**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение**

**средняя общеобразовательная школа с. Карман Дигорский район РСО - Алания**

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮДиректор ОУСозаева Э.Ю.«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г. |

 **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

|  |  |
| --- | --- |
| Предмет | Технология |
| Учебный год | 2016-2017 |
| Класс | 5 |

Учитель: Атаева И.К.

Тематическое планирование по технологии

 (направление «Технология ведения дома»)

5 класс

 **Пояснительная записка.**

СТАТУС ДОКУМЕНТА

За основу для разработки данного документа была взята авторская программа О.А. Кожиной «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс.

Федеральный государственный стандарт основного общего образования второго поколения.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия.

Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся 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 и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе. Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

• технологическая культура;

• распространенные технологии современного производства;

• культура и эстетика труда;

• получение, обработка, хранение и использование технической информации;

• основы черчения, графики, дизайна;

• знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;

• влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

• декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;

• история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Учащиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

— потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;

— устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);

— механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;

— информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;

— функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;

— экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии учащиеся овладеют:

— навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

— навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

— навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;

— основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

— умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

— умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

— навыками организации рабочего места;

— умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

В зависимости от потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

• возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;

• распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;

• возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

• выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

• возможность реализации общетрудовой, доступной, без-опасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением элементов творческой проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом он должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную значимость.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегральных занятий, создание интегральных курсов или отдельных разделов.

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Изучение предмета реализуется при учебной нагрузке 2 часа в неделю – 5 класс (68 ч. в уч. году), 2 часа в неделю – 6 класс (68 в году), 1 час в неделю- 7 класс (34 ч. в году), 1час в неделю – 8 класс (34 ч. в году) Всего 204 часа. В соответствии с учебным планом курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения техниче¬ских и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обо-сновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

15) 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;

16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обо-снование способов их исправления;

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1) дизайнерское конструирование изделия;

2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в материале;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления;

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

17) применение методов художественного проектирования одежды;

18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности инте-ресов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изде-лия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, приклады-ваемого к инструменту с учетом технологических тре¬бований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

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

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

• навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

• ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

 **УМК.**

Учебник. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая (ФГОС 2014 РЕКОМЕНДОВАНО). Издательство ДРОФА

Учебник. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая (ФГОС 2014 РЕКОМЕНДОВАНО). Издательство ДРОФА

Учебник. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая (ФГОС 2014 РЕКОМЕНДОВАНО). Издательство ДРОФА

Учебник. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая (ФГОС 2014 РЕКОМЕНДОВАНО). Издательство ДРОФА

Методическое пособие Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. (О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова и др.) Издательство ДРОФА

Методическое пособие Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. (О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова и др.) Издательство ДРОФА

Методическое пособие Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. (О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова и др.) Издательство ДРОФА

Методическое пособие Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. (О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова и др.) Издательство ДРОФА

Рабочая тетрадь. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая. Издательство ДРОФА

Рабочая тетрадь. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая. Издательство ДРОФА

Рабочая тетрадь. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая. Издательство ДРОФА

Рабочая тетрадь. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая. Издательство ДРОФА

При составлении тематического планирования внесла незначительные коррективы в распределение часов по следующим разделам (темам): Кулинарные работы отвожу 20 часов, что соответствует авторской программе; на Создание изделий из текстильных и поделочных материалов в общей сложности отвожу 44 часа вместо 38 авторских, считаю необходимым и добавляю 2 часа на изучение темы Элементы машиноведения для отработки навыка учащихся при выполнении машинных работ; Конструирование и моделирование рабочей одежды т.к. тему Моделирование фартука считаю объёмной и сложной для усвоения и добавляю 2 часа, а также на Технологию изготовления рабочей одежды тоже добавляю 2 часа, т.к., показывает практика, 12 часов не достаточно для пятиклассников, чтобы сшить качественно фартук с нагрудником. Полученную (6 часов) коррекцию получаю за счёт сокращение часов на выполнение Творческого проекта, т.к. выполнение изделий в свою очередь являются вариантами творческого проектирования учащихся, которые работают над ним в течении учебного года. Оставшиеся 4 часа считаю достаточным для защиты творческих проектов учащимися.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов и тем | Всего часов | Характеристики основных видов деятельности учащихся | Форма контроля | Дата проведения  |
| Планируемая | Фактическая |
| **1.**  | **Кулинария 20 часов** |
| 1.1 | Вводный урок. 1 Знакомство с проектной  деятельностью. |
|  | Физиология питания Практическая работа. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. | 1 | Изучение основ физиологии питания человека. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов. | Фронтальный опрос |  |  |
| 1.2 | Санитария и гигиена.Практическая работа. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. | 2 | Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места.Подготовка кухонного инвентаря и посуды к работе. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Освоение безопасных приёмов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями Освоение безопасных приёмов мытья посуды и кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. | Опрос |  |  |
| 1.31.4 | Интерьер кухни, столовой. Практическая работа 1. Выполнение эскиза интерьера кухни.Практическая работа 2. Выполнение эскизов прихваток. | 4 | Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира. Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой. Изготовление макета столовой, кухни (по выбору). |  |  |  |
| 1.5 | Сервировка столаПрактическая работа. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами | 2 | Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами. Работа в бригаде | Мастер-класс |  |  |
| 1.6 | Бутерброды и горячие напиткиПрактическая работа1. Приготовление бутербродов с сельдью и маслом.Практическая работа2. Приготовление закрытых бутербродов.Практическая работа3. Приготовление бутерброда канапе с сыром или копчёной колбасой. | 2 | Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление и оформление бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу. Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в сложных бутербродах. Дегустация бутербродов. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая или кофе. Работа в бригаде. | Организация рабочего места. |  |  |
| 1.7 | Блюда из яиц.Практическая работа 1. Приготовление омлета с помидорами и чесноком.Практическая работа 2. Приготовление омлета с зелёным луком и сыром. | 2 | Способы определения свежести яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Дегустация готовых блюд. Оформление готовых блюд. Работа в бригаде | Интерактивный опрос. Практическая работа |  |  |
| 1.81.9 | Блюда из овощей. Практическая работа 1. Приготовление салата из зелёного лука и редиса с яйцом.Практическая работа 2. Приготовление салата из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.Практическая работа 3. Приготовление салата из редьки с огурцами и сметаной.Практическая работа 1. Приготовление винегрета зимнего постного.Практическая работа 2. Приготовление картофеля отварного с маслом и зеленью.Практическая работа 3. Приготовление салата из отварной свёклы с изюмом.  | 4 | Механическая обработка овощей. Способы и формы нарезки овощей.Приготовление салатов из свежих овощей. Оформление готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, листьями зелени.Приготовление блюд из варёных овощей. Определение готовности варёных овощей.Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид). Работа в бригаде. | Опрос по карточкам.Практическая работа |  |  |
| 1.10 | Заготовка продуктов.Практическая работа 1.Сушка зелени.Практическая работа 2. Замораживание овощей в домашнем холодильнике. | 2 | Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Обсуждение способов заготовки яблок на хранение. Сушка зелени. Замораживание овощей в домашнем холодильнике. | Тестирование по теме «Кулинария» |  |  |
| **2.** | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 44 часов**  |  |
| ***2.1*** | ***Рукоделие. Художественные ремёсла.*** | ***8*** |  |  |  |  |
| 2.112.122.13 | Вышивка.Практическая работа 1. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки салфеткиПрактическая работа 2. Отделка вышивкой салфетки. | 6 | Анализ особенностей декоративно-прикладного искусства народов России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов данного региона. Зарисовка, фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно прикладном искусстве. Коллективное обсуждение творческих работ. Создание композиции с изображением пейзажа для панно по природным мотивам. Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям. Определение общих изобразительных мотивов и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России. Разработка эскиза, вышивание метки монограммы стебельчатым швом.Изготовление образцов счётных швов, вышивки по рисованному контуру.Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки.Перевод рисунка на ткань различными способами. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки. Работа в группе. | Творческий проект |  |  |
| 2.14 | Узелковый батик.Практическая работа. Оформление салфеток в технике «узелковый батик» | 2 | Сравнение технологий различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др.Оформление салфеток в технике «узелковый» батик. Работа в группе.  | Творческий проект |  |  |
| ***2.2*** | ***Элементы материаловедения*** | ***4*** |  |  |  |  |
| 2.212.22 | Лабораторно - практическая работа. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани.Лабораторно-практическая работа. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. | 4 | Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям.Определение вида переплетения нитей в ткани. Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани Работа в группе. | Лабораторно-практическая работа. |  |  |
| ***2.3*** | ***Ручные работы.***Практическая работа. Выполнение ручных стежков, сточек и швов | 2 | Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Отделка салфетки различными видами ручных стежков | Практическая работа |  |  |
| ***2.4*** | ***Элементы машиноведения.*** | ***8*** |  |  |  |  |
| 2.41 | Устройство современной швейной машины.Практическая работа. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. | 2 | Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Отработка приёмов работы на швейной машине (отработка точности движений и координации на бумажном образце без предварительной заправки). Подготовка машины к работе (заправка верхней и нижней ниток) | Контроль знаний по правилам ТБ при работе со швейной машиной.Тестирование |  |  |
| 2.4 2 | Подготовка машины к работе.Практическая работа. Заправка верхней и нижней ниток | 2 | Заправка верхней и нижней ниток.Наматывание нитки на шпульку. Отработка приёмов работы на швейной машине (отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани). Регулировка длины стежка. Закрепление строчки обратным ходом | Практическая работа |  |  |
| 2.4 32.4 4 | Выполнение образцов машинных швовПрактическая работа. Выполнение стачного, накладного и швов вподгибку с открытым и закрытым срезом | 4 | Отработка навыка работы на швейной машине. Заправка верхней и нижней ниток.Наматывание нитки на шпульку. Отработка приёмов работы на швейной машине (точности движений и координации при выполнении машинных швов). Закрепление строчки обратным ходом | Практическая работа.Тестирование по теме «Элементы машиноведения». |  |  |
| ***2.5*** | ***Конструирование и моделирование рабочей одежды*** | ***8*** |  |  |  |  |
| 2.51 | Фартуки в национальном костюме. Практическая работа. Снятие мерок с фигуры. | 2 | Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука с учётом особенностей фигуры и назначения изделия. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Расчёт конструкции. | Практическая работа |  |  |
| 2.52 | Практическая работа. Построение чертежа в М 1:4 и в натуральную величину | 2 | Построение чертежа в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам | Практическая работа |  |  |
| 2.5 32.54 | Моделирование фартукаПрактическая работа. Моделирование фартука выбранного фасона. | 4 | Моделирование фартука по готовым эскизам. Установление соответствия эскиза и выкройки фартука. Расчёт количества ткани на изделие. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. | Цифровой диктант (чтение чертежа фартука) |  |  |
| ***2.6***  | ***Технология изготовления рабочей одежды*** | ***14*** |  |  |  |  |
| 2.6 1 | Раскрой фартука.Практическая работа. Раскладка выкройки на ткани с учётом направления долевой нити | 2 | Планирование последовательности технологии обработки фартука. Выбор способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнение раскладки выкройки на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. | Практическая работа |  |  |
| 2.62 | Обработка бретелей.Практическая работа. Обработка деталей кроя обтачным швом | 2 | Технологическая последовательность обработки бретели. Чтение технологической документации. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении машинных швов. Способы распускания швов и исправления ошибок при обработке бретели. Влажно-тепловая обработка. Контроль и самооценка качества по критериям. | Практическая работа |  |  |
| 2.6 3 | Обработка нагрудника. Практическая работа. Обработка деталей кроя швом вподгибку с закрытым срезом | 2 | Технологическая последовательность обработки нагрудника и соединение его с бретелями. Чтение технологической документации. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении ручных и машинных швов. Влажно-тепловая обработка. Контроль и самооценка качества по критериям. | Практическая работа |  |  |
| 2.6 4 | Обработка кармана и соединение с нижней частью фартука.Практическая работа. Обработка деталей кроя швом вподгибку с открытым срезом и накладным швом  | 2 | Технологическая последовательность обработки накладного кармана. Чтение технологической документации. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении ручных и машинных швов. Соединение кармана с нижней частью фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль и самооценка качества по критериям. | Практическая работа |  |  |
| 2.6 5 | Обработка нижней части фартука.Практическая работа. Обработка деталей кроя швом вподгибку с закрытым срезом | 2 | Выбор машинного шва для обработки нижней части фартука. Технологическая последовательность обработки нижней части фартука. Чтение технологической документации. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении ручных и машинных швов. Исправления ошибок при обработке машинных швов. Влажно-тепловая обработка. Контроль и самооценка качества по критериям. | Практическая работа |  |  |
| 2.6 62.6 7 | Сборка фартука.Практическая работа. Соединение верхней и нижней частей фартука поясом. | 4 | Технологическая последовательность сборки верхней и нижней части фартука. Чтение технологической документации. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении ручных и машинных швов. Исправления ошибок при обработке машинных швов. Влажно-тепловая обработка. Контроль и самооценка качества по критериям. | Практическая работа.Тестирование по теме «Технология изготовления рабочей одежды». |  |  |
|  | ***Творческие проекты*** | ***4*** | Отделка швейного изделия вышивкой | Защита творческого проекта |  |  |
|  | **Итого:** | **68** |  |  |  |  |