

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Махачкалы «Средняя общеобразовательная школа №34»

Рассмотрено.

Руководитель ШМО:

_____/Гусейнова З.М./

Протокол №1

« 30 » августа 20 г.

Согласовано.

Заместитель директора:

_____/Мишаева Л.К./

« 30 » августа 20 г.

Утверждаю.

Директор МБОУ «СОШ № 34»:

_____/Магомедов Г.М.

Приказ № 88-П

« 31 » августа 20 г.

**Рабочая программа
по технологии (девочки)
5 класс**

Рабочая программа по технологии разработана в соответствии:

- с Федеральным Государственным образовательным стандартом основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897) «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного и среднего (полного) общего образования»;
- с Программой основного общего образования «Технология» изложенная в направлении «Универсальной линии технологии, включая раздел «Растениеводство» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации и соответствует ФГОС основного общего образования 2010 года. Авторы программы: П.С. Самородский, Н.В. Сеница, Т.Г. Иванова, В.Д. Симоненко. М.: Издательский центр «Вентана - Граф», 2016г.;
- с Федеральным перечнем учебников, рекомендованных Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях, на 2011/2012 учебный год, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 24 декабря 2010 г № 2080;
- с Примерной программой по учебным предметам технология 5-9 классы, М.: Просвещение, 2011 год (стандарты второго поколения);

Обоснованием использования данной Рабочей программы является количество часов (2 часа в неделю, 68 часов в году), отводимое на освоение рабочей программы учебным планом МБОУ СОШ № 34 в 2019-20 году. Программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения технологии. Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена на основе Государственного стандарта 2010 года и примерной Программы для общеобразовательных учреждений. Программа реализует обязательный (базовый) минимум содержания образования. Рабочая программа подкреплена учебником Технология для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. – 3-е изд., перераб. /Под ред.В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф,2016.

Цель: изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих технологических сферах, современном производстве и распространенных в нем технологиях.

Изучение предметной области «Технология» должно обеспечить развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач; активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий; совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность; формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса; формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Задачи: изучение учебного предмета «Технология» в 5 классе:

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;
- формирование представлений о культуре труда, производства;
- воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности;
- обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, прехтно-исследовательской).
- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- владение 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.

Планируемые результаты изучения предмета

Личностные

- самопознание;
- самооценка;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- личная ответственность;
- адекватное реагирование на трудности;
- формирование у ребёнка ценностных ориентиров в области технологий;
- воспитание уважительного отношения к труду, как своему, так и других людей;
- развитие самостоятельности в поиске решения различных задач;
- формирование духовных и эстетических потребностей;
- овладение различными приёмами и техниками трудовой деятельности;
- воспитание готовности к отстаиванию своего творческих находок и решений;
- отработка навыков самостоятельной и групповой работы.

Метапредметные

Коммуникативные УУД:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.;
- умение выделять главное из прочитанного;
- слушать и слышать собеседника, учителя;
- задавать вопросы на понимание, обобщение.

Познавательные УУД:

- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- сравнение;
- анализ;
- систематизация;
- мыслительный эксперимент;
- практическая работа;
- использование дополнительной информации и создание объектов;

- усвоение информации с помощью компьютера;
- работа со справочной литературой;
- работа с дополнительной литературой.

Регулятивные УУД:

- постановка новых целей;
- принятие учебной цели;
- выбор способов деятельности;
- планирование организации контроля труда;
- организация рабочего места;
- выполнение правил гигиены учебного труда.

Предметные

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание программы

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ. ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

КУЛИНАРИЯ(13ч)

Санитария и гигиена

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работы с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпанных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц.

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (27ч)

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Конструирование швейных изделий

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Швейные и ручные работы

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Проект «Фартук для работы на кухне»

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (22ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутов. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

Календарно-тематическое планирование

№ уроков	Наименование разделов и тем	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных	Плановые сроки прохождения	Фактические сроки
----------	-----------------------------	---	----------------------------	-------------------

		действий) по теме	темы	
Проектная деятельность. Оформление интерьера. Технология ведения дома (6 ч)				
1.	Что такое творческие проекты	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета «Технология»	06.09	
2.	Этапы выполнения проекта	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	10.09	
3.	Интерьер кухни, столовой	Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира.	13.09	
4.	Интерьер и планировка кухни-столовой	Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.	17.09	
5.	Бытовые электроприборы	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне.	20.09	
6.	Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой	24.09	
Кулинария (13ч)				
1.	Санитария и гигиена на кухне	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств, для посуды и кабинета. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах	27.09	
2.	Здоровое питание	Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.	01.10	
3-4.	Технология приготовления бутербродов	Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».	04.10 08.10	
5-6.	Технология приготовления	Изучить виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад).	11.10	

	горячих напитков	Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Различать сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.	15.10	
6-7.	Блюда их круп, бобовых, макаронных изделий	Формируются знания о видах круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпанных, вязких и жидких каш, макаронных изделий.	18.10 22.10	
8-9.	Блюда из сырых овощей и фруктов	Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.	25.10 05.11	
10-11.	Блюда из вареных овощей	Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Органолептически оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады	07.11 12.11	
12.	Блюда из яиц	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.	14.11	
13.	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.	19.11	
Создание изделий из текстильных материалов (27) черчение(4)				
1	Производство текстильных материалов	Изучить волокна растительного происхождения Хлопок и лен. Познакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Узнать что такое ткацкое производство.	21.11	
2.	Производство текстильных материалов	Изучить какие виды ткацкого переплетения бывают (полотняное, саржевое, сатиновое, атласное и т.д.) Узнать что такое раппорт.	26.11	
3.	Текстильные материалы и их свойства	Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов:	28.11	

		тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани.		
4.	Текстильные материалы и их свойства	Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.	19.11	
5.	Конструирование швейных изделий	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.	22.11	
6.	Конструирование швейных изделий	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4	26.11	
7.	Построение чертежа швейного изделия	Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку.	29.11	
8.	Построение чертежа швейного изделия	Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	03.12	
9.	Раскрой швейного изделия	Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.	06.12	
10.	Раскрой швейного изделия	Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.	10.12	
11.	Швейные ручные работы	Знать о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами.	13.12	
12.	Швейные ручные работы	Уметь выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами. Иметь понятие о стежке, строчке и шве.	17.12	
13.	Швейная машина	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.	20.12	

14.	Швейная машина	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда	24.12	
15.	Основные операции при машинной обработке изделия	Знать требования к выполнению машинных работ, о подготовке швейной машины к работе. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); стачивание.	27.12	
16.	Основные операции при машинной обработке изделия	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	07.01	
17.	Швейные машинные работы.	Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).	10.01	
18.	Влажно-тепловая обработка	Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	14.01	
19-20.	Машинные швы	Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом).	17.01-21.01	
21.	Технология изготовления швейных изделий	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.	24.01	
22.	Технология изготовления швейных изделий	Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.	31.01	
23.	Выполнение проекта «Наряд для завтрака»	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить	04.02	

		и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной		
24.	Выполнение проекта «Наряд для завтрака» Обработка накладного кармана.	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	07.02	
25.	Выполнение проекта «Наряд для завтрака» Обработка нижнего и боковых срезов фартука	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	11.02	
26.	Выполнение проекта «Наряд для завтрака» Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	14.02	
27.	Выполнение проекта «Наряд для завтрака»	Защищать творческий проект.	18.02	
Художественные ремесла (22)				
1.	Декоративно-прикладное искусство	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).	24.02	
2.	Декоративно-прикладное искусство	Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.	04.03	
3.	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.	07.03	
4.	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора	11.03	

5-6.	Орнамент. Символика в орнаменте.	Иметь понятия о симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации	14.03-18.03	
6.	Цветовые сочетания в орнаменте	Изучить цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.	21.03	
7-8.	Лоскутное шитье	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.	01.04-04.04	
9.	Лоскутное шитье	Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.	08.04	
10-11.	Лоскутное шитье. Узор «спираль»	Изучать традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.	11.04-15.04	
12-13.	Лоскутное шитье. Узор «изба»	Изучать традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.	18.04-22.04	
14.	Технология изготовления лоскутного изделия	Изготавливать шаблоны из плотного картона и выкраивать детали. Создавать лоскутный верх. Иметь понятие об аппликации.	25.04	
15-16.	Технология изготовления лоскутного изделия	Применять стежка и вытягивание в лоскутном шитье. Научиться обрабатывать срезы лоскутного изделия.	29.04-06.05	
17.	Лоскутное шитье. Обоснование проекта.	Знать об этапах выполнения проекта. Уметь выполнить обоснование проекта.	13.05	
18.	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	Знать о технологии изготовления изделия. Шить изделие из лоскутков, соблюдать правила безопасной работы.	16.05	
19.	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	Знать о технологии изготовления изделия. Шить изделие из лоскутков, соблюдать правила безопасной работы.	20.05	
20.	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	Знать о технологии изготовления изделия. Шить изделие из лоскутков, соблюдать правила безопасной работы.	23.05	

21.	Как защитить творческий проект.	Выполнять проект по разделу «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	27.05	
22.	Защита проекта	Защищать творческий проект	30.05	
Итого: 68 часов				