государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа № 7 имени Героя Советского Союза Ф.И. Ткачева
города Жигулевска городского округа Жигулевск Самарской области

Утверждено Директор школы _____ Крюкова Л.В. Приказ от «26» 06 2018 г. № 1	Согласовано Зам. директора школы по УВР _____Абрамова В.Н. «25» 06 2018 г.	Рассмотрено на заседании ШМО _____Журавлева С.Р. «8» 06 2018 г. Протокол №6

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
для 5 класса
на 2018/2019 учебный год

(базовый уровень)

Составлено учителем Кашицыной И.Г.

Квалификационная категория нет
Стаж педагогической работы 15 лет

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по направлению «Технология» составлена для учащихся 5 класса на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;
- Примерной программы основного (общего) образования, с учетом требований образовательного стандарта «Технология. Обслуживающий труд», под редакцией О. А. Кожиной (Дрофа, 2015).
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

Данная рабочая программа рассчитана на 68 часов (по 2 часа в неделю)

Учебно-методическое обеспечение

Образовательная программа: Примерной программы основного (общего) образования, с учетом требований образовательного стандарта «Технология. Обслуживающий труд», под редакцией О. А. Кожиной (Дрофа, 2015).
Уровень освоения: базовый
Методические разработки для учителя:
Технология. 5-8 классы: рабочие программы по учебникам под ред. О. А. Кожиной.

Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).

2. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).

3. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова).

Цели изучения учебного предмета «Технология»

■ формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

■ освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

■ формирование представлений деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической труда;

■ овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов,

механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

■ овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

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

■ формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно- исследовательской деятельности;

■ воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

■ профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие и художественные ремесла», «Элементы материаловедения», «Элементы машиноведения», «Ручные работы»,»Конструирование и моделирование рабочей одежды», «Творческие проекты». Основным дидактическим средством обучения технологии является учебно- практическая деятельность.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Задачи учебного предмета «Технология»

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют задачи обучения:

• 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, 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;

• овладение способами деятельностей: – умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники; – способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний; – умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

• освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

Направление «Технология ведения дома». С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения 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. Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология» Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. В результате обучения учащиеся овладеют:

■ трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;

■ умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

■ навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда. В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность ознакомиться:

■ с основными технологическими понятиями и характеристиками;

■ технологическими свойствами и назначением материалов;

■ назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

■ видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

■ профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

■ со значением здорового питания для сохранения своего здоровья; выполнять по

установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

■ рационально организовывать рабочее место;

■ находить необходимую информацию в различных источниках;

■ применять конструкторскую и технологическую документацию;

■ составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;

■ выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

■ конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

■ выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

■ соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;

■ осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготовляемого изделия или продукта;

■ находить и устранять допущенные дефекты;

■ проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

■ планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;

■ распределять работу при коллективной деятельности; использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

■ понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;

■ развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;

■ получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

■ организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

■ создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

■ изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

■ контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

■ выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;

■ оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;

■ построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности.

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются: - определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;

- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»); выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет- ресурсы и другие базы данных;

- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Место предмета в учебном плане

В учебном плане на изучение предмета технология в пятом классе отводится по 2 часа в неделю, 68 часов в год.

Всего часов за год	68
Всего часов в неделю	2
Особые формы урока. Из них: Творческий проект	 1
Практические работы	13

Содержание учебного предмета «Технология»

Тема 1. Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность(2 час)

Основные теоретические сведения. Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Учебный проект. Этапы выполнения проекта. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Краткая формулировка цели и задач выполнения проекта.

Раздел 1. Кулинария (14ч.)

Тема 2. Санитария и гигиена (2ч.)

Основные теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Тема 3. Физиология питания (2ч.)

Основные теоретические сведения. Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Тема 4. Бутерброды, горячие напитки (2ч.)

Основные теоретические сведения. Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу. Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Тема 5. Блюда из яиц (2ч.)

Основные теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Тема 6. Блюда из овощей. Приготовление блюд из свежих овощей (2ч.)

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Механическая обработка овощей. Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Тема 7. Блюда из овощей. Приготовление блюд из вареных овощей (2ч.)

Основные теоретические сведения. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Приготовление блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Тема 8. Сервировка стола. Этикет.

Основные теоретические сведения. Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Тема 9. Интерьер кухни, столовой (2ч.)

Основные теоретические сведения. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. 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 тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (34ч.)

Тема 10. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (2ч.)

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани.

Тема 11. Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов (2ч.)

Основные теоретические сведения. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Тема 12. Элементы машиноведения. Бытовая универсальная швейная машина (2ч.)

Основные теоретические сведения. Классификация швейных машин швейного производства по назначению. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Тема 13. Подготовка швейной машины к работе (2ч.)

Основные теоретические сведения. Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Тема 14. Элементы машиноведения. Машинные швы (1ч.).

Основные теоретические сведения. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Тема 15. Конструирование швейных изделий (2ч.)

Основные теоретические сведения. Виды фартуков. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по

своим меркам.

Тема 16. Моделирование швейных изделий (2ч.)

Основные теоретические сведения. Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Фартуки в национальном костюме. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Тема 17. Технология изготовления швейных изделий. Ручные работы (2ч.)

Основные теоретические сведения. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Тема 18. Технология изготовления швейных изделий. Раскрой фартука (2ч.)

Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани.

Тема 19. Технология изготовления швейных изделий. Подготовка деталей кроя к обработке (2ч.)

Основные теоретические сведения. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Тема 20. Технология изготовления швейных изделий. Обработка бретелей (2ч.)

Основные теоретические сведения. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Обработка бретелей.

Тема 21. Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника (2ч.)

Основные теоретические сведения

Обработка нагрудника швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Тема 22. Технология изготовления швейных изделий. Обработка накладных карманов Основные теоретические сведения. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.

Тема 23. Технология изготовления швейных изделий. Соединение карманов с фартуком

Основные теоретические сведения. Сборка изделия. Выполнение закрепок на швейной машине.

Тема 24. Технология изготовления швейных изделий. Обработка верхнего среза фартука Основные теоретические сведения

Обработка деталей пояса. Соединение пояса с верхней частью фартука.

Тема 25. Технология изготовления швейных изделий.

Обработка боковых и нижней сторон фартука (2ч.)

Основные теоретические сведения. Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Тема 26. Технология изготовления швейных изделий.

Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия (2ч.)

Основные теоретические сведения. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла (10ч.)

Тема 27. Декоративно-прикладное искусство (2ч.)

Основные теоретические сведения. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Тема 28. Декоративно-прикладное искусство. Узелковый батик (2ч.)

Основные теоретические сведения. История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани. Особенности построения композиции в узелковом батике. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

.

Тема 29. Декоративно-прикладное искусство. Вышивка, основы композиции (2ч.)

Основные теоретические сведения. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья.

Тема 30. Декоративно-прикладное искусство. Технология выполнения ручных вышивальных швов (2ч.)

Основные теоретические сведения. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.

Тема 31. Декоративно-прикладное искусство. Выполнение вышивки по контуру (2ч.)

Основные теоретические сведения. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Оформление готового изделия. Уход за вышитыми изделиями.

Раздел 4. Творческие проекты (10ч.)

Тема 32Правила, приемы и средства композиции, понятие орнамента..

Определение проблемы. Выбор вариантов (2ч.)

Основные теоретические сведения. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Тема 33. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства(2ч.)

Основные теоретические сведения. Планирование изготовления изделия..

Тема 34. Защита творческих проектов (2ч.)

Основные теоретические сведения. Работа над проектом по выбору.

Результаты обучения

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического

технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

• в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;

• в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

• в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;

• в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования. Изучение технологии призвано обеспечить:

• становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;

• развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;

• формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;

• приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности.

Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Метапредметные планируемые результаты обучения:

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• планирование образовательной и профессиональной карьеры;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Познавательные результаты:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и 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 техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

Коммуникативные результаты:

- формирование рабочей группы для выполнения технического 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 стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Регулятивные результаты:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе 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 и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) 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 мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

Критерии оценки знаний и умений обучающихся по технологии

Примерные нормы оценок знаний и умений обучающихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

1.Полностью освоил учебный материал.

2.Умеет изложить его своими словами.

3. Самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами.

4. Правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

1.В основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами.

2.Подтверждает ответ конкретными примерами.

3. Правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

1.Не усвоил существенную часть учебного материала.

2.Допускает значительные ошибки при его изложении своими словами.

3.Затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если обучающийся:

1.Почти не усвоил учебный материал.

2.Не может изложить его своими словами.

3.Не может подтвердить ответ конкретными примерами.

4.Не отвечает на большую часть вопросов.

Оценка «1» ставится, если обучающийся:

1.Полностью не усвоил учебный материал.

2. Не может изложить его своими словами.

3.Не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Примерные нормы оценок выполнения обучающимися графических заданий и лабораторных практических работ

Оценка «5» ставится, если обучающийся:
1.Творчески планирует выполнение работы.
2.Самостоятельно и полностью использует знания программного материала.
3. Правильно и аккуратно выполняет задание.
4.Умеет пользоваться справочной литераиурой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.
Оценка «4» ставится, если обучающийся:
1.Правильно планирует выполнение работы.
2. Самостоятельно и полностью использует знания программного материала.
3. В основном правильно и аккуратно выполняет задание.
4. Умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.
Оценка «3» ставится, если обучающийся:
1.Допускает ошибки при планировании выполняемой работы.
2. Не может самостоятельно и полностью использовать знания программного материала.
3.Допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание.
4. Затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.
Оценка «2» ставится, если обучающийся:
1.Не может правильно спланировать выполнение работы.
2. Не может самостоятельно и полностью использовать знания программного материала.
3. Допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание.
4. Не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.
Оценка «1» ставится, если обучающийся:
1.Не может спланировать выполнение работы.
2. Не может использовать знания программного материала.
3.Отказывается выполнять задание.

Проверка и оценка практической работы обучающихся

«5»- работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;
«4»- работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;
«3»- работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонениями от образца 9если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или закончено не в срок;
«2»- обучающийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.
«1»- обучающийся не подготовлен к работе, совершенно не владеет умениями и навыками, предусмотренными программой.

Оценивание теста обучающихся производится по следующей системе:

«5»- получают обучающиеся, справившиеся с работой 100-90%;
«4»-ставится в том случае, если верные ответы составляют 80% от общего количества;
«3»-соответствует работа, содержащая 50-70% правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации;

оригинальность применение и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).

4. Эстетические критерии(композиционная завершенность, дизайн изделия, использование традиций народной культуры).

5. Экономические критерии (потребность в изделии, экономическое обоснование, возможность массового производства).

6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия, возможность использования вторичного сырья, отходов производства, экологическая безопасность).

7. Информационные критерии (стандартность проектной документации, использование дополнительной информации).

Контрольно-измерительные материалы

Контрольно-измерительные материалы разработаны для 5 класса в соответствии с требованиями. Система контроля должна обеспечивать всестороннюю знаний; усвоение всех основных компонентов, их составляющих; определение уровня усвоения знаний; динамику усвоения умений и навыков познавательного и практического характера, признание существенной роли активной учебно-познавательной деятельности. Данный материал поможет учителю в проведении контроля обучающихся. В материал входят тестовые задания разного уровня , что очень важно при проведении опроса.

Программа технологии предусматривает, что учащиеся получают технико-технологические знания и практические умения по обработке разных материалов, знакомятся с влиянием их свойств на выбор способа обработки; изучают специальные термины и обозначения, термины конструирования, раскроя, пошива, учатся грамотно выполнять технологические операции и поузловую обработку по образцам и на изделии самостоятельно. Тематическая цельность программы и осуществляемый по ней учебный процесс обеспечивает достижение обучающих, общеобразовательных, воспитательных и развивающих целей в их неразрывном единстве; расширяет трудовой опыт учащихся, развивает трудовые навыки и умения на всех уровнях курса технологии.

Тематическое планирование

№ п/п	Название разделов и тем уроков, количество часов	Элементы содержания урока	Предметные планируемые результаты обучения
Кулинария (20ч)			
1-2.	Физиология питания. Практическая работа. «Составление меню, отвечающее здоровому образу жизни.»	Питание как физиологическая потребность. Пищевые отравления. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов, суточная потребность в витаминах.	Знать: о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Уметь: находить и предъявлять информацию о

			содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.
3-4.	Санитария и гигиена.	Санитарно-гигиенические требования. Безопасные приемы работы на кухне. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранения продуктов. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах.. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Санитарное значение соблюдение температурного режима и длительности тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.	Знать: общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни, столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Уметь: владеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранения продуктов. Освоить безопасные приемы работы с кухонным оборудованием
5-6.	Интерьер кухни, столовой. Практическая работа. «Выполнение эскиза, интерьера кухни»	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими требованиями, эстетическими требованиями к интерьеру. Создание интерьера кухни. Создание интерьеров кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Чистка посуды из метала, стекла, керамики, дерева.	Знать: о понятии интерьере кухни, требования к нему; посуде, приборах для сервировки стола; декоративном украшении кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками. Уметь: создавать собственный интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.
7-8.	Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.	Планирование кухни. Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Принадлежности	Знать: о правилах при создании собственного интерьера с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических

		обеденного и чайного стола. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Использование декоративных элементов при разработки собственного интерьера кухни.	требований. Уметь: создавать собственный план размещения оборудования на кухне-столовой.
9-10.	Сервировка стола к завтраку. Практическая работа. «Выполнить эскиз художественного украшения стола к завтраку»	Понятие о сервировке стола. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Подача готовых блюд к столу. Подача горячих напитков.	Знать: о Столовых приборах и посуде; способах складывания салфеток; правилах пользования столовыми приборами. Уметь: составлять меню завтрака. Рассчитывать количество продуктов для приготовления завтрака
11-12.	Бутерброды и горячие напитки.	Виды бутербродов. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Продукты дополнительные для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродных ассорти. На хлебе. Виды горячих напитков. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Правила хранения чая, кофе, какао.	Знать: о видах бутербродов и технологии их приготовления; Способы нарезки продуктов для приготовления бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Уметь: находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки; приготовить бутерброды из продуктов, которые есть в наличии.
13-14.	Блюда из яиц.	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах	Знать: как определять свежесть яиц; готовить блюда из яиц. Уметь: находить и предъявлять информацию о способах

		из яиц, способах оформления яиц к праздникам. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц.	хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к праздникам
15-17.	Блюда из овощей и фруктов. Практическая работа. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной»	Пищевая ценность овощей и фруктов. Виды овощей используемых в кулинарии. Классификация овощей. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи-условия и сроки хранения, способы кулинарного использования. Противление блюд из овощей.	Знать: содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Уметь: находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них; приготовить из сырых овощей и фруктов гарниров и самостоятельных блюд.
18	Определение содержания нитратов в овощах.	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.	Знать: как правильно определять доброкачественность овощей. Уметь: определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов
19-20	Заготовка продуктов.	Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов(консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение и тд.). Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище. Упаковочные материалы для хранения.	Знать: способы приготовления домашних запасов; способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Уметь: сделать выбор при хранении пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности.

Рукоделие. Художественные ремесла (8ч)			
21-26	Вышивка. Практическая работа. «Выполнение эскизов композиции вышивки для отдельной салфетки»	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Отделка изделия вышивкой. Виды орнамента. Законы восприятия цвета. Яркость и насыщенность цвета. Холодные, теплые цвета. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Подбор ниток и игл.	Знать: традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, виды орнамента, законы восприятия цвета, холодные, теплые цвета. Уметь: составлять свою композицию при создании узора.
27-28	Узелковый батик. Практическая работа. «Оформление салфеток в технике узелковый батик»	История появления техники «узелковый батик». Материалы и красители. Подготовка ткани к окрашиванию. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Материалы и инструменты. Организация рабочего места. Подбор красителя к ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.	Знать: историю появления техники «узелковый батик», материалы и красители, которые используются при работе; особенности построения композиции в узелковом батике. Уметь: применять полученные знания на практике.
Элементы материаловедения(4 ч)			
29-30	Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов	Классификация текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей, изделий из них, находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструменты и приспособления, которыми пользовались для этих целей в старину.	Знать: о классификации текстильных волокон, об изготовлении нитей и тканей, а так же изделий из них. Уметь: находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструменты и приспособления для них.
31	Изучение свойств тканей из	Классификация	Знать: свойства тканей из

	хлопка и льна. Практическая работа. «Зарисовка одежды, сделанной из хлопка и льна»	текстильных волокон. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Способы их получения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Оформлять результаты исследования.	хлопка и льна, способы их получения. Уметь: оформлять результаты исследования.
32	**Определения и направления долевой нити в ткани.**	**Определять и направления долевой нити в ткани. Выполнение простейших переплетений.** **Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды переплетений нитей в тканях.**	**Знать: как определять направление долевой нити в ткани; виды переплетений нитей в тканях.** **Уметь: определять лицевую и изнаночную сторону ткани.**
Элементы машиноведения (6ч)			
33-34	Механизмы технологических машин. Современная бытовая машинка с электрическим приводом.	Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Изучение современной бытовой машинки с электрическим приводом, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой машине. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Регулировка длины стежка. Приемы закрепления строчки обратным ходом.	Знать: устройство современной бытовой машинки с электрическим приводом. Уметь: отрабатывать точность движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям; выполнять машинные строчки с различной длинной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины.
35-36	Упражнение в шитье на швейной машинке, заправленной нитками.	Упражняться в шитье на швейной машинке, заправленной нитками	Знать: правила безопасной работы на швейной машине. Уметь: работать на швейной машинке, заправленной нитками.
37	**Назначение и правила использования регулирующих механизмов.**	**Изучать назначение и правила использования регулирующих механизмов.**	**Знать: назначение и правила использования регулирующих механизмов.**

		Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять нижнюю	**Уметь: подготавливать швейную машину к работе.**
38	Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменение длины стежка.	Выполнять прямую и зигзагообразную машинную строчку с различной длинной стежка по намеченным линиям	Знать: как правильно выполнять прямую и зигзагообразную машинную строчку. Уметь: создавать на швейной машине прямую и зигзагообразную машинную строчку с различной длинной стежка по намеченным линиям
Ручные работы(2ч)			
39-40	Ручные работы. Практическая работа. «Выполнение ручных стежков, строчек швов»	Изучение инструментов и приспособлений для ручных работ. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, наметочная и др.Обязательные требования к выполнению ручных работ.	Знать: инструментов и приспособлений для ручных работ; правила безопасной работы с колющим инструментом Уметь: выполнять ручные стежки, отрабатывать навыки выполнения новых технологических операций; изготовление салфетки с помощью стежков.
Конструирование и моделирование одежды (6ч)			
41-46	Конструирование швейных изделий. Практическая работа. «Снятие мерок и запись результатов измерений»	Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения чертежей швейных изделий. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия. Правила измерения и условные обозначения. Последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.	Знать: общие правила построения чертежей выкройки, особенности строения фигуры человека. Уметь: снимать мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия(плечевого, поясного, воротника, рукава); рассчитывать количество ткани на изделие. Уметь: строить чертеж в тетради в масштабе 1:4 и в натуральную величину.

		Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.	
Технология изготовления швейных изделий(12ч)			
47-48	Технология изготовления швейных изделий.	Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материалов, от модели изделия. Способы распускания швов.	Знать: обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкций, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования Уметь: планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом; выполнение раскладки выкроек на ткани, перевод контурных линий на парные детали кроя.
49	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани.	Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.	Знать: о правильной подготовки ткани к раскрою. Уметь: раскладывать выкройки на ткани перевод контурных линий на парные детали кроя.
50	Раскрой шейного изделия Практическая работа. «раскрой изделия»	Выполнять экономную раскладку выкройку на ткани, обмеловку с учетов припусков на швы.	Знать: способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Уметь: выполнять экономную раскладку выкройку на ткани, обмеловку с учетов

			припусков на швы
51	Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ.	Изучение инструментов и приспособлений для ручных работ. Обязательные требования к выполнению ручных работ.	Знать: инструменты и приспособления для ручных работ. Уметь: безопасно выполнять работу инструментам
52	Изготовление образцов ручных работ	Выполнение образцов ручных работ	Знать: как правильно создавать образцы ручных работ. Уметь: создавать образцы ручных работ.
53	Классификация машинных швов: соединенных и краевых.	Изучение классификации машинных швов: соединенных и краевых	Знать: классификацию машинных швов. Уметь: различать машинные швы.
54	Последовательность изготовления швейных изделий	Распределение последовательности изготовления швейных изделий	Знать: как последовательно создавать швейное изделие. Уметь: создавать швейное изделие следуя определенной последовательности в работе.
55-56	Правила обработки деталей кроя. Практическая работа. «Обработка деталей кроя»	Обработка вытачек, рельефа, складок, обметывание срезов. Обработка карманов, пояса, бретель; сборка изделия; обработка воротников различной конструкции(двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки и др).	Знать: как правильно обрабатывать вытачки, складки, срезы. Уметь: обрабатывать карманы, пояс, бретели ;сборка изделия; обработка воротников различной конструкции(двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки и др.).
57-58	Приемы влажно-тепловых обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий.	Изучать правила выполнения влажно-тепловых работ. Тренироваться в выполнении влажно-тепловых работ. Изучать оборудование и основ влажно-тепловых работные операции. Контроль качества изделия.	Знать: о правилах выполнения влажно-тепловых работ. Уметь: проводить влажно-тепловые работы на практике.
	Творческие проекты(10 ч)		
59	Творческие проекты. Традиционные и современные виды	Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона.	Знать: о традициях своего народа. Уметь: находить и

	декоративно-прикладного искусства.		предъявлять информацию о народных промыслах своего региона.
60	Правила, приемы и средства композиции.	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Знать: основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Уметь: самостоятельно создавать композицию.
61	Понятие орнамента. Цветовые сочетания в орнаменте. Практическая работа. «Создание эскиза орнамента»	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.	Знать: основы цветоведения. Уметь: создавать собственные зарисовки с натуры и осуществлять их стилизацию.
62	Создание графической композиции, орнамента на листке бумаги. Практическая работа. «Создание графической композиции, орнамента на листке бумаги.»	Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, панно.	Знать: правила графического построения орнамента. Уметь: создавать графические композиции; выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, панно.
63-66	Творческие проекты	Работа над проектом по выбору	Подбор проекта.
67-68	Защита творческого проекта.	Работа над проектом по выбору	Презентация проекта.