Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №32 имени 177 истребительного авиационного московского полка»

Г.о. Подольск

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНОНа заседании ШМО учителей художественно-эстетического цикла технологии и ОБЖ.Руководитель ШМО \_\_\_\_\_\_\_\_Давыдова С.ВПротокол №1 от «29» августа 2018 г. |  | СОГЛАСОВАНОЗаместитель директора по УВР \_\_\_\_\_\_\_\_\_Сухорукова И.А«29» августа 2018 г. |  | УТВЕРЖДАЮДиректор МОУ СОШ №32\_\_\_\_\_\_\_\_С.И. ТухватулинаПриказ №308/ОД от «29» августа 2018 г. |

**Рабочая программа**

**по технологии 5 класс**

Учебных недель: 34

Количество часов в неделю: 2

Количество часов в год: 68

Составитель:

Учитель технологии

 высшей категории

Давыдова Светлана Викторовна

2018 -2019 г.

Рабочая программа по технологии разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по предметной области, соответствии с ООП ООО (для 5-8 классов) МОУ СОШ №32 «Технология». Программы составлены на основе: авторской программы В.Д. Симоненко, Н.В. Синица «Технологии ведения дома»М.: Вентана-Граф, 2012 .

**Планируемые результаты освоения учебного предмета в 5 классе**

***Личностные результаты*** освоения обучающимися пред­мета «Технология» в 5 классе.

- формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и по строение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интере­сов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

-становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;

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

- формирование основ экологи ческой куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты изучения курса.***

***познавательные УУД:***

алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

определение адекватных имеющимся организа­ционным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию тех­нических изделий;

моделирование технических объектов и техно­логических процессов;

выявление потребностей, проектирование и со­здание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

диагностика результатов познавательно-трудо­вой деятельности по принятым критериям и по­казателям;

общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построе­ние цепи рассуждений, доказательство, выдви­жение гипотез и их обоснование);

исследовательские и проектные действия;

осуществление поиска информации с использо­ванием ресурсов библиотек и Интернета;

выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

формулирование определений понятий;

соблюдение норм и правил культуры труда в со­ответствии с технологической культурой произ­водства;

соблюдение норм и правил безопасности позна­вательно-трудовой деятельности и созидатель­ного труда;

***коммуникативные УУД:***

умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

владение речью;

***регулятивные УУД:***

целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

самоорганизация учебной деятельности (целе­полагание, планирование, прогнозирование, са­моконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);

саморегуляция.

**Предметные результаты**освоения учащимися предме­та «Технология»

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения ме­тодов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствую­щих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их приме­нения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе под­готовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культу­ре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов; выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

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

*в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;

согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способно­сти и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие эко­логической культуры при обосновании объекта труда и вы­полнении работ;

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуа­цию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта, эффективное сотруд­ничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продук­тивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и пись­менной речью; построение монологических контекстных

высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологи­ческих операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности

овладеть безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;

овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,

овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,

овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства,

- познакомить с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

**Обучающий научится:**

Находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

 читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

 Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

 Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

 Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

**Обучающий получит возможность:**

выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

Осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся акцентируется внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Основная форма обучения учебно–практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум материала. Ученикам предлагается выбрать проект для творческого проектирования.

 Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы.

**Содержание учебного предмета**

**5 класс**

**Раздел I. Вводное занятие. Творческая проектная деятельность (2 часа)**

Содержание предмета «Технология».

Представление о правилах безопасного труда при работе в кабинете технологии. Инструктаж по охране труда.

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

Знакомство с эскизами проектов.

Цель и задачи проектной деятельности.

Порядок выбора темы проекта.

Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг. Методы поиска научно-технической информации.

Применение с помощью компьютера поиска информации и формирования базы данных.

**Раздел II.Технология обработки ткани. Элементы материаловедения (4ч).**

Основные теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях.

Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

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

Практическая работа

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Раздел III. Технология изготовления рабочей одежды (28 часа)**

*Ручные работы (4 ч)*

Основные теоретические сведения.

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ.

Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами.

Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек.

Размер стежков, ширина шва.

Технические условия при выполнении ручных работ.

Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек. Выполнение простейших стежков: прямой, крестообразный, косой, петельный.

*Элементы машиноведения (6ч.).*

Основные теоретические сведения. История швейной машины.

Виды машин, применяемых в швейной промышленности.

Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов.

Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе.

Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

*Черчение и графика. Конструирование и моделирование(6ч.)*

Основные теоретические сведения о фартуке в национальном костюме.

Виды рабочей одежды и требования к ней.

Правила пользования чертежными инструментами, принадлежностями.

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.

Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука выбранного фасона.

*Технология изготовления швейного изделия (12ч.)*

Основные теоретические сведения. Организация рабочего места.

Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою.

Раскладка выкройки фартука.

Обмеловка и раскрой ткани.

Перенос контурных и контрольных линий, и точек на ткань.

Технология пошива фартука, обработка кармана, нагрудника, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса.

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

Обработка накладных карманов, пояса.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. ПТБ при влажно-тепловой обработке изделия.

Подготовка доклада к защите проекта. Практические работы

Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта

**Раздел IV. Художественные ремесла. (18 ч.)**

*Вышивка (10 часов).*

Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме.

История вышивки. Виды вышивки. Виды простейших ручных стежков

Инструменты и материалы. Цвет и его свойства.

Практическая работа

Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити.

Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный, крестообразный, косой, петельный. Заправка ткани в пяльцы.

*Лоскутное шитьё. (8 ч)*

Основные теоретические сведения.

Традиционные виды рукоделия и декоративно прикладного творчества.

Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере.

Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Выполнение эскизов прихваток в технике лоскутного шитья.

Создание композиции с помощью графического редактора на компьютере.

Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места.

Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков.

Материалы, инструменты, оборудование. Возможно изготовление других изделий из текстильных материалов с применением лоскутной техники или без, либо проектирование интерьера кухни (компьютерная программа).

Изготовление прихватки в технике лоскутного шитья.

Контроль и оценка качества готового изделия.

Защита проекта.

**Раздел V «Кулинария» (12ч.) включает в себя**

*Сервировка стола(2 ч.)*

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков.

Столовые приборы и правила пользования ими.

Эстетическое оформление стола.

Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

*Физиология питания («Здоровое питание») (1ч.)*

Общие сведения о питании. Витамины.

Роль витаминов в здоровье человека. Содержание витаминов в различных продуктах.

Способы заготовки продуктов на зиму.

Наиболее щадящие способы для сохранения витаминов в продуктах.

*Бутерброды и горячие напитки. (3 ч.).*

Продукты, используемые для приготовления бутербродов.

Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов.

Способы оформления открытых бутербродов.

Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

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

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

*Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (1 ч.)*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий.

Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий.

Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда.

Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

*Блюда из овощей. (3 ч.)*

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей, содержание нитратов.

Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

*Блюда из яиц. (2 ч.)*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц.

Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц.

Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц.

Первичная обработка яиц.

Приготовление блюд из яиц.

**Раздел VI Технология домашнего хозяйства (4часа)**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера.

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи, и санитарно-гигиенических требований.

Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства.

Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты».

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

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

**Тематическое планирование 5 класс (68 ч)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Название раздела/темы | Количество часов на изучение |
| 1. | Творческие проектные работы | 2 |
| 2. | Технология обработки ткани. Элементы материаловедения | 4 |
| 3. | Технология изготовления рабочей одежды | 28 |
| 4. | Художественные ремесла.  | 18 |
| 5. | Кулинария | 12 |
| 6 | Технология ведения дома | 4 |
|  |  | 68 |

**Календарно-тематическое планирование.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  | **Тема** | **Дата** |
| **План** | **Факт** |
|  | **Раздел №1.Вводный урок.Творческая проектная деятельность. (2ч.)** |  |  |
| 1 | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие ИОТ №055,63,064,065,066,068,070.17.г | 04.09 |  |
| 2 | Введение в проектную деятельность. Создание изделий из текстильных материалов | 04.09 |  |
|  | **Раздел № 2** **Технология обработки ткани. Элементы материаловедения (4ч.)** |  |  |
| 3 | Натуральные растительные волокна Прядение и ткачество. Производство текстильных материалов. | 11.09 |  |
| 4 | Ткани из растительных волокон. Строение тканей ткацкие переплетения | 11.09 |  |
| 5 |  Свойства тканей. Практическая работа *«Сравнение волокон хлопка и льна»* | 18.09 |  |
| 6 | Текстильные материалы и их свойства | 18.09 |  |
|  | **Раздел№3.Технология изготовления рабочей одежды(28.ч)** |  |  |
|  | ***Ручные работы (4ч)*** |  |  |
| 7 | Организация рабочего места. Инструменты и приспособления | 25.09 |  |
| 8 | Швейные ручные работы  | 25.09 |  |
| 9 | Технология выполнение ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек и швов | 02.10 |  |
| 10 | Выполнение ручных стежков строчек и швов.*(Практическая работа)* | 02.10 |  |
|  | ***Элементы машиноведения(6ч)*** |  |  |
| 11 | Основы машиноведения | 09.10 |  |
| 12 | Швейная машина.Виды машин, применяемые в швейной промышленности | 09.10 |  |
| 13 | Бытовая универсальная швейная машина её характеристика. Организация рабочего места для машинных работ и ТБ работы на швейной машине. | 16.10 |  |
| 14 | Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей(*Практическая работа.)* | 16.10 |  |
| 15 | Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка(*Практическая работа).* | 23.10 |  |
| 16 | Соединительные машинные швы.(*Практическая работа).* | 23.10 |  |
|  | ***Конструирование и моделирование одежды*** ***Черчение и графика (18ч)*** |  |  |
| 17 | Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней |  |  |
| 18 | Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок (*Практическая работа).* |  |  |
| 19 | Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями |  |  |
| 20 | Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе |  |  |
| 21 | Построение чертежа выкройки фартука в масштабе 1:4(*Практическая работа).* |  |  |
| 22 | Построение чертежа выкройки фартука в масштабе (*Практическая работа).* |  |  |
| 23 | Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам. (*Практическая работа).* |  |  |
| 24 | Моделирование выкройки фартука. |  |  |
| 25 | Виды отделки швейных изделий. Выбор модели и художественное моделирование, подготовка выкройки к раскрою.  |  |  |
| 26 | Подготовка ткани к раскрою, раскрой. *(Практическая работа).* Подготовка деталей кроя к обработке |  |  |
| 27 | Инструктаж по ТБ работы с тканями. Перенос контурных и контрольных линий, и точек на ткани *(Практическая работа).* |  |  |
| 28 | Построение инструкционной карты последовательности изготовления чертежа фартука с нагрудником. |  |  |
| 29 | Технология обработки нижней части фартука. *(Практическая работа)* |  |  |
| 30 | Технология обработки бретелей.(*Практическая работа).* |  |  |
| 31 | Соединение накладного кармана с нижней частью фартука. *(Практическая работа).* |  |  |
| 32 | Обработка накладных карманов и пояса*(Практическая работа).* |  |  |
| 33 | Обработка срезов нагрудников Обработка пояса .*(Практическая работа).* |  |  |
| 34 | Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия и ТБ утюжительных работ*(Практическая работа).* |  |  |
|  | **Раздел № 4.Художественные ремёсла.(18 ч.)*****Рукоделие. Вышивка(10ч.)*** |  |  |
| 35 | Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме.  |  |  |
| 36 | Инструменты и материалы. Цвет и его свойства. (*Изучение нового материала*) |  |  |
| 37 | Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити.  |  |  |
| 38 | Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити. *Практическая работа.* |  |  |
| 39 | Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Заправка ткани в пяльцы. |  |  |
| 40 | Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Заправка ткани в пяльцы. ***Практическая работа****.* |  |  |
| 41 | Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный. |  |  |
| 42 | Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный. *Практическая работа.* |  |  |
| 43 | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань.  |  |  |
| 44 | Свободная вышивка по рисованному контуру *Практическая работа.* |  |  |
|  | ***Лоскутное шитьё (8ч)*** |  |  |
| 45 | Традиционные виды рукоделия .Знакомство с видами лоскутной пластики. |  |  |
| 46 | Композиция ,цвет в лоскутном шитье. Цветовые контрасты. |  |  |
| 47 | Выполнение эскизов прихваток в технике лоскутного шитья. |  |  |
| 48 | Создание композиции с помощью графического редактора на компьютере. |  |  |
| 49 | Выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. |  |  |
| 50 | Материалы, инструменты, оборудование. Возможно изготовление других изделий из текстильных материалов с применением лоскутной техники или без, либо проектирование интерьера кухни (компьютерная программа). |  |  |
| 51 | Изготовление прихватки в технике лоскутного шитья.Контроль и оценка качества готового изделия. |  |  |
|  | **Раздел №5.Кулинария (15ч)*****Сервировка стола(2 ч.)*** |  |  |
| 52 | Эстетика и экология жилища. Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. |  |  |
| 53 | Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение. Столовые приборы и правила пользования ими. Оформление готовых блюд и подача их к столу. |  |  |
|  | **Физиология питания (1ч.)** |  |  |
| 54 | Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах.Общие сведения о питании. Витамины |  |  |
|  | ***Бутерброды и горячие напитки.(3ч.)*** |  |  |
| 55 | Бутерброды и горячие напитки.  |  |  |
| 56 | Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку *Практическая работа* |  |  |
| 57 | Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. |  |  |
|  | ***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий(1ч.)*** |  |  |
| 58 | Виды круп*,*бобовых и макаронных изделийПриготовление блюд из круп и бобовых. *Практическая работа* |  |  |
|  | ***Блюда из овощей(3 ч.)*** |  |  |
| 59 | Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.Методы определения качества овощей, содержание нитратов.Правила первичной обработки овощей.  |  |  |
| 60 | Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов.Технология приготовления блюд из сырых и вареных овощей. |  |  |
| 61 | Способы и формы нарезки овощей.  |  |  |
| 62 | Приготовление блюд из сырых и вареных овощей*Практическая работа* |  |  |
|  | ***Блюда из яиц(2 ч.)*** |  |  |
| 63 | Строение яйца. Способы определения свежести яиц.Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц.Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления.  |  |  |
| 64 | Способы определения свежести яиц и их храненияПриготовление блюд из яиц. *Практическая работа* |  |  |
|  | **Раздел № 6 Технология домашнего хозяйства (4ч.)** |  |  |
| 65 | Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера.Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. |  |  |
| 66 | Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним.Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи, и санитарно-гигиенических требований.Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. |  |  |
| 67 | Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.Творческий проект «Кухня моей мечты».Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. |  |  |
| 68 | Практические работыТворческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. |  |  |
|  |  **Итого : 68** |  |  |

**Наличие материально-технического, информационного обеспечения.**

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:

 Кабинет оснащен всем необходимым для проведения теоретических и практических занятий согласно «Паспорта кабинета».

Рабочее место учителя; парты-столы стационарные, стол для раскройных работ; комплекты для раскроя и шитья; швейные бытовые машины «NewHome»,оверлок«NewHome»,доска гладильная, стулья, компьютер, интерактивная доска ,проектор, электроутюг,манекен;доска

гладильная доска, утюг; стол для приготовлении пищевых продуктов; столовая посуда для приготовления пищевых блюд; холодильник; коллекция ЦОР и ЭОР; натуральные объекты (коллекции).

Уроки технологии проводятся в кабинете технология. В гигиенических целях в кабинете имеется умывальник и бумажные полотенца. Температурный режим воздуха в кабинете составляет 20 – 22 С. Температуру в кабинете в холодное время года поддерживается не ниже 18 °С. Электрическая проводка к рабочим столам стационарная. Включение и выключение всей электросети кабинета осуществляется с рабочего места учителя одним общим рубильником.

*Система оценки достижений учащихся:пятибалльная, портфолио, проектная работа.*

1. При устной проверке.

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* полностью усвоил учебный материал;
* умеет изложить учебный материал своими словами;
* самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* в основном усвоил учебный материал;
* допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
* подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* не усвоил существенную часть учебного материала;
* допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
* затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
* слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* почти не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может подтвердить ответ конкретными примерами;
* не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.
1. При выполнении практических работ.

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* творчески планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* правильно планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* допускает ошибки при планировании выполнения работы;
* не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
* допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* не может правильно спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.
1. При выполнении творческих и проектных работ