28 мая 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 А.Б.Комарова
Приказ №80/2-од от 29 мая 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

5 «а», 5 «б», 5 «в»

На 2019-2020 учебный год

Составитель: учитель технологии Меркель Т.Д..

I. Планируемые результаты учебного предмета.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

Мета предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму-неактивных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техно сфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
 - уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
 - развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
 - овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
 - формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
 - овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- Планируемые результаты изучения учебного предмета. Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Раздел «Технология растениеводства»

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять

технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Учащиеся должны знать/понимать:

- Негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- Основы проектирования
- Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления применяемые в традиционных художественных ремёслах; виды рукоделия, их назначение и варианты использования;
- Правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов: крест, набор, роспись, счетная гладь
- Правила ухода за готовой вышивкой
- Элементы материаловедения, виды волокон, их свойства;
- Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- Элементы машиноведения, принцип работы швейной ручной машины;
- Виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- Основы конструирования фартука;
- Правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- Понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;

- Основы кулинарии, физиологии питания;
- Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- Общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- Технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- Виды бутербродов и горячих напитков, технология приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

Учащиеся должны уметь:

- Осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремесел, кулинарии и обработки тканей;
- При проектировании: определять потребности, формулировать задачу, проводить простейшие исследования, планировать работу, оценивать и корректировать свою деятельность
- Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону;
- Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- Выполнять элементарные операции на ручной швейной машине;
- Читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- Проводить технологическую обработку узлов и деталей фартука;
- Вносить модельные линии в конструкцию фартука;
- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- Чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой; накрывать на стол в соответствии с требованиями этикета

II. Содержание программы учебного курса (68 часов, 2 часа в неделю)

Раздел: Эстетика пришкольного участка (осень) ДМО-репродуктивная, объяснительно-иллюстрированная (8 часов)

Тема 1. Вводное занятие. Изучения инструктажей при работе с инвентарем учебном участке.

Тема 2. История цветоводства 1 час. Работа с учебниками, знать историю цветоводства.

Тема 3. Цветы, легенды, предания и ботанические сады 1 час. Просмотр презентации. Запись в тетради названия ботанических садов.

Тема 4. Однолетние декоративные растения 1 час. Работа с карточками, какие бывают однолетние декоративные растения.

Тема 5. Разнообразие форм и окрасок однолетних 1 час. Просмотр презентации.

Тема 6. Сбор семян цветов 1 час. Работа на участке сбор семян, бархатцев, космеей.

Тема 7. Сортировка семян цветов перед хранением 1 час. Знать как правильно сушить семена, сортировка семян, подготовка к сушке.

Тема 8. Осенняя перекопка грядок. Работа на участке, убираем ботву, выкапываем сорняки.

Раздел: «Кулинарии» 12 часов.

Тема. Санитария и гигиена на кухне 1 ч. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи.

Тема. Интерьер кухни, столовой 1 ч. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований

Тема. Физиология питания 2 ч

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки 2 ч. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.

Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2 ч. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Тема: Блюда из овощей и фруктов 2 ч. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Инструменты и приспособления для нарезки.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц 2 ч. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц.

Раздел: Вышивка. ДМО – репродуктивная, объяснительно – иллюстративная 4 часа.

Тема: Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства 1 час. Понятие «декоративно-прикладное искусство».

Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой.

Тема: Способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани 1 час. Перевод рисунка на ткань через копировальную бумагу, подготовка ткани и рисунка на ткани для вышивки.

Тема: Стебельчатый шов. Тамбурный шов 1 час. Иллюстрации выполнены швами стебельчатым и тамбурным. Выполнения работы любого выбранного рисунка швами.

Тема: Проектная работа. Защита проекта выполнена ребенком самостоятельно, изученными швами декоративно прикладного искусства.

Раздел: Работа на швейной машине. ДМО - репродуктивная, объяснительно – иллюстративная 4 часа.

Тема: Работа на швейной машине 1 час. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.

Тема: Подготовка швейной машины к работе 1 час. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Тема: Приёмы работы на швейной машине 1 час. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Назначение и правила использования регулирующих механизмов: пере-включателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

Тема Неполадки швейной машине, причины 1 час. Работа на швейной машине, узнать по какой причине не работает швейная машина, уметь исправить неполадки.

Тема: Ручные стежки, строчки. Терминология. Изучения терминологии швейной машины, запись в тетради.

Раздел: Проектирование и изготовление рабочей одежды. ДМО - репродуктивная, объяснительно – иллюстративная 20 часов.

Тема: Натуральные растительные волокна 1 час. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Тема: Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества. Свойства тканей из раст. Волокон и их ассортимент 1 час. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Тема: Мерки, необходимые для изготовления фартука 1 час. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Тема: Назначение рабочей одежды, эксплуатационными и эстетическими свойствами 1 час. Изучения правила снятия мерок с человека. Снятие мерок для изготовления фартука.

Тема: Моделирование фасонов фартука 1 час. Просмотр предложенных моделей фартуков. Выполнения в тетради самостоятельно построения модели фартука.

Тема: Построение чертежа 1 час. Выполнения построения чертежа фартука на ватмане.

Тема: Раскрой передника 1 час. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Тема: Подготовка деталей кроя к обработке 1 час. Подготовка ткани к раскрою деталей.

Тема: Обработка грудки передника, нижней части и бретелей 1 час. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ.

Тема: Обработка грудки передника, нижней части и бретелей 1 час. Выполнения самостоятельно обработки детали.

Тема: Обр. накладных карманов и соединение их с изделием 1 час. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Выполнения обработки карманов.

Тема: Способы обработки срезов и углов карманов 1 час. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Тема: Соединение пояса и деталей передника 1 час. Требования к выполнению машинных работ.

Тема: Соединение пояса и деталей передника 1 час. Выполнения самостоятельно соединения пояса и передника. Работа на швейной машине.

Тема: Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка (ВТО) фартука 1 час. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани.

Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: проутюживают, разутюживают, заутюживают.

Тема: Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка (ВТО) фартука 1 час. Выполнения самостоятельно влажно-тепловой обработки ткани.

Тема: Проектная работа 1 час. Подготовка изделия к защите.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита проекта.

Раздел: Гигиена девушки. ДМО - репродуктивная, объяснительно – иллюстративная.

Тема: Уход за кожей 1 час. Просмотр презентации какие бывают типы кожи, как ухаживать. Каждая девочка определяет у себя тип кожи.

Тема: Уход за волосами, ногтями 1 час. Просмотр наглядного материала. Практическая работа выполняем прически для школьниц.

Тема: проектная работа 1 час. Выбираем тему по проеденному материалу.

Тема: проектная работа 1 час. Защита проекта.

Тема: Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов 1 час. Просмотр презентации.

Тема: Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Рассмотрения наглядного материала, выполнения эскиза.

Тема: Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» 1 час. Выполнения лоскутного шитья «спираль», «изба».

Тема: Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Утюжка материала для работы. Выполнения эскизов.

Тема: Проектная работа 1 час. Подготовка изделия к защите.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита проекта.

Раздел: Эстетика пришкольного участка (весна) ДМО-репродуктивная, объяснительно-иллюстрированная 8 часов.

Тема: Вводное занятие 1 час. Повторения и изучения инструктажа при работе на участке с инвентарем.

Тема: Очистка почвы от остатков растений и листы 1 час. Работа на учебном участке, очистка почвы от сорняков и ботвы.

Тема: Первичные источники заболеваний растений 1 час. Просмотр презентации о заболеваниях растений. Запись в тетради как бороться с заболеваниями.

Тема: Перекопка грядок 2 часа. Работа на учебном участке, перекопка грядок

Тема: Обустройство цветников. Разметка делянок 1 час. Работа на учебном участке.

Тема: Выращивание растений из крупных семян 1 час. Посев семян, морковки, свеклы.

Тема: Размножение растений подземными частями 1 час. Просмотр презентаций. Записывают и зарисовывают в тетради.

Тематическое планирование

№ п/п	Раздел/Модуль	Кол-во часов
1	Кулинария	12
2	Технология обработки ткани	20
3	Технология ведения домашнего хозяйства	
	А) гигиена девочки	2
	Б) вышивка	8
	В) интерьер жилого дома	2
4	Технология с/х	18
5	Проект	6
6	Современное производства и профессиональное самоопределение	-
	ИТОГО	68

Приложение

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока этой проектной или исследовательской деятельности	Планируемый результат и уровень освоения. Базисный уровень (ОМСОО)	Домашнее задание	Дата проведения		Примечания (особенность урока)
				план	факт	
1	2	3	4	5	6	7
I	Эстетика пришкольного участка (осень) ДМО – репродуктивная, объяснительно-иллюстрированная (10 часов).	Становление и формирование ценностно-смысловой компетенции учащихся				
1	Вводное занятие	Знать: технику безопасности при работе на учебном участке. Уметь: применять технику безопасности.	Знать технику безопасности.			
2	История цветоводства.	Знать о развитии цветоводства (Р). Уметь: рассказать историю цветоводства в эпоху географических открытий;	Записи в тетради			
3	Цветы о легендах и преданиях.	Знать: крупные ботанические сады	Записи в тетради			
4	Однолетние декоративные растения.	Уметь: рассказать о преимуществах однолетних растений (Р); Знать: наиболее распространёнными однолетними декоративными культурами	Записи в тетради			
5	Разнообразие форм и окрасок однолетних.	Уметь: выполнять подборку по каталогу растений в клумбы.	Записи в тетради			

6	Уборка урожая моркови	Знать: как хранить морковь	Записи в тетради			
7	Уборка урожая капусты	Знать: как хранить капусту	Записи в тетради			
8	Сбор семян цветов.	Знать и соблюдать правила сбора и сушки семян цветочных культур (П).	Записи в тетради			
9	Сортировка семян цветов перед хранением.	Цель: ознакомить с правилами и последовательностью сбора и хранения семян	Записи в тетради			
10	Осенняя перекопка грядок. Удобрения.	Уметь: рассказать о макроэлементах (азот, фосфор, калий) микроэлементах (Р); правильно применять удобрения (П)	Записи в тетради			
II	Кулинария (12 ч).	Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся.				
11	Интерьер кухни, столовой.	Знать: о санитарном состоянии кухни (Р); требования, предъявляемые к кухне. Уметь: отделать интерьер кухни тканями, росписью, резьбой по дереву; разделить кухню на зону приготовления пищи и зону столовой	Записи в тетради			
12	Кухонная утварь и уход за ней	Уметь: ухаживать, вести санитарные нормы. Знать: какая посуда какому блюду. Правила техники безопасности при кулинарных работах (Р). Соблюдать необходимые правила гигиены и санитарии при работе с продуктами	Записи в тетради			
13	Физиология питания	Знать: значения белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека.	Записи в тетради			
14	Роль овощей в питании.	Уметь: составлять режим питания.	Записи в тетради			

15	Приготовления блюд из свежих овощей.	Знать: о классификации овощей. Уметь: выполнять украшения салатов (П);	Фартук, полотенце.			
16	Приготовления блюд из варенных овощей.	определять качество и оформлять готовые блюда (П).	Записи в тетради			
17	Блюда из яиц.	Знать способы определения свежести яиц.	Записи в тетради			
18	Бутерброды	Уметь и знать выполнять различные способы приготовления бутербродов.	Продукты для приготовления бутербродов			
19	Горячие напитки	Знать перечень горячих напитков,	Записи в тетради			
20	Заготовка продуктов.	Знать способ заготовки продуктов на зиму	Записи в тетради			
21	Проектная работа. Приготовления выбранного блюда.	Уметь рассказать о своей работе.	Записи в тетради			
22	Проектная работа	Итоговая работа.	Нет			
23	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
III	Вышивка. ДМО – репродуктивная, объяснительно-иллюстративная (4ч).	Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся				
24	Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства.	Знать: различные инструменты и приспособления (Р); правило работы с ножницами, иглами, булавками (П). Уметь: выполнять приемы вышивки.	Нет			
25	Разметка размера рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани.	Знать различные виды вышивки (Р). Уметь выполнять разметку рисунка и способы перевода на ткань в зависимости от структуры ткани (П).	Записи в тетради			

26	Подбор ниток и игл. Способы вдевания нитки в иголку.	Знать способы закрепления рабочей нити без узла и технологию выполнения простейших ручных швов (П). Уметь: Заправлять изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нити.	Нитки мулине, пяльце, иголка.			
27	Проектная работа.	Защита проекта.	Нет			
28	Проектная работа.	Итоговая работа	Нет			
IV	Работа на швейной машине. ДМО – репродуктивная, объяснительно-иллюстративная (5ч).	Формирование социально-трудовой компетентности учащихся				
29	Работа на швейной машине.	Знать: приёмы безопасной работы на универсальной швейной машине (Р); назначение основных узлов (П). Уметь: выполнить упражнения на швейной машине без ниток(П); запускать машину и регулировать скорость (П)	Записи в тетради			
30	Подготовка швейной машины к работе	Знать: как правильно заправить разные по типу швейные машины. Уметь: заправлять машину, выполнять намотку на нити на шпульку.	Записи в тетради			
31	Выполнение машинных швов.	Уметь: выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки(П); регулировать длину стежка (Р)	Записи в тетради			
32	Неполадки швейной машины, причины.	Уметь: исправить неполадки в швейной машине. Знать: как правильно регулировать нижнюю и верхнюю нить.	Записи в тетради			
33	Ручные стежки, строчки. Терминология.	Знать: терминологию швейной машины. Уметь: применять ручные стежки, строчки.	Записи в тетради			
V	Проектирование и изготовление рабочей одежды. ДМО – проектная, объяснительно-иллюстративная (18 ч)	Формирование социально-трудовой компетентности учащихся				

34	Натуральные растительные волокна.	Знать: Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества. Уметь: Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент.	Записи в тетради			
35	Свойства тканей. Растительные волокна	Знать: краткие сведения из истории одежды; о значении и особенностях оформления фартуков в национальном костюме; виды рабочей одежды (Р); эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде (П); ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды; о фигуре человека и приёмах её измерения; правило снятия мерок (П).	Записи в тетради			
36	Назначения рабочей одежды, эксплуатационными и эстетическими свойствами.	Знать: виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание ткани по цвету и т.д.); особенности моделирования рабочей одежды. Расчётно-графическую систему конструирования одежды (Р); общие правила построения и оформления чертежа изделий (П); типы линий, условные обозначения. Уметь: выбрать модели и моделировать фартук; читать чертежи; подготовить выкройку к раскрою.	Записи в тетради			
37	Мерки, необходимые для изготовления фартука.	Знать: ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.	Записи в тетради			
38	Моделирование фасонов фартука.	Знать модели различных фартуков	Записи в тетради			

39	Построения чертежа Обработка накладных карманов и соединение их с изделием.	Знать: общие правила построения и оформления чертежа. Уметь: выполнять обработку накладных карманов (П); определять расположения карманов (Р); правильно настрачивать карманы на нижнюю часть фартука (П).	Записи в тетради			
40	Раскрой передника.	Знать: способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани.	Принести ткань			
41	Подготовка деталей кроя к обработке.	Уметь выявлять и исправлять дефекты ткани. Знать: как подготовить ткань к раскрою.	Записи в тетради			
42	Обработка грудки передника, нижней части и бретелей.	Знать: технологию выполнения обработки швейных изделий; зависимость ширины шва от строения и свойств материала, а также от моделей изделий (П); о значении соединительных и краевых швов (П).	Записи в тетради			
43	Обработка грудки передника, нижней части и бретелей.		Записи в тетради			
44	Способы обработки срезов и углов карманов.	Уметь: правильно настрачивать карманы на нижнюю часть фартука.	Записи в тетради			
45	Соединение пояса и деталей передника	Знать приёмы влажно-тепловой обработки (П). Уметь: выполнять соединения деталей передника (П); рассказать о влажно- тепловой обработке и её значении при изготовлении швейных изделий (Р).	Записи в тетради			
46	Соединение пояса и деталей передника	Знать и уметь соединять грудку и пояс с нижней частью передника; выполнять окончательную отделку и влажно-тепловую обработку (ВТО) фартука.	Записи в тетради			
47	Окончательная отделка и влажно- тепловая обработка (ВТО) фартука	Знать: приёмы влажно-тепловой обработки.	Записи в тетради			

48	Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка (ВТО) фартука		Записи в тетради			
49	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
50	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
VI	Гигиена девушки. ДМО – репродуктивная, объяснительно-иллюстрированная (4ч.)	Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся.				
51	Уход за кожей,	Знать и уметь ухаживать за кожей, волосами и ногтями.	Доклад по теме			
52	Уход за волосами, ногтями		Доклад по теме			
53	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
54	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
	Лоскутное шитьё. ДМО – репродуктивная, объяснительно – иллюстративная. (6ч)	Становление и формирование социально-трудовой и эстетической компетентности учащихся				
55	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов.	Знать историю лоскутного шитья.	Записи в тетради			
56	Возможность лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.		Записи в тетради			
57	Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба».	Уметь выполнять образцы лоскутного шитья	Записи в тетради			
58	Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления.		Записи в тетради			
59	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
60	Проектная работа	Итоговая работа	Нет			
VII	Эстетика пришкольного участка. ДМО – репродуктивная, объяснительно-иллюстрированная (8ч).	Становление и формирование социально-трудовой и эстетической компетентности учащихся				

61	Вводное занятие.	Инструктаж.	Записи в тетради			
62	Очистка почвы от остатков растений и листвы.	Знать: первичные источники заболеваний растений (р); способы борьбы с болезнями растений (П); как предотвратить заболевание растений (П)	Записи в тетради			
63	Первичные источники заболеваний растений.	Знать первые признаки заболевания растения.	Записи в тетради			
64	Перекопка грядок.	Знать технику безопасности при работе с с/х инвентарем	Записи в тетради			
65	Перекопка грядок.		Записи в тетради			
66	Обустройство цветников. Разметка делянок.	Уметь выполнять разметку делянок	Записи в тетради			
67	Выращивание растений из крупных семян	Уметь выполнять правильный посев.	Записи в тетради			
68	Размножения растений подземными частями	Знать: как правильно выполнять технологию посадки корневища.	Записи в тетради			