

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 156
с углубленным изучением информатики
Калининского района
Санкт - Петербурга

«Разработано и принято»
Педагогическим советом
Протокол № 64
«_31»__08__2018_г.

«Утверждаю»
Директор
А.Е.Белик
_ Приказ № 157 от
«_01__»_09__2018_г.

Рабочая программа
по Технологии (девочки)
6 «А», 6 «Б» класса
(2 часа в неделю; всего 68 часов)
Базовый уровень

Составитель: учитель технологии
Цвылева Людмила Александровна

Санкт – Петербург

2018 - 2019

Пояснительная записка.

Статус документа

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

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ - ФГОС от 17.12.2010г. №1897;
- 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. 5-11 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе В. Д. Симоненко / авт.-сост. Е.А. Киселёва (и др.).- Изд. 2-е.- Волгоград: Учитель, 2011,-111 с.
- федерального перечня учебников, рекомендованных Министерством образования Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях на 2014 -2015 учебный год, с учетом требований к оснащению общеобразовательного процесса в соответствии с содержанием наполнения учебных предметов компонента государственного стандарта 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 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 лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами 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

Специфика предмета.

Программа рассчитана на 68 часов в год (2 часа в неделю). Программой предусмотрено выполнение и защита проектов.

2. Планируемые результаты.

Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса (базовый уровень)

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

знать/понимать общие правила приемов труда; физиологию питания; санитарные требования к помещению кухни; правила соблюдения личной гигиены; правила соблюдения Т.Б.; технологию приготовления блюд из молока; правила сервировки стола; суточную потребность организма в минеральных веществах;

уметь использовать необходимую посуду для приготовления кулинарных блюд; последовательно готовить пищу; соблюдать правила Т.Б.; подбирать инструменты и продукты для приготовления кулинарных блюд;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: самостоятельного приготовления некоторых кулинарных блюд; составления меню; сервировки стола;

В результате изучения раздела « Оформление интерьера» ученик должен:

знать/понимать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; оформление окон;

уметь планировать оформление интерьера с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; подбирать виды декоративного оформления окон;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выбора рациональных способов планирования интерьера; применения компьютерной техники; оформления интерьера с использованием современных материалов и оборудования для оформления окон шторами;

В результате изучения раздела « Создание изделий из текстильных материалов» ученик должен:

знать/понимать способы производства текстильных волокон; свойства волокон; дефекты тканей; назначение одежды; конструирование и моделирование юбки; технологию изготовления юбки; назначение и технологию выполнения машинных швов; терминологию ручных, машинных и В.Т.О. работ; устройство и эксплуатацию швейного оборудования; правила Т.Б.

уметь распознавать волокна натурального происхождения; определять дефекты ткани; снимать мерки; строить чертёж юбки; выбирать фасон; моделировать юбку; подбирать ткань для юбки; рационально раскладывать выкройку на ткани; кроить и шить юбку; заправлять и эксплуатировать швейное оборудование, соблюдать правила Т.Б.

3. Цели изучения курса

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

4. Основное содержание

1. Вводный урок. Анализ программы (1ч.)

Теоретические сведения: Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

Практические работы: Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда: Учебник «Технология» для 6 класса (вариант для девочек), библиотечка кабинета. Электронные средства обучения. Инструкции по Т.Б. Журнал инструктажа.

2. Кулинария(13ч.)

Теоретические сведения: Общие правила безопасных приемов труда. Понятия о процессах пищеварения. Роль минеральных веществ. Блюда из молока. Виды теста. Технологию приготовления блюд из молока и теста. Правила сервировки стола. Этикет. Правила *Т.Б.*

Практические работы: Приготовление блюд из молока, творога, теста. Сервировка стола к ужину.

Варианты объектов труда: Столовые приборы. Скатерти и салфетки. Продукты. Оборудование и инструменты для кулинарной обработки продуктов.

3.Оформление интерьера (4ч.)

Теоретические сведения: Понятия о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Основные качества интерьера. Отделка квартиры. Оформление окон шторами. Выбор ткани и дизайна штор.

Практические работы: Выбор вариантов оформления окон шторами. Выбор ткани. Создание эскиза на компьютере по специальной программе.

Варианты объектов труда: Образцы штор, ткани. Инструменты и приспособления.

4 .Создание изделий из текстильных материалов (42ч.)

Теоретические сведения: Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства волокон. Классификация машин швейного производства. Технология выполнения машинных швов. Конструирование и моделирование юбки. Технология изготовления юбки. Организация рабочего места. Правила *Т.Б.* Оборудование и инструменты для швейных работ.

Практические работы: Распознавание натуральных волокон. Снятие мерок. Построение чертежа юбки. Поузловая обработка изделия. Заправка и эксплуатация швейного оборудования.

Варианты объектов труда: Образцы волокон. Манекен. Образцы поузловой обработки. Детали изделия.

5. Уход за одеждой (2ч.)

Теоретические сведения: Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Символы. Правила ухода за одеждой.

Практические работы: Расшифровка символов. Подбор средств для ухода за одеждой.

Варианты объектов труда: Образцы ярлыков. Изделия.

6. Гигиена девушки (2ч.)

Теоретические сведения: Личная гигиена. Правила ухода за волосами. Инструменты для ухода за волосами. Типы волос.

Практические работы: Подбор средств гигиены. Определение типа волос и выбор средств для ухода за волосами.

Варианты объектов труда: Средства по уходу за волосами. Инструменты для ухода за волосами.

7. Творческая проектная деятельность (4ч.)

Теоретические сведения: Понятия «проект, защита проекта». Основные требования к проектированию изделий: технологичность, экономичность, эргономичность, безопасность, экологичность. Методы конструирования. Расчет расходов при изготовлении проектного изделия. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов.

Практические работы: Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия.

Варианты объектов труда: Творческие проекты, например: кулинарное изделие; швейное изделие;

5. Информационно-методическое обеспечение

Рабочая программа ориентирована на использование учебника «Технология» для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / Ю.В. Крупская, О А Кожина, Н.В. Сеница и др.; под редакцией В. Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб.- М.: Вентана-Граф, 2013.-208с.:ил.

Литература для учителя:

1. Технология. Обслуживающий труд : 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.:Вентана – Граф,2013.
2. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
3. 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);
- 4.Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе В. Д. Симоненко / авт.-сост. Е.А. Киселёва (и др.).- Изд. 2-е.- Волгоград: Учитель, 2011,-111 с.
5. Технология. 6 класс: Сборник проектов: Пособие для учителя / М.И. Гуревич, М.Б. Павлова, И.Л. Петрова, Дж. Питт, И.А. Сасова / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2009. – 144 с.: ил.
8. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.
9. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки./Авт.-сост. Павлова О.В. – Волгоград: Учитель, 2007. – 127с.
- 10.Технология. –Уроки с использованием ИКТ, внеклассные мероприятия. Автор-составитель Л.В.Боброва - Волгоград: Учитель, 2009
11. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.

Интернет-ресурсы:

- Начала экономики // www.besh.websib.ru
- Игры и задачи на развитие творческого мышления // www.rozmisel.ru
- Сайт о стиле и моде // www.sarafan.ru
- Сайт о стиле и моде // www.shpilka.ru
- Сайт с технологическими описаниями изготовления праздничных поделок // www.sneg.by.ru
- Академия школы дизайна // www.designacademy.ru
- Культурно-просветительский центр дизайна упаковки // www.kpcdesign.ru
- Интернет-портал, посвященный рекламе, маркетингу // www.sostav.ru
- Современное экономическое образование // www.spb-economics.narod.ru
- Детский театр моды «Меланж» // www.melange.by.ru
- Виртуальный вернисаж изделий декоративно-прикладного искусства (береста, золотное шитье, кожа и дерево, резьба по дереву и капу, роспись по ткани, керамика и др.) // www.webvernissage.com

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ

6 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся	Вид контроля, измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Дата проведения	
									план	факт.
1. Вводный урок										
1	Вводный урок. Анализ программы. (1ч.)	Вводное занятие. Инструктаж по охране труда.	1	Изучения нового материала	Содержание курса «Технология. 6 класс». Правила безопасной работы в мастерской.	Знать: -правила охраны труда и санитарно-гигиенические требования.	Ответы на вопросы			
2. Кулинария										
2	Кулинария. Физиология питания. Технология приготовления блюд. (13ч.)	Физиология питания. Минеральные вещества.	1	Изучения нового материала	Общие правила безопасных приемов труд. Понятия о процессе пищеварения об усвояемости пищи. Современные данные о роли минеральных веществ. Составление рациона здорового питания с помощью компьютера.	Знать: -общие правила охраны труда; -понятия о пищеварении; - роль витаминов. Уметь: -составлять меню, в соответствии принципов рационального питания; -определять необходимые питательные вещества.	Ответы на вопросы	Раздельное питание. Потребность организма в минеральных веществах.		
3-4		Молоко. Блюда из молока.	2	Комбинированный урок.	Питательная ценность молока. Блюда из молока.	Знать: - питательную ценность молока.	Практическая работа.			

		Технология приготовления молочной каши.				Уметь: -готовить блюда из молока.				
5-6		Кисломолочные продукты. Приготовление блюд из творога.	2	Комбинированный урок.	Блюда из кисломолочных продуктов. Питательная ценность творога	Знать: - технологию приготовления творога, -ценность творога. Уметь: -готовить блюда из творога. - определять доброкачественность продуктов	Ответы на вопросы Практическая работа.			
7-8		Изделия из теста. Пресное слоеное тесто. Технология приготовления изделий из слоеного теста	2	Комбинированный	Виды теста. Продукты для приготовления слоеного теста. Способы приготовления пресного слоеного теста	Знать: - рецептуру блюд из теста. -технологию приготовления слоеного теста. Уметь: - готовить тесто и формировать изделие из теста -определять доброкачественность продуктов	Практическая работа. Ответы на вопросы			
9-10		Изделия из теста. Песочное тесто. Технология приготовления изделий из песочного	2	Комбинированный урок.	Продукты для приготовления песочного теста. Технология приготовления песочного теста.	Знать: -технологию приготовления песочного теста, Уметь: -готовить тесто и формировать изделие из теста - определять	Практическая работа. Ответы на вопросы			

		теста				доброкачественность продуктов				
11-12		Изделия из заварного теста	2	Комбинир ованный урок.	Продукты для приготовления заварного теста. Технология приготовления заварного теста.	Знать: -технологию приготовления заварного теста, Уметь: -готовить тесто и формировать изделие из теста - определять доброкачественность продуктов	Практическая работа. Ответы на вопросы			
13-14		Сладости, десерты, напитки	2	Комбинир ованный урок.	Сладкий стол. Фуршет. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	Знать: - особенности сервировки сладкого стола. -правила поведения за столом. Уметь: -сервировать стол и пользоваться столовыми приборами.	Ответы на вопросы теста. Практическая работа			
3. Оформление интерьера										
15-16	Оформление интерьера. (4ч.)	Общие сведения по созданию интерьера. Современные стили в	2	Комбинир ованный урок.	Интерьер жилого помещения. Особенности интерьера. Стили интерьера. Освещение. Виды освещения.	Знать: -стили интерьера, основы дизайна. Уметь: -оформлять интерьер, - подбирать стиль с помощью	Практическая работа. Ответы на вопросы			

		интерьере. Освещение.				специальных программ на компьютере.				
17-18		Отделка квартиры. Оформление окон.	2	Комбинированный урок.		Знать: - виды отделки квартиры. Уметь: - оформлять окна с помощью специальной программы на компьютере.	Ответы на вопросы. Практическая работа.			
4. Создание изделий из текстильных материалов										
19-20	4.1. Основы материаловедения.(4ч.)	Натуральные волокна животного происхождения. Сравнительная характеристика волокон и тканей	2	Комбинированный урок.	Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных волокон. Сравнительная характеристика тканей.	Знать: - классификацию натуральных волокон. - способы распознавания волокон. Уметь: - определять натуральные волокна. - выбирать ткань.	Лабораторная работа.	История ткацкого станка.		
21-22		Свойства тканей. дефекты тканей.	2	Изучения нового материала.	Виды дефектов ткани. Свойства ткани.	Знать: - свойства тканей. - дефекты ткани. Уметь: - определять дефекты ткани, свойства ткани.	Ответы на вопросы. Лабораторная работа.	Ткацкое производство.		

Элементы машиноведения

23-24	4.2. Элементы машиноведения. (8ч.)	Регуляторы швейной машины. Устройство и установка машинной иглы.	2	Изучения нового материала.	Классификация швейных машин. Организация рабочего места при выполнении машинных работ. Правила Т.Б. Регуляторы швейной машины.	Знать: -общие сведения о швейных машинах. -регуляторы и установку машинной иглы. Уметь: -пользоваться регуляторами швейной машины, -устанавливать машинную иглу.	Назначение, устройство и принцип действия швейной машины.			
25-26		Классификация машинных швов. Машинные швы.	2	Комбинированный урок.	Классификация и назначение машинных швов.	Знать: -виды машинных швов, назначение швов. Уметь: -определять машинные швы. -выполнять машинные швы.	Ответы на вопросы. Практическая работа.			
27-28		Виды швов. Выполнение машинных швов.	2	Практическое занятие.	Правила подготовки швейной машины к работе. Виды швов. Организация рабочего места. Правила Т.Б.	Знать: -правила подготовки швейной машины к работе, конструкцию шва. Уметь: -заправлять швейную машину, выполнять машинные швы.	Практическая работа.			

29-30		Выполнение машинных швов на спец. машине.	2	Практическое занятие.	Правила подготовки швейной машины к работе. Виды швов. Организация рабочего места. Правила Т.Б.	Знать: -правила подготовки швейной машины к работе, виды обметочных швов. Уметь: -заправлять швейную машину, -выполнять машинные швы.	Практическая работа.			
Конструирование и моделирование швейных изделий										
31-32	4.3. Конструирование и моделирование швейных изделий. (10ч.)	Виды легкой одежды. Требования к одежде. Правила снятие мерок.	2	Комбинированный урок.	Требования к одежде. Современные направления моды. Типовые фигуры. Краткие сведения из истории одежды. Правила Снятия мерок. Условное обозначение мерок.	Знать: -требования к одежде, направления моды, -порядок снятия мерок. Уметь: -снимать мерки, делать расчеты.	Ответы на вопросы. Работа с карточками «мерки».			
33-34		Снятие мерок Прибавки	2	Комбинированный урок.	Мерки. Прибавки на свободу облегания.	Знать: -правила и порядок снятия мерок, запись мерок. Уметь: -снимать мерки, делать расчеты.	Ответы на вопросы. Работа с карточками «мерки».			
35-36		Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. Построение	2	Комбинированный урок.	Построения чертежа юбки в масштабе 1:1 по своим меркам.	Знать: - порядок построения чертежа юбки. Уметь: -пользоваться чертежными инструментами -производить расчет,	Практическая работа. Расчет, построение чертежа.			

		чертежа прямой юбки в натуральную величину.				-строить чертеж юбки в масштабе 1:1.				
37-38		Моделирование юбки. Моделирование юбки.	2	Практическое занятие.	Мерки. Краткая характеристика расчетно - графической системы конструирования. Линии чертежа. Чтение чертежа. Прибавки на свободу облегания. Основы моделирования.	Знать: -порядок снятия мерок, прибавки, расчеты, линии чертежа. Уметь: -снимать мерки. -делать расчеты с учетом прибавок. -читать чертеж. -выбирать фасон юбки, моделировать.	Практическая работа.			
39-40		Подготовка ткани к раскрою. Подготовка ткани к раскрою.	2	Практическое занятие.	Подготовка выкройки. Подготовка ткани к раскрою. Расчет количества ткани.	Знать: -порядок оформления выкройки, -порядок подготовки ткани к раскрою Уметь: -оформлять выкройку, -готовить ткань к раскрою,	Практическая работа.			
Технология изготовления швейных изделий										
41-42	4.4. Технология изготовления швейных изделий.	Раскладка выкроек на ткани. Раскладка выкроек на	2	Комбинированный урок.	Организация рабочего места. Правила охраны труда. Составление плана работы. Расчет количества ткани. Рациональная раскладка выкройки на	Знать: -правила раскладки выкроек на ткани. Уметь: -производить рациональную раскладку выкроек на ткани				

	(18ч.)	ткани.			ткани. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка.	с учетом направления долевой нити, рисунка, ширины ткани, -кроить изделие.				
43-44		Правила раскроя. Раскрой изделия.	2	Комбинированный урок.	Организация рабочего места. Правила охраны труда. Составление плана работы. Последовательность раскроя	Знать: -правила раскроя изделия, -организацию рабочего места Уметь: -кроить изделие	Практическая работа.			
45-46		Продолжение работы. Подготовка деталей кроя	2	Комбинированный урок.	Условия подготовки деталей кроя. Правила охраны труда при работе с ручными инструментами. Прокладывание контрольных и контурных линий	Знать: -технику выполнения копировальных стежков, - правила выполнения контрольных и контурных линий, -терминологию ручных стежков, Уметь: -выполнять копировальные стежки, -выполнять контрольные и контурные линий	Практическая работа. Контроль качества готового узла обработки.			

47-48		Подготовка юбки к первой примерке	2	Практическое занятие	Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Проведение первой примерки, выявление и исправление дефектов. Правила охраны труда	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность подготовки изделия к примерки, -порядок проведения примерки, -требования к выполнению ручных стежков и строчек, -терминологию ручных стежков и строчек, <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -собирать изделие на примерку, -проводить первую примерку, -устранять дефекты 	Практическая работа Контроль качества готового узла обработки.			
49-50		Обработка боковых и заднего швов.	2	Практическое занятие.	Обработка боковых и заднего швов юбки. Стачивание. Обметывание. Правила охраны труда	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -технологию обработки швов, -терминологию машинных и ручных швов и строчек <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -технологически правильно обрабатывать швы 	Практическая работа Контроль качества готового узла обработки.			
51-52		Способы обработки застежки. Обработка застежки.	2	Практическое занятие.	Обработка застежки. Застежка – молния. Инструменты и приспособления. Правила охраны труда	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -технологию обработки застежки, -терминологию ручных и машинных швов <p>Уметь:</p>	Практическая работа. Контроль качества готового узла обработки.			

						<p>-технологически правильно обрабатывать застежку – молнию в боковом или заднем шве.</p> <p>-применять приемы влажно-тепловой обработки.</p>				
53-54		Способы обработки пояса. Обработка пояса.	2	Практическое занятие.	Обработка пояса. Инструменты и приспособления. Правила охраны труда. Дублирование пояса.	<p>Знать:</p> <p>-технологию изготовления и обработки пояса.</p> <p>-терминологию машинных и ручных швов</p> <p>Уметь:</p> <p>-технологически правильно обрабатывать пояс.</p>	Практическая работа. Контроль качества готового узла обработки.			
55-56		Обработка верхнего среза юбки.	2	Практическое занятие.	Обработка верхнего среза юбки. Соединение верхнего среза юбки с поясом. Правила охраны труда	<p>Знать:</p> <p>-технологию обработки верхнего среза юбки.</p> <p>-терминологию машинных и ручных швов</p> <p>Уметь:</p> <p>- технологически правильно обрабатывать верхний срез юбки.</p>	Практическая работа. Контроль качества готового узла обработки.			

57-58		Обработка нижнего среза юбки.	2	Практическое занятие.	Обработка нижнего среза юбки. Подгибка юбки. Клеевая. В.Т.О. Правила охраны труда. Инструменты и приспособления.	Знать: - технологию обработки нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым срезом Уметь: -технологически правильно обрабатывать нижний срез юбки. -выполнять ВТО	Практическая работа. Контроль качества готового узла обработки.			
59-60		Окончательная обработка изделия.	2	Практическое занятие.	Окончательная обработка изделия. Приемы влажно – тепловой обработки готового изделия. Правила охраны труда	Знать: -способы и приемы окончательной обработки изделия. Уметь: -проводить окончательную обработку изделия. -определять качество изделия -выполнять ВТО	Контроль качества готового узла обработки.			
5. Уход за одеждой										
61-62	Уход за одеждой (2ч.)	Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей	2	Изучения нового материала.	Уход за одеждой. Правила ухода за одеждой. Средства ухода за одеждой.	Знать: что относится к уходу за одеждой. Способы и средства ухода за одеждой. Уметь: ухаживать за одеждой из шерсти и шелка.	Тесты.			

6. Гигиена девушки										
63-64	Гигиена девушки (2ч.)	Уход за волосами.	2	Изучения нового материала.	Уход за волосами. Средства ухода за волосами. Правила ухода.	Знать: что относится к уходу за волосами. Способы и средства ухода за волосами. Уметь: ухаживать за волосами	Ответы на вопросы.			
7. Технология творческой деятельности										
65-66	Технология творческой деятельности (4ч.)	Творческий проект.	2	Комбинированный урок.	Творческий проект. Выбор объекта. Оборудование и приспособления. Составление последовательности выполнения. Этапы выполнения проекта.	Знать: -технологию выполнения проекта. -пользоваться необходимой литературой. Уметь: -подбирать материал и инструменты для выполнения работы, конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы.	Оформление проекта Практическая работа. Контроль качества готового узла обработки.			
67-68		Защита творческого проекта.	2	Комбинированный урок.	Защита проекта. Презентация.	Знать: формы защиты. Уметь: защищать проект	Защита проекта.			

В примерную программу внесены следующие изменения:

Изменена последовательность изучения разделов программы.

В первой четверти изучается раздел «Кулинария» потому, что это любимые занятия учащихся и позволяют условия (теплое время года, более разнообразный выбор овощей и фруктов.) Рекомендованные программой блюда заменены по следующим причинам:
нехватка оборудования, инструментов и времени на приготовление, желание учащихся;
Большее количество часов отведено на изучение раздела «Создание изделий из текстильных материалов» т.к. пошив юбки – это очень трудоемкий процесс.