

«Рассмотрено»
Руководитель МО

Т.В. Беспалова
Протокол № 1
от «23» 08 2017 г.

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

от «23» 08 2017 г.

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

Приказ № 43
от «23» 08 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

Тильмутдинова Рашида Закировна
Ф.И.О., категория

по технологии 7 А 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: 7А

Учитель: Гильмутдинова Р.З.

Всего -70; в неделю 2

Плановых контрольных уроков 2

Самостоятельных работ -2

Тестов -4

Лабораторных и практических работ -14

Административных контрольных уроков-1

Пояснительная записка

Статус документа

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» для учащихся 7 классов разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

- 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;
- Программа разработана на основании ФЗ № 273 от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с требованиями ФГОС ООО
- 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.
- Образовательной программы ЧОУ Академического лицея им. Н.И. Лобачевского на 2017-2018г.города Казани РТ;
- Учебного плана ЧОУ Академического лицея им. Н.И. Лобачевского города Казани РТ на 2017-2018 учебный год ;
- Федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Постановление от 29.12.2010г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» с 03.03.2011г.

Программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся посредством 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, 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, об информационных технологиях, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- 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;
- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации;
- 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 психофизиологическим особенностям и познавательным возможностям 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 наблюдением 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 7 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, выполнения эскизов, схем, технологических карт для изготовления изделия и при вязании крючком, при 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. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. В течение года учащиеся выполняют один проект. При разработке творческого проекта используются знания, умения и навыки, приобретенные в процессе изучения разделов предмета. При организации творческой или проектной деятельности учащихся, очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

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

- 2 часа на тему: «Вводный урок»;
- 2 часа на тему: «Рукоделие. Вязание крючком»;
- 4 часа на практическую работу.

Содержание программы.

Согласно примерной программе на изучение «Технологии» отводится 70 часов, предполагается следующее распределение часов:

Наименование раздела программы	Количество часов	
	По примерной программе	По рабочей программе
Вводный урок.	0	2
Кулинария. Физиология питания.	2	2
Кулинария. Технология приготовления пищи.	10	10
Кулинария. Заготовка продуктов.	2	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Вязание крючком.	8	10
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы материаловедения.	2	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов из фольги, проволоки. Мозаика. Валяние из шерсти.	4	4
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Конструирование и моделирование.	6	6
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Ручная и машинная работа из кожи, меха. Стежка, вышивание.	12	16
Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища.	4	4
Электротехнические работы. Электроосветительные приборы. Электроприводы.	2	2
Творческие, проектные работы.	10	10
Резерв учебного времени.	8	0
Всего часов.	70	70

Требования к уровню подготовки учащихся 7 классов(базовый уровень).

Должны знать:

- правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте, о полезных и вредных микроорганизмах, источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями;
- состав пресного теста, способ его приготовления, рецептуру начинок, украшение десертных блюд, правило подачи к столу и поведение за десертным столом;
- особенности приготовления сладких заготовок, условие и сроки хранения;
- условные обозначение, применяемые при вязании крючком, правило подготовки материалов и подбора крючка, способы провязывания петель;
- правила снятия мерок, и последовательность построения основы чертежа, плечевого изделия;
- особенности моделирования, применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою, использовать способы переноса контрольных и контурных линий и точек;
- правила ТБ при ВТО, правила проведения примерки;
- требования, предъявляемые к интерьеру детской и прихожей;
- правила ТБ при работе с электроприборами.

Должен уметь:

- применять знания при выпечке из пресного теста, при украшении десертных блюд;
- уметь читать схемы вязания крючком, уметь набирать петли крючком, вязать полотно по разным схемам;
- регулировать машину, устранять неполадки, производить замену иглы;
- делать эскизы, применять правила снятия мерок и строить основу чертежа плечевого изделия, конструировать и моделировать;
- использовать правильно способы переноса контурных и контрольных линий и точек, правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделия, правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой;
- выявлять и устранять дефекты, выбирать посильную необходимую работу, аргументировано защищать свой выбор, делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия;
- пользоваться необходимой литературой, выполнять намеченные работы;
- оценивать выполненную работу и защищать её.

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: 7-й классы - на 5-10%;

Отметка «3» ставится, если норма времени не довыполнена: 7-й класс – на 10-15%;

Отметка «2» ставится, если норма времени не довыполнена: 7-й класс – на 25%;

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.

Приложение 1

Сроки контрольного тестирования.

№п/п	Содержание темы	По плану
1	Технология приготовления пищи. Кулинария.	Уроки 7-8
2	Кулинария. Этикет.	Уроки 15-16
3	Материаловедение.	Уроки 27-26
4	Итоговый тест	Уроки 61-62

Учебно – тематический план изучения учебного материала по Технологии для 7 классов.

№ п/п	Тема урока	Элементы содержания	Планируемый результат	Виды учебной деятельности. Характеристика деятельности учащихся
Вводный урок. – 2 часа.				
1-2	Введение. Первичный инструктаж на рабочем месте. Правила противопожарной безопасности.	Введение в курс 7 класса. Первичный инструктаж на рабочем месте. Поведение при пожаре. Правила эвакуации. Использование огнетушителей.	Знать правила поведения и технику безопасности на рабочем месте. Иметь представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе. Уметь: Эвакуироваться при пожаре.	Объяснение, показ, инструктаж. Обсуждение правил поведения при пожаре.
Кулинария. Физиология питания. – 2 часа.				
3-4	Кулинария. Физиология питания.	Значимость правил кулинарии для здоровья человека. Правила питания. Профилактика отравлений.	Знать: -о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека. Иметь представление: -о средствах профилактики инфекций и помощи после отравления.	Объяснение, показ, инструктаж. Изучение правил кулинарии и законов физиологии питания.

Кулинария. Технология приготовления пищи. – 10 часов.

5-6	Пищевые инфекции и отравления, профилактика. Первая медицинская помощь при пищевых отравлениях.	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях.	Знать виды мясного сырья. Правила хранения и обработки. Профилактику отравлений. Источники и пути заражения. Иметь представление пищевой ценности мяса, определение качества мяса. Уметь оказывать 1 помощь при отравлениях.	Объяснение новой темы. Показ, инструктаж.
7-8	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка. Приготовление пищи.	Выбор мяса. Разделка мяса. Виды тепловой обработки. Технология приготовления пельменей и вареников. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	Знать: -признаки доброкачественного мяса; -этапы первичной обработки; -пищевая ценность мяса -санитарно-гигиенические требования при работе с мясопродуктами. Уметь грамотно обрабатывать и готовить блюда.	Объяснение, показ, инструктаж. Ответы на вопросы Тесты№1
9-10	Сладкие блюда, десерты. Напитки. Сахар, фрукты в кулинарии.	Технология приготовления десертов и напитков. Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, и т.д.).	Уметь применять знания на деле. Иметь представление: -о желирующих веществах и ароматизаторах; -роли сахара в питании человека; -о видах сладких блюд и десертов.	Объяснение, показ, инструктаж. Ответы на вопросы
11-12	Бутерброды. Пицца, запеканка.	Технология использования хлеба, овощей, фруктов. Виды теста и выпечки. Технология приготовления песочного и пресного слоеного теста. Приготовление завтрака.	Иметь представление: -о приготовлении бутербродов, украшение их овощами и фруктами. Уметь:	Объяснение, показ, инструктаж. Ответы на вопросы

			Готовить бутерброды, запеканки и пиццу.	
13 - 14	Фруктовые салаты. Сладкие заготовки. Сервировка сладкого стола. Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения за столом. Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т.д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения.	Знать и уметь выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила подачи к столу. Поведения за десертным столом.	Приготовление блюд из фруктов.
Кулинария. Заготовка продуктов. – 2 часа.				
15 - 16	Заготовки. Овощи и фрукты.	Рецептура и способы заготовки овощей и фруктов. Способы определения готовности, условия и сроки хранения.	Знать: -особенности приготовления заготовок; -способы определения готовности; -условия и сроки хранения. Уметь: Заготавливать продукты разными методами.	Тесты №2 Приготовление заготовок из овощей и фруктов.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Вязание крючком. -10 часов.

17 - 18	Технология ручных работ. Вязание крючком: традиции и современность.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы.	Иметь: представление: -об истории рукоделия; -о применении его в современной моде; Знать, что такое раппорт узора и как	Ознакомление с инструментами и материалы. Изучение узоров и их схем.
---------------	--	---	--	--

			он записывается Уметь читать схемы и подбирать соответствующие размеры крючков для пряжи.	
19 - 20	Инструменты и материалы к работе по вязанию.	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком.	Знать: правила подготовки материалов и подбора крючка. Уметь: -использовать эти правила в работе; -набирать петли крючком.	Набор петель крючком.
21 - 22	Схемы вязания.	Способы провязывания петель. Схема образования петель	Знать и уметь: использовать различные способы провязывания петель.	Выполнение образцов вязания столбиком и полустолбиком- различными способами вывязывания петель.
23 - 24	Технология выполнения различных петель и узоров.	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком.	Знать: правила подготовки материалов и соответствие размера крючка Уметь: -читать схемы; -выполнять различные петли.	Вязание полотна крючком.
25 - 26	Вязание крючком ажурного изделия.	Вязание полотна по кругу и по прямой. Ажурное вязание.	Знать: правила вязания Уметь вязать полотно по различным схемам.	Объяснение, показ, инструктаж. Ответы на вопросы

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы материаловедения. – 2 часа.

27 - 28	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них.	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственных волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей.	Иметь представление: -о технологии производства и свойствах искусственных волокон; -об областях их применения Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей. Уметь: Отличать виды тканей и знать их названия.	Изучение свойств тканей. Тест № 3
---------------	---	--	---	--------------------------------------

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. – 4 часа.

29 - 30	Технология изготовления мозаичных наборов.	Виды мозаичных работ. Алмазная мозаика. Мозаика из кожи и меха. Виды валяния холодный, мокрый, горячий.	Иметь представление о видах мозаики, валяния. Знать; -принцип получения готового изделия	Объяснение, показ, инструктаж Ответы на вопросы
31 - 32	Создания эскиза, изделия из фольги. Тиснение по фольге. Декоративные изделия из проволоки.	Правила работы с фольгой. Правила изготовления изделий из проволоки.	Уметь выполнять работу с тиснением фольгой и с проволокой.	Контрольная работа №1

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Конструирование и моделирование. – 6 часов.

33	Виды женского	Виды женского легкого платья и спортивной	Иметь представление о видах	Объяснение, показ.
----	---------------	---	------------------------------------	--------------------

- 34	легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия.	одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия.	женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях. Уметь делать эскизы.	Ответы на вопросы
35 - 36	Размерные признаки. Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4.	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия.	Объяснение, показ, инструктаж. Ответы на вопросы
37 - 38	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона.	Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий.	Знать особенности моделирования плечевых изделий. Уметь их применять.	Объяснение, показ, инструктаж. Ответы на вопросы
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Ручная и машинная работа из кожи, меха. Стежка, вышивание. -16 часов				
39 - 40	Изучение материалов, кожи, замши, иск.меха. Построение чертежа выкройки сувенира, игрушки в натуральную величину и подготовка лекала выкройки к крою.	Правила подготовки выкроек к крою. Использование знаний художественных ремесел.	Знать и уметь применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою. Уметь: Строить чертеж для будущего изделия.	Объяснение, показ, инструктаж. Ответы на вопросы

41 - 42	Правила подготовки кожи к раскрою. Экономная раскладка лекал деталей выкройки, обмеловка и раскрой.	Правила подготовки к крою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани.	Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. Уметь выполнять эти правила.	Объяснение, показ, инструктаж. Ответы на вопросы
43 - 44	Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани игрушки.	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки замши и кожи в зависимости от модели.	Знать и уметь использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек. Уметь: Работать с замшей и кожей.	Объяснение, показ, инструктаж. Ответы на вопросы
45 - 46	Технология ручных и машинных работ. Проведение примерки, выявление и устранение дефектов. Обработка деталей кроя. Складывание и сметывание деталей кроя.	Правила сметывания деталей кроя. Правила работы на швейной машине.	Знать правила проведения примерки. Уметь выявлять и устранять дефекты. Работать на швейной машине.	Объяснение, показ, инструктаж. Ответы на вопросы
47 - 48	Правила ТБ ВТО. Обработка деталей изделий из кожи.	Правила ТБ ВТО. Правила. Технология обработки. Изготовление сувениров и подарков из кожи.	Знать правила ТБ ВТО. Уметь правильно подкраивать обтачку и обрабатывать.	Объяснение, показ, инструктаж. Ответы на вопросы

49 - 50	Вышивание лентами	Правила работы с лентами. Способы закрепления и фиксации лент на основе.	Знать правила вышивки лентами. Уметь вышивать по канве с атласными лентами различной шириной.	Объяснение, показ, инструктаж Ответы на вопросы
51 - 52	Вышивание. Ручные стежки и швы на их основе.	Вышивание счетными швами, по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и Рококо.	Знать правила вышивальных работ. Уметь: Выполнять отделочные работы.	Объяснение, показ, инструктаж. Ответы на вопросы
53 - 54	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия. Творческий проект «Праздничный наряд»	Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества.	Знать: -особенности ВТО различных тканей -правила проведения контроля качества изделия. Уметь: грамотно работать с утюгом.	Объяснение показ, инструктаж. Ответы на вопросы Контрольная работа №2
Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища. – 4 часа.				
55 - 56	Цветоводство. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями. Экология и эстетика жилища.	История появления растений в жизни человека, для чего нужны комнатные растения. Пересадка растений. Виды грунта, удобрений.	Иметь представление о цветах и их разведении. Уметь: ухаживать за растениями в помещении.	Объяснение, показ. Ответы на вопросы

57 - 58	Требование к интерьеру кухни. Выполнение эскиза интерьера. Освещение жилого помещения. Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки. Выполнение посильного ремонта.	Требование к интерьеру. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере.	Знать требования, предъявляемые кухни комнате, способы их оформления. Средства для современной уборки помещений. Уметь: пользоваться бытовыми приборами. Поддерживать гигиену в помещении. Контролировать степень освещенности в различных помещениях.	Объяснение, показ, инструктаж Ответы на вопросы
---------------	---	--	---	--

Электротехнические работы. Электроосветительные приборы – 2 часа.

59 - 60	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Правила безопасного использования электрических приборов. Правила пользования компьютером. Техника безопасности.	Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами.	Иметь представление об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии. Знать правила ТБ работы с электроприборами. Уметь: Грамотно и безопасно использовать компьютер и другие электроприборы.	Объяснение, показ. Ответы на вопросы
---------------	--	--	---	---

Творческие, проектные работы. - 10 часов.

61 - 62	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта. Основы технологии плиточных работ. Основы технологии малярных работ.	2	Комбинированный	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 необходимую работу -аргументированно защищать свой выбор -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения. Выполнять плиточную работу. Знать правила малярных и плиточных работ.	Тест№ 4
63 - 64	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта. Художественная обработка дерева. Творческий проект для мальчиков «Полезный для дома инструмент».	2	Комбинированный	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.	Уметь: -пользоваться необходимой литературой -подбирать все необходимое для выполнения идеи. Знать инструменты и их названия, правила применения.	Объяснение,показ, инструктаж Ответы на вопросы

65 - 66	Этапы выполнения. Организационно – подготовительный этап выполнения творческого проекта. Творческий проект для девочек « Подарок своими руками».	2	Практическая работа.	Этапы выполнения. Организационно-подготовительный этап (разработка эскиза изделия, подбор материалов).	Уметь: -выбирать посильную и необходимую работу -аргументировано защищать свой выбор -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.	Контрольная работа № 2 <i>Защита проекта.</i>
67 - 68	Технологический этап выполнения творческого проекта-конструирование, моделирование, изготовление изделия.	2	Защита проекта.	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Защита проекта.	Уметь: -конструировать и моделировать -выполнять намеченные работы.	Объяснение,показ, инструктаж. Ответы на вопросы
69 - 70	Заключительный этап -оценка проделанной работы и защита проекта. Подведение итогов.	2	Защита проекта.	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее.	Ответы на вопросы выставление итоговых оценок