

«Рассмотрено»
Руководитель МО

«Согласовано»
Заместитель директора по
УРВ ЧОУ «Академический
Лицей им. Н.И. Лобачевского»

«Утверждаю»
Директор
ЧОУ «Академический
Лицей им. Н.И. Лобачевского»

С.Б. Попова

Яковлева М.В.

Беспалова Т.В.

Протокол № 1
от «23» 08 2017 г.

от «23» 08 2017 г.

Приказ № 403
от «25» 08 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)
ЧОУ «Академический Лицей им. Н.И. Лобачевского»

Тильмутдинов Рамил Закидович

Ф.И.О., категория

по *технологии*, *6А класса*

предмет, класс и т.п.

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 1
от «23» 08 2017 г.

20 17 - 20 18 учебный год

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ УЧЕБНОЙ
ПРОГРАММЫ
ПО ТЕХНОЛОГИИ**

Класс: 6А

Учитель: Гильмутдинова Р.З.

Количество часов:

Всего -70; в неделю - 2 часа.

Плановых контрольных уроков - 1

Самостоятельных работ - 2

Тестов - 6

Лабораторных практических работ - 18

Пояснительная записка

Статус документа

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» для учащихся 6 классов разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

Программа разработана на основании ФЗ № 273 от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с требованиями ФГОС ООО (5-8 классы), на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана-Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд», в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии (5-8 классы).

- Закона РФ «Об образовании» с п.7 ст.32, п. 5.2 ст.29; № 3266-1 ФЗ от 10.07.1992 г. с последующими изменениями;
- Федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Минобразования РФ №1089 от 05.03.2004г.;
- Программа основного общего образования по образовательной области «Технология» (допущены Министерством образования Российской Федерации) по направлению «Обслуживающий труд». «Сборник нормативных документов. Технология / сост. С23 Э. Д. Днепров, А.К. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2007.- 198, под ред. В.Д. Симоненко (М., 2007);
- Технология. 5-8 классы: развернутое тематическое планирование по программе В. Д. Симоненко / авт.-сост. Е.А. Киселёва (и др.).- Изд. 2-е.- Волгоград: Учитель, 2015,-111 с.
- Приказа Министерства образования и науки РТ «Об утверждении базисного и учебных планов для образовательных учреждений РТ, реализующих программы начального и основного общего образования»;
- Учебного плана ЧОУ Академического лицея им. Н.И. Лобачевского города Казани РТ на 2017-2018 учебный год ;
- Положение школы «О рабочей программе педагога»;
- Федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;

Программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средством учебного предмета в соответствии с целями изучения технологии, которые определены стандартом.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техники) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Главная цель образовательной области «Технология» — подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Цели:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приёмами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организационных 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.

Задачи:

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства;
- развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Охрана здоровья учащихся

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами и кухонными печами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под

наблюдение учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены. Особенно это относится к выполнению ими технологических процессов по обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Учащихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал. Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у учащихся культуру труда и делового общения.

Базовым для рабочей программы для 6 классов являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома», «Электротехнические работы», «Выполнение творческого проекта», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное самоопределение». Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Раздел «Черчение и графика» изучается в процессе построения чертежей, эскизах, схем, технологических карт при изготовлении изделия прихватки (лоскутной техникой) и разработке творческого проекта.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок и спаренный. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. В течение года учащиеся выполняют один проект. При организации творческой или проектной деятельности учащихся, очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. При разработке творческого проекта, изучают вышивку, изготавливают салфетку. Знакомятся с темой: «Использование компьютера при вышивании», что позволяет создавать схемы для вышивки.

Из резерва учебного времени (8 часов) добавлено недостающее время для изучения тем:

- 2 часа на тему «Вводный урок»;
- 4 часа на тему «Технология изготовления поясных изделий», на практическую работу.
- 2 часа на тему «Технология ведения дома», знакомятся с темой: «Интерьер жилого помещения».

Требования к уровню подготовки учащихся 6 классов (базовый уровень).

Должны знать:

- правила техники безопасности на рабочем месте, поведение в мастерской;
- о значении ценности доля человека молока и продуктов из него условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока, о свойствах молочных продуктов;
- о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря использование, призраки свежести рыбы, технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы;
- виды круп бобовых и макаронных изделий правило варки, рассыпчатых, вязких, жидких каш;

- правила противопожарной безопасности способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе;
- условия и сроки хранения квашеных и соленых продуктов, правила первичной обработки овощей и тары;
- правила раскроя, правила сборки лоскутной техникой, соединения подкладки сосновой;
- причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины, правило регулировки, уход;
- использование компьютера, принтера, сканера при создании схемы для вышивки.
- требование, предъявляемое к легкому, женскому платью, виды отделок для юбки, правила снятие мерок, способы моделирование, подготовки выкройки к раскрою юбки, знать технологическую последовательность обработки юбки;
- особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей, правила ТБ при ВТО;
- правило электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказание первой помощи при поражении током, профессии связанные с электричеством.
- оказывать I медицинскую помощь при пищевых отравлениях.
- знать правила санитарии и гигиены.
- знать правила сервировки стола и этикета.

Должны уметь:

- рассчитывать количество и состав продуктов;
- выполнять эскизы и подбирать материалы (для лоскутной техники),
правила соединения подкладки с основной отличать саржевое и атласное переплетение определять лицевую сторону;
- подбирать иглы и нитки в зависимости от вида ткани, пользоваться способами моделирования;
- выполнять счетные швы, по схемам для вышивки;
- выполнять разные виды швов, стежки, вышивки;
- выполнять набор петель для вязания крючком и спицами;
- выполнять различные виды вязок крючком и спицами;
- выбирать посильную и необходимую работу, аргументировать, защищать свой выбор, подбирать материалы, для выполнения творческой работы;
- пользоваться литературой, конструировать, моделировать, выполнять намеченные работы, оценивать выполненную работу;

- ухаживать за обувью и одеждой;
- закреплять настенные предметы;
- пользоваться штукатурными инструментами;
- клеить обои;
- делать простейший ремонт сантехнического оборудования;
- пользоваться штангенциркулем.

Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков, обучающихся по предмету «Технология».

Нормы оценки знаний

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

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

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

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

Нормы оценки практической работы

Организация труда

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

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

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

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

Приемы труда

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

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

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

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

Норма времени

Отметка «5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если норма времени не довыполнена: 6-й классы – на 10-15%;

Отметка «3» ставится, если норма времени не довыполнена: 6-й класс – на 15-20%;

Отметка «2» ставится, если норма времени не довыполнена: 6-й класс – на 30%;

Качество изделия (графической работы)

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

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

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

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

Сроки проведения контрольного тестирования.

№п/п	Содержание темы	По плану
1 2	Кулинария. Качество продуктов. Приготовление блюд.	Уроки № 13-14 Уроки № 15-26
3	Обслуживающий труд. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования.	Уроки № 4
4	Этикет.	Уроки № 25-26
5	Элементы материаловедения.	Уроки № 25-26
6	Контрольная работа. Технология шитья.	Уроки № 57-58
7	Технология обработки ткани и декоративно-прикладное творчество.	Уроки № 35-36

Учебно – тематический план изучения учебного материала по Технологии 6 класс.

№	Тема урока	Элементы содержания	Планируемые результаты	Характеристика деятельности учащихся
Вводный урок - 2 часа.				
1-2	Введение. Пожарная безопасность. Правила безопасности при работе с инструментами.	Знакомство с правилами пожарной безопасности и эвакуации при пожаре. Первичный инструктаж безопасной работы на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс.	Знать: правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Уметь: пользоваться инструментами и материалами для работы в классе и дома.	Изучение первичного инструктажа безопасной работы на рабочем месте.
Кулинария. Физиология питания – 2 часа.				
3-4	Первичный инструктаж на рабочем месте. Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Суточная потребность человеком в минеральных веществах и их содержание в продуктах.	Первичный инструктаж на рабочем месте. Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания. Санитарно - гигиенические нормы. Организация рабочего места. Оказание 1 медицинской помощи при пищевом отравлении.	Иметь: представление: - о значении минеральных веществ для здоровья человека; - суточной потребности в них. Уметь: рассчитывать количество и состав продуктов питания. Знать: санитарно - гигиенические нормы в кулинарии.	Ознакомление с первичным инструктажем. Санитарно-гигиеническими нормами. Изучение оказания 1 помощи при отравлении. Тест №3

Кулинария. Технология приготовления пищи. – 10 часов.

5-6	<p>Технология приготовления пищи. Блюда из молока и молочных продуктов. Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления.</p>	<p>Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисло-молочные продукты и особенности их приготовления.</p>	<p>Знать: - о значении и ценностях для человека молока и продуктов из него; - условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока. Уметь: готовить простые блюда по рецептам.</p>	<p>Изучение хранения и приготовления молочных продуктов, технологии приготовления пищи.</p>
7-8	<p>Микроорганизмы. Пищевая инфекция, отравления. Приготовление блюд из молочных продуктов.</p>	<p>Виды отравлений. Приготовление салатов с применением творога или сыра.</p>	<p>Знать: о свойствах молочных продуктов. Помнить о причинах отравлений и профилактически их не допускать. Уметь: применять эти знания на практике при готовке. Оказывать 1 медицинскую помощь при отравлениях.</p>	<p>Изучение видов инфекции и видов отравлений. Знакомство с использованием молочных и кисломолочных продуктов. Приготовление салатов.</p>
9-10	<p>Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки продуктов.</p>	<p>Пищевая ценность продуктов. Их использование в кулинарии. Признаки свежести продуктов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки продуктов.</p>	<p>Знать: - о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии; - признаки свежести; - технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы. Уметь-правильно хранить и чистить продукты.</p>	<p>Изучение технологии обработки продуктов.. Ознакомление с признаками свежести продуктов. Проверочная работа. Вопросы из теста №3</p>
11-12	<p>Бутерброды. Приготовление завтрака. Блюда из круп, бобовых и</p>	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объёма при варке.</p>	<p>Знать: -виды круп, бобовых и макаронных изделий. -правила варки крупяных, жидких и</p>	<p>Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>

	макаронных изделий		макаронных изделий.	Изучение правил варки.
13-14	Овощные блюда. Ценность овощей.	Изучение витаминной ценности овощей. Правила заготовки и обработки овощей.	Знать: -виды ценных овощей Уметь: -применять на практике знания о закупке, хранении и приготовлении овощей.	Приготовление овощных блюд. Изучение правил обработки и заготовки. Самостоятельная тестовая работа №1
Вторые блюда. Заготовка продуктов.- 2 часа.				
15-16	Первые и вторые блюда.	Продукты, используемые для приготовления блюд. Правила приготовления с сохранением витаминов в продуктах. Правила заготовки и хранения мяса.	Знать: продукты для приготовления первых и вторых блюд. Уметь: применять знания по приготовлению пищи.	Приготовление и заготовка блюд из мяса птицы и животных. Тесты №2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Лоскутное шитьё. - 8 часов.				
17-18	Лоскутное шитье и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике.	История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции. Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе.	Иметь: представление о технике Печворка (лоскутного шитья), орнаменте, симметрии и композиции. Уметь: выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты.	Ознакомление с техникой Печворк. Изучение правил композиции и подбора цветовой гаммы.

19-20	Раскрой и шаблоны элементов орнамента.	Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка.	Знать: о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей.	Работа с раскроем деталей, подбором орнамента и изготовлением шаблонов.
21-22	Технология соединения деталей.	Способы сборки полотна в шитье. Сборка полотна изделия.	Знать: правила сборки полотна. Уметь: пользоваться шаблонами.	Работа по сборке деталей изделия.
23-24	Соединение лоскутной основы. Особенности соединения деталей и основы.	Особенности соединения лоскутной основы с подкладкой.	Знать: правила соединения подкладки с основой. Уметь: выполнять эти правила.	Работа по соединению лоскутной основы изделия.
25-26	Производство и свойство тканей. Материаловедение. Поделочные материалы. Работа с инструментами.	Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты.	Знать: - о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения; - процессе их переработки в нити и ткани. Уметь: - отличать саржевое и атласное переплетения; - определять их лицевую сторону и дефекты ткани.	Изготовление изделий из поделочных материалов. Работа с инструментами Тесты № 5
27-28	Вязание крючком. Техника безопасности работы. Подбор крючков и нитей.	Правила ТБ работ. Правила подбора крючков и нитей в зависимости от вида изделия.	Знать: методы использования инструментов. Уметь: подбирать крючки и пряжу.	Изучение правил набора нити крючком и начальные этапы вязания.

29 - 30	Техника вязания крючком. Изучение видов узоров вязки.	Правила вязания крючком.	Знать: - правила набора петель Уметь: - провязывать полотно разными узорами.	Работа по вязанию изделия различными узорами. Проверочная работа.
31 - 32	Техника вязания спицами. Техника безопасности при работе.	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к вязанной одежде. Подбор спиц и нитей.	Знать: - требования, предъявляемые к вязанному изделию; Уметь: правильно снимать мерки.	Изучение техники вязания спицами. Изучение видов узоров вязки.
33 - 34	Построение основы чертежа изделия.	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа.	Знать: - об условных графических изображениях деталей и изделий; - о последовательности построения чертежа основы.	Работа над построением чертежа изделия, эскизов и схем.
35 - 36	Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование.	Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбора изделия. Моделирование выбранного фасона.	Иметь: представление о форме, силуэте, стиле изделия. Знать: способы моделирования и правила подготовки. Уметь: ими пользоваться знаниями по крою и построению чертежа.	Ознакомление с правилами выбора фасона, стиля, силуэта и модели. Моделирование выбранного фасона. Самостоятельная работа
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология вышивки. – 16 часов.				
37 - 38	Виды швов.	Способы выполнения разных видов швов и методы их применения. Сметывание деталей. Применение и выполнение швов на ткани, коже, мехе.	Знать: правила расположения швов на ткани, коже и мехе. Уметь: выполнять швы на изделии.	Изучение видов швов и применение их на изделии.

39 - 40	Стежка.	Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек. Правила выполнения стежки на изделии.	Знать и уметь: применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек.	Работа с применением стежки на ткани.
41 - 42	Вышивка крестом.	Способы выполнения различных видов вышивки крестом. Правила использования канвы.	Знать: правила расположения крестиков. Уметь: вышивать крестом.	Работа с вышивкой на основе. Знакомство с видами вышивки. Работа с канвой.
43 - 44	Рисунок вышивкой.	Правила применения видов вышивки. Способы исправления выявленных дефектов. Контурная вышивка.	Знать и уметь: применять на практике правила вышивания и исправления дефектов.	Изготовление рисунка вышивкой. Работа с контурной вышивкой.
45 - 46	Технология выполнения вышивки гладью.	Назначение, технология выполнения вышивки.	Знать: назначение, технологию выполнения. Уметь: их выполнять.	Изготовление изделия вышивкой Гладью. Изучение правил вышивки Гладь.
47 - 48	Техника вышивки тамбурным швом.	Методы и использование в вышивке тамбурного шва.	Уметь: стачивать вытачки, обрабатывать кокетки, складки, застёжки.	Изучение и применение правил работы с тамбурным швом. Изготовление шва на изделиях.
49 - 50	Техника вышивки Рококо	Методы использования вышивки Рококо в изделиях.	Знать и уметь: применять вышивку для украшения одежды и выполнения художественных работ.	Работа по применению вышивки Рококо.
51 - 52	Влажно - тепловая обработка тканей и трикотажа. Контроль и оценка качества изделия.	Особенности влажно - тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ. Правила контроля и проверки качества.	Знать: - особенности обработки и хранения шерстяных и синтетических видов трикотажа. Уметь: работать с утюгом.	Изучение особенности влажно - тепловой обработки тканей и трикотажа. Тесты № 6

Технология ведения дома. Уход за одеждой и обувью. - 6 часов.

53 - 54	Средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.	Знать: средства ухода и защиты одежды и обуви, применять. Уметь: применять на практике оборудование и приспособления для уборки.	Обсуждение правил и видов ухода за одеждой, обувью. Изучение применения оборудования для уборки.
55 - 56	Интерьер квартиры. Гигиена жилища.	Функциональные зоны квартиры. Композиции в интерьере. Закрепление настенных предметов.	Знать: что такое интерьер квартиры, зоны в квартире. Уметь: применять на практике правила гигиены жилища.	Изучение видов и методов закрепления настенных предметов. Обсуждать композицию интерьера и функциональные зоны. Тесты №4
57 - 58	Отделка квартиры. Оклейка обоев. Работа с плиткой. Ремонтные работы сантехники.	Что понимают под отделкой квартиры. Материалы, применяемые для отделки. Виды ремонта. Оклейка обоев. Работа с плиткой. Ремонтные работы сантехники.	Знать: грамотное декоративное оформление помещений, виды ремонта. Уметь: применять на практике знания по ремонту.	Контрольная работа.

Электротехнические работы. Электромонтажные работы. - 2 часа.

59 - 60	Электротехнические цепи и их элементы. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.	Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством.	Знать: -правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Уметь: оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током.	Изучение правил электробезопасности. Изучение новых терминов и правил пользования электрическими приборами. Обсуждение оказания 1 медицинской помощи.
---------------	---	--	---	--

Творческие, проектные работы – 10 часов.

61 - 62	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта.	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждения, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)	Уметь: -выбирать посильную и актуальную работу; -аргументировано защищать свой выбор -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.	Организация итогового творческого проекта.
63 - 64	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе и интернете.	Уметь: -пользоваться необходимой литературой -подбирать информацию необходимую для выполнения творческого проекта.	Работы с проектом.
65 - 66	Этапы выполнения организационно-подготовительного этапа творческого проекта.	Организационно – подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).	Уметь: - выбирать посильную и необходимую работу; - аргументированно защищать свой выбор; - делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.	Работа над проектом.
67 - 68	Технологический этап выполнения творческого проекта моделирование, изготовление изделия.	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия.	Уметь: -конструировать и моделировать -выполнять намеченные работы.	Защита проекта
69 - 70	Оценка проделанной работы и защита проекта.	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее.	Защита проекта.

