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. № 75	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 6 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. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).

2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).

3. Технология. Обслуживающий труд. 6 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 шестом 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	11

Содержание учебного предмета

Тема 1. Вводное занятие. Санитария и гигиена(2 ч.)

Основные теоретические сведения. Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

.

Раздел 1. Кулинария (16ч.)

Тема 2. Физиология питания. Сервировка стола к обеду. Этикет. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Правила сервировки стола к обеду и ужину. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Тема 3. Блюда из молока и кисломолочных продуктов(4ч.)

Основные теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд и бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Тема 5. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Блюда из вареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Тема 6. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч.)

Основные теоретические сведения. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовления рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи готовых блюд к столу. Блюда из жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассированние, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной.

Тема 7. Заготовка продуктов (2ч.)

Основные теоретические сведения. Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочно-кислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола. Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.). Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей

(ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Тема 8. Сервировка стола . Этикет.

Правила подачи блюд, сервировки, возможные варианты меню. Понятие калорийность пищи. Познакомить с правилами хорошего тона. Правила использования столовых приборов. Правила сервировки стола к ужину и обеду. Праздничный стол. Украшение стола

Тема 9. Приготовление обеда в походных условиях (2ч.)

Основные теоретические сведения. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Тема 10. Интерьер жилого дома (2ч.)

Основные теоретические сведения. Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесок, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

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

Тема 11. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (2ч.)

Основные теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканных материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Тема 12. Свойства текстильных материалов. Ткацкие переплетения.(2ч.)

Основные теоретические сведения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Практические работы. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 13. Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины (2ч.)

Основные теоретические сведения. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Практические работы. Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.

Тема 14. Зигзагообразная строчка. Уход за швейной машиной. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Челночное устройство. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Тема 15. Конструирование швейных изделий. Требования к одежде.

Снятие мерок. Контрольная работа за 1 полугодие (2ч.)

Основные теоретические сведения. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений.

Тема 16. Построение чертежа основы юбки. (2ч.).

Основные теоретические сведения. Последовательность построения основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже.

Тема 17. Моделирование юбок. Оформление выкроек (2ч.)

Основные теоретические сведения. Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде. Способы моделирования прямых, конических и клиньевых юбок. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою. По¬лучение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по кос¬тюму

Тема 18.Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности подготовки ткани в клетку, полоску, с ворсом.

Тема 19.Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Тема 20.Подготовка деталей кроя к обработке. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Тема 21.Примерка изделия. Дефекты посадки. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Тема 22.Обработка вытачек и складок. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Правила выполнения технологических операций.

Обработка деталей кроя. Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия

Тема 23.Соединение деталей юбки и обработка срезов. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обметывание швов ручным и машинным способом. Технология обработки боковых срезов.

Тема 24.Обработка застежки. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обработка застежек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Тема 25.Обработка верхнего среза юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Тема 26.Обработка нижнего среза юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами

Тема 27.Окончательная отделка юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла (10ч.)

Тема 28.Основы композиции. Законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Тема 29.Лоскутное шитье. Материалы и приспособления. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты и приспособления. Шаблоны для выкраивания элементов орнамента.

Тема 30. Лоскутное шитье. Технология изготовления изделий из лоскута.(2ч.)

Основные теоретические сведения. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Тема 31. Вышивка. Счетные швы.(2ч.)

Основные теоретические сведения. Вышивка как вид народно-прикладного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование компьютера для вышивки.

Тема 32. Вышивка. Технология выполнения вышивки. (2ч.)

Основные теоретические сведения. Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

Тема 33. Национальные и местные традиции оформления интерьера жилых помещений.(2ч).

Раздел 4. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (4ч.)

Тема 34.Творческие проекты.

Определение проблемы. Оформление проектов (2ч.)

Основные теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятель¬ности. Составные части творческого проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация .Оформление проектов

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 (16 ч)			
1-2	Физиология питания. Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемый на кухне.	Исторические сведения о развитии искусства приготовления пищи. Познакомить с оборудованием кухни, требованиями безопасности при работе на кухне, санитарныо-гигиенические требования при приготовлении пищи. Познакомить с кухонной и столовой посудой, столовыми приборами, инструментами для приготовления пищи.	Знать: какое оборудование используется на кухне, требованиям безопасности при работе на кухне. Дать правильное представление о посуде и инвентаре применяемые на кухне. Уметь: оказывать первую помощь при отравлениях; подбирать продукты для приготовления гарниров к мясу, рыбе
3-4 5-6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	Знакомство с питательной ценностью молока, молочных продуктов, условиями хранения. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Химический состав молока(белки, жиры, молочный сахар, витамины). Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, кобылицы, верблюдицы). Способы определения качества молока, способы очистки. Условия хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Рецептурой блюд из молока и молочных продуктов.	Знать: о питательной ценности молока и молочных продуктов; определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях; кипячение и пастеризация молока; виды кисломолочных продуктов. Уметь: определять качество молока органолептическими и лабораторными методами; о пастеризации молока и кипячении;подбирать интересные рецепты из молочных продуктов.
7-8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Требования, предъявляемые к качеству круп, способы их механической обработки. Правила приготовления каш. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании	Знать: о питательной ценности крупы; различать виды приготовления каш;безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Уметь: находить и предъявлять информацию о

		человека. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.	крупах, бобовых и продуктах их переработки; определять оптимальное соотношение крупы и жидкости пи варке гарнира и крупы; приготавливать рассыпную, вязкую и жидкую каши.
9-10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа. «определение срока годности рыбных консервов»	Разновидности рыбы, морепродуктов. Их пищевая ценность в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Требования к качеству рыбы и морепродуктам, технология их механической обработки, виды тепловой обработки. Блюда из рыбы и морепродуктов	Знать: разновидности рыб; правильное понятие о тепловой и механической обработке рыбы и морепродуктах; подбирать инструменты и приспособления для механической обработки рыбы; безопасные приемы труда. Уметь: определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами; выбирать и приготавливать блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.
11-12	Сервировка стола. Этикет. Практическая работа. «Сделать эскиз сервировки стола к празднику».	Правила подачи блюд, сервировки, возможныеварианты меню. Понятие калорийность пищи. Познакомить с правилами хорошего тона. Правила использования столовых приборов. Правила сервировки стола к ужину и обеду. Праздничный стол. Украшение стола	Знать: понятие «калорийность продуктов»;правила хорошего тона, правила использования столовых приборов. Уметь: правильно подавать блюда. Создавать представление о правильной сервировке стола.
13-14	Приготовление обеда в походных условиях Практическая работа.«Расчет количества и состава продуктов для похода»	Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях.	Знать: способы приготовления пищи в походных условиях ; меры противопожарной безопасности и бережное отношение к природе. Уметь: производить расчет количества и состава продуктов для похода; способы контроля качества природной воды

		Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.	
15-16	Заготовка продуктов.	Роль запасов в экономном ведениидомашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, копчение,вяление и тд.).	Знать: способы приготовления домашних запасов; квашение капусты: обработка капусты, подготовка тары для квашения, укладка капусты, соли, приправ в тару; условия и сроки хранения; засолка огурцов и томатов: механическая обработка(сортировка и мойка). Знать: какиепряности и травы применяются при засолке. Уметь: правильно хранить заготовленные продукты в домашних условиях.
Элементы материаловедения(3 ч)			
17	Элементы материаловедения. **Ткани из натуральных волокон и их свойства.**	Классификация текстильных волокон. Ассортимент натуральных тканей, их свойства. Способы обработки деталей при изготовлении изделий и правила ухода за ними.	Знать: о тканях из натуральных волокон; способы обработки изделий из **натуральных волокон.** **Уметь: определять ткани из натуральных волокон.**
18	Смесовые ткани. Трикотаж.	Краткие сведения о химических свойствах волокон и тканей из них. Смесовые ткани и их свойства. Свойства трикотажа.	Знать: краткие сведения о химических свойствах волокон и тканей из них. Уметь: выделять трикотажные ткани от других.
19	Распознавание ткани из натуральных волокон. Практическая работа. «Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти»	Распознавание ткани из натуральных волокон. Соблюдение правил безопасной работы при выполнении заданий.	Знать: правила безопасности при работе. Уметь: распознавать ткани из натуральных волокон.
Элементы машиноведения(2 ч)			
20-22	Элементы машиноведения. Виды бытовых швейных машин. Машинная игла.	История происхождения иглы. Виды бытовых швейных машин с устройством машинной иглы. Подбор толщины и иглы в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной,	Знать: об истории происхождения иглы; виды бытовых швейных машин; безопасные приемы труда. Уметь: заменять иглу в швейной машине; подбирать толщину иглы в зависимости

		чистка и смазка.	от вида сшиваемой ткани; определять возможности предела регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимаемой силы лапки.
Конструирование и моделирование швейных изделий(8 ч)			
23-30	Конструирование и моделирование швейных изделий. Практическая работа. «Снятие мерок и запись результатов измерения»	Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Юбки в национальном костюме. История появления юбки. Стиль в одежде. Понятие о композиции и стиле в одежде(материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм) Зрительные иллюзии в одежде. Разновидность юбок по силуэту. Конструирование особенностей деталей юбки в зависимости от фасона.	Знать: особенности строения фигуры человека различных типов. Уметь: снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; рассчитывать по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий; коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры; выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов, разработка эскизов женской одежды; подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека.
Технология изготовления швейных изделий(14 ч)			
31-34	Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Практическая работа. «Раскладка выкройки и раскрой изделия»	Последовательность раскроя деталей изделия. Рассчитывать количество ткани на изделие. Подготовить ткань к раскрою. Правила безопасной работы при раскрое.	Знать: как правильно рассчитывать количество ткани на изделие. Уметь: последовательно раскраивать детали изделия.; подготавливать ткань к раскрою.
35-36	Подготовка деталей кроя к обработке.	Последовательность операций по подготовке деталей к обработке. Способы переноса контурных линий с одной стороны на другую.	Знать: способы подготовки данного вида ткани к раскрою, планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Уметь: последовательно выполнять операций по подготовке деталей к обработке; создавать перенос контурных линий с одной на другую.
37-38	Подготовка и проведение примерки.	Повторение порядка работы по подготовке изделия к примерке. Выполнение сметывания деталей изделия,	Знать: о выполнение сметывания деталей изделия, примерка изделия; выполнение безопасных приемов труда.

		примерка изделия, исправление недочетов.	Уметь: стачивать детали и выполнять отдельные работы.
39-41	Обработка и соединение деталей кроя изделия Практическая работа. «Обработка и соединение деталей кроя изделия»	Повторение последовательности обработки и соединение деталей плечевого изделия. Способы сметывания срезов швов, обработка нижнего среза изделия. Соединение боковых и плечевых срезов изделия. Обработка швов осыпания. Выполнение влажно-тепловой обработки.	Знать: как соединять боковые и плечевые срезы изделия. Уметь: создавать последовательную обработку и соединение деталей плечевого изделия; различать способы сметывания срезов швов, обработку нижнего среза изделия.
Рукоделие. Художественные ремесла(10 ч)			
42	Рукоделие. Вышивка. Выбор ткани и ниток.	Исторические сведения о вышивке. Виды вышивок, ткани и нитки для вышивания, дополнительные материалы.	Знать: виды вышивок, ткани и нитки для вышивания. Уметь: выбирать нитки, иглы и ткани для вышивания.
43	Инструменты и приспособления для вышивания.	Инструменты и приспособления для вышивания. Правила их выбора. Правила безопасного труда при вышивании	Знать: об инструментах и различных приспособлениях для вышивки, правила безопасного труда при вышивании. Уметь: применять полученную информацию об инструментах для вышивания не практике.
44-45	Составление и подбор рисунка для вышивания.	Правила выбора рисунка для вышивания, основы композиции, правила построения орнамента. Увеличение и уменьшение рисунка по клеточкам	Знать: правилах выбора рисунка для вышивания, основы композиции, правила построения орнамента. Уметь: создавать собственный рисунок для вышивания, переносить его на ткань для вышивания.
46	Подготовка к вышиванию.	Последовательность операции при подготовке к вышиванию. Способы перевода рисунка на ткань. Подготовка ткань к вышивке.	Знать: о последовательности операции при подготовке к вышиванию. Уметь: переводить рисунок на ткань.
47	Техника вышивания.	Разные виды швов, применяемые в вышивке. Приемы закрепления нити на ткани.	Знать: о различных видах швов при вышивании. Уметь: закреплять нити на ткани.
48-49	Вышивание гладью. Практическая работа. «Вышивание гладью цветка»	История и разновидность вышивания гладью. Правила подбора рисунка и ниток для вышивания гладью.	Знать: об истории и разновидностях вышивания гладью. Уметь: правильно подбирать рисунок и нитки для вышивания гладью.
50	Аппликация на ткани.	Техника аппликации на ткани, материалы в тканевой	Знать: о технике аппликации на ткани; материалы,

	Практическая работа. «Изготовление аппликации на ткани»	аппликации, способы соединения материалов с изделиями. С техникой объемной аппликации на трикотаже, со сложной многоцветной аппликацией.	используемые при создании тканевой аппликации. Уметь: соединять материалы с изделиями в технике объемной аппликации.
51-52	Вышивка пасмой или шнуром. Практическая работа. «Изготовление работы с использованием шнура»	Виды отделочных материалов. Правила выбора рисунка для вышивания пасмой или шнуром. Инструменты для вышивания.	Знать: о видах отделочных материалов при работе с пасмой и шнуром. Уметь: выбирать рисунок для вышивания пасмой или шнуром.
53-54	Вышивание бисером, бусами, стеклярусом.	Выполнение отделки изделия бисером, стеклярусом, паетками.	Знать: о правилах стилизации природных мотивов. Уметь: создавать работу с использованием бисера, паеток и тд.
Технология ведения дома (2 ч)			
55	Уход за одеждой и обувью.	Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой , обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными заплатами, аппликацией. Чистка кожаной обуви.	Знать: о современных средствах ухода за бельевыми изделиями, одеждой, обувью. Уметь: производить ремонт одежды накладной заплатой, удалять пятна с одежды.
56	Санитарные условия в жилых помещениях. Практическая работа. «Составление списка чистящих средств для уборки помещения»	Виды уборки квартир, порядок ее проведения. Моющие, дезинфицирующие средства, используемые при уборке.	Знать: о видах уборки квартиры, о порядке ее проведения. Уметь: различать чистящие средства при уборке помещения
Электротехника(2 ч)			
57-58	Бытовые электроприборы. Разработка плана размещения освещения комнаты.	Виды освещения. Типы искусственного освещения, виды осветительных приборов, правила размещения осветительных приборов в жилом помещении, виды ламп. Проектирование освещения своей комнаты. Правила безопасного пользования осветительных приборов.	Знать: о видах освещения; о типах искусственного освещения, видов осветительных приборов; правила размещения осветительных приборов в жилом помещении. Уметь: самостоятельно проектировать освещение в детской комнате.
Стилевые и цветовые решения в интерьере (6 ч)			
59-	Стилевые и	Эстетические принципы	Знать: о стилевых и цветовых

60	цветовые решения в интерьере. Практическая работа. «Изготовление эскиза оформления детской комнаты»	дизайна. Основы цветоведения. Сочетание цветов для оформления интерьера комнат.	решениях в интерьере. Уметь: различать цветовые сочетания при оформлении интерьера.
61-62	Национальные и местные традиции оформления интерьера жилых помещений	Обычаи убранства жилых помещений в конкретной местности. Национальные и местные традиции оформления интерьера.	Знать: обычаи убранства жилых помещений с использованием местных традиций. Уметь: самостоятельно находить информацию об обычаях и традициях своего народа.
63	**Местные обычаи приема гостей.**	**Местные обычаи приема гостей, национальные и региональные традиции сервировки стола и приготовления пищи.**	Знать: **национальные и региональные обычаи приема гостей; национальную кухню разных народов.** **Уметь: готовить национальные блюда и правильно подавать их к столу.**
64	Хорошие манеры и правила поведения в общественных местах	Правила поведения в общественных местах, хорошие манеры, основы взаимоотношения между старшими и младшими. Правила поведения за столом и в общественных местах.	Знать: правила поведения в общественных местах, о хороших манерах. Уметь: применять полученные знания на уроке в жизни.
Творческие проекты (4 ч)			
65-67	Творческие проекты.	Работа над проектом по выбору.	Подбор и презентация проекта.
68	Защита творческого проекта	Защита проекта.	Презентация проекта.