**Планируемые результаты освоения учебной программы по «Технологии» в 5 классе**

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

Личностные результаты:

* 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 своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации,
* 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,

Метапредметные результаты:

* планирование процесса познавательной деятельности,
* ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни,
* определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов,
* проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса,
* самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства,
* виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов ,
* аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности,
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость,
* выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных,
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость,
* согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками,
* объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива,
* оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам,
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах,
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства,
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

*в познавательной сфере:*

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда,
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения,
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда,
* владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач,
* распознавание видов инструментов и оборудования и их технологических возможностей,
* владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации,
* применение общенаучных знаний в процессе подготовки и осуществления рациональной технологической деятельности,
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства,
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*в трудовой сфере:*

* планирование технологического процесса и процесса труда,
* организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации 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,
* планирование последовательности операций и составление технологической карты,
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений,
* определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическим и лабораторными методами,
* приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни,
* составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья,
* заготовка продуктов для длительного хранения с максимальны сохранением их пищевой ценности,
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены,
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины,
* выбор и использование кодов, средств и видов 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,
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля,
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления,
* документирование результатов труда и проектной деятельности,
* расчет себестоимости продукта труда,

*в мотивационной сфере:*

* оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности,
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения,
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства,
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности,
* осознание ответственности за качество результатов труда,
* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнение работ,
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*в эстетической сфере:*

* дизайнерское конструирование изделия,
* применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры,
* моделирование художественного оформления объекта труда,
* способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры,
* эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды,
* сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности,
* создание художественного образа и воплощение его в материале,
* развитие пространственного художественного воображения,
* развитие композиционного мышления,
* развитие чувства цвета, гармонии и контраста,
* развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы,
* понимание роли света в образовании формы и цвета,
* решение художественного образа средствами фактуры материалов,
* использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей,
* сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве,
* применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.,
* применение методов художественного проектирования одежды,
* художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола,
* соблюдение правил этикета.

*в коммуникативной сфере:*

* умение быть лидером и рядовым членом коллектива,
* формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива,
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации,
* публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.,
* способность к коллективному решению творческих задач,
* способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива,
* способность прийти на помощь товарищу,
* способность бесконфликтного общения в коллективе.

*в физической сфере:*

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями,
* достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций,
* соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований,
* развитие глазомера,
* развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

* 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 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.

**Содержание учебного предмета**

**Раздел 1. Кулинария (16 ч)**

Введение

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

*Практические работы*

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

***Санитария и гигиена.***Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение сани тарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

*Практические работы*

1. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

2. Определение качества мытья столовой посуды экспрессметодом химического анализа.

***Интерьер кухни, столовой.*** Краткие сведения из истории архитектуры и ин терьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.

*Практические работы*

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.

2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

3. Выполнение планировки кухнистоловой в масштабе 1 : 20.

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

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

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

*Практические работы*

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

2. Приготовление бутербродов и горячих напитков кзав траку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.

2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

3. Бутерброд с сельдью и маслом.

4. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.

5. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.

6. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

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

*Практические работы*

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

2. Определение свежести яиц органолептическим методом

3. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.

2. Яичница глазунья.

3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

***Блюда из овощей.*** Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Механическая обработка овощей Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Приготовление блюд из сырых овощей Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени. Приготовление блюд из вареных овощей Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Практические работы*

1. Определение доброкачественности овощей органо лептическим методом
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.

2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.

4. Салат из отварной свеклы с изюмом.

5. Винегрет зимний постный

6. Картофель отварной с маслом и зеленью.

7. Картофель, сваренный в молоке.

8. Картофель, сваренный на пару.

***Заготовка продуктов.*** Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

*Практические работы*

1. Закладка яблок на хранение

2. Сушка фруктов, ягод, кореньев, зелени, лекарственных трав.

1. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

**Раздел 2. *Материаловедение (4 часа)***Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве

*Практические работы*

1. Изучение свойств нитей основы и уткà

2. Определение направления долевой нити в ткани.

3.Определение лицевой и изнаночной сторон ткани

4. Выполнение образца полотняного переплетения

**Раздел 3. Элементы машиноведения(24 часа)**

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швей ной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

*Практические работы*

1. Намотка нитки на шпульку.

2. Заправка верхней и нижней нитей.

3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

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

*Практическая работа*

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

***Конструирование и моделирование.*** Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

*Практические работы*

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

3. Моделирование фартука выбранного фасона.

***Технология изготовления фартука.*** Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной рас кладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и кон рольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Практические работы*

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и рас крой ткани.

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

3. Обработка деталей кроя

4. Соединение деталей изделия машинными швами.

5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

**Раздел 4. Рукоделие. (8 часов)**

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

*Практические работы*

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки

2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом

3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.

4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

**Раздел 5. Проектная деятельность. (8 часов)**

Выбор изделия для самостоятельной творческой деятельности. Поиск информации о швейном изделии. Оформление проекта. Эскиз будущего изделия.Поиск идей для решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Подбор ткани и материалов для отделки салфетки. Выбор способов обработки швейного изделия. Определение назначения изделия.Организа­ция рабочего места, культура труда. Мате­риалы и инструменты, используемые для выполнения салфетки.Изготовление изделия самостоя­тельно и под руководством учителя.Приемывлажно-тепловой обработки изделий декоративно-прикладного искусства. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия.Роль рекламы в реализации изделий декоративно-прикладного искусства. Презентация творческой работы перед коллективом.

*Творческие проекты*.

1. Организация праздника (на примере дня рождения).

2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников

3. Отделка швейного изделия вышивкой

4. Изготовление сувенира в технике вышивки.

5. Изготовление сувенира в технике батик

**Раздел 6. Агротехнологии. Растениеводство*.* (8 часов)**

Технологии выращивания цветочно-декоративных культур. Способы оформления цветочных клумб. Отличительные особенности выращивания цветов через рассаду.Приемы безопасного труда при работе на участке.Различные способы оформления цветочных клумб. Подбор цветочных культур для создания эффекта непрерывного цветения.Развитие художественного вкуса.

*Практические работы.*

1. Посев и посадка цветочных растений.
2. Технология разметки цветочных клумб.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Наименование разделов/*темы уроков*** | **Количество часов** |
| **Раздел 1. Кулинария (16часов)** | | |
| 1-2 | Введение. Интерьер и планировка кухни столовой. Эскизы кухни столовой | 2 |
| 3-4 | Бытовые электроприборы. Творческий проект «Планирование кухни столовой» | 2 |
| 5-6 | Санитария и гигиена. Физиология питания | *2* |
| 7-8 | Правила приготовления бутербродов и приёмы безопасной работы. П/Р «Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку» | 2 |
| 9-10 | Приготовление блюд из яиц.  Лабораторно-практическая работа «Определение доброкачественности яиц». | 2 |
| 11-12 | Технология приготовления блюд из круп. бобовых, макаронных изделий | 2 |
| 13-14 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов | *2* |
| 15-16 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Этикет. | 2 |
| **Раздел 2. Материаловедение.(4 часа)** | | |
| 17-18 | Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани. П/Р « Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей». | *2* |
| 19-20 | Изготовление тканей. Общие понятия о пряже и процессе прядения. П/Р « Определение в ткани направления нитей «основы и утка. П/Р « Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.2 | 2 |
| **Раздел 3. Элементы машиноведения. (24 часа)** | | |
| 21-22 | Конструирование швейных изделий. Швейная машина. Устройство бытовой швейной машины и работа на ней.П/Р « Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей» | 2 |
| 23-24 | Раскрой швейного изделия  Раскрой швейного изделия | 2 |
| 25-26 | П/Р « Формирование навыка выполнения ровной строчки, ручные работы. Устройство, подбор и установка машинной иглы.»  П/Р» Установка машинной иглы. Швейные ручные работы. Образцы»  Ручные рабо­ты. « Выполнение ручных строчек прямыми стежками» | 2 |
| 27-28 | Швейные ручные работы. Виды машин.  технические характеристики машин. | 2 |
| 29-30 | Швейная машина. Подготовка к работе  Швейные машины. Машинные строчки | 2 |
| 31-32 | Основные операции при машин  Обработка ткани. Основные операции стачивание | 2 |
| 33-34 | Основные операции: стачной, накладной, вподгибку.  П/Р « Выполнение образцов машинных швов» технические характеристики | 2 |
| 35-36 | Влажно-тепловая обработка (ВТО)  Выполнение ВТобработки | 2 |
| 37-38 | Технология изготовления швейных изделий  ТБ. Чтение чертежа фартука. Построение основы чертежа фартука. | 2 |
| 39-40 | Построение основы чертежа фартука. Раскрой фартука  Пошив фартука. | 2 |
| 41-42 | Пошив бретелек. карманов. резинки. | 2 |
| 43-44 | Пошив фартука. Моделирование фартука. П/Р «Эскизы рабочего и нарядного фартуков» Проектная деятельность. | 2 |
| **Раздел 4. Рукоделие. (8 часов)** | | |
| 45-46 | декоративно прикладное искусство. народные промыслы. Вышивание. Технология выполнения простейших швов. | 2 |
| 47-48 | лоскутное шитье. Изготовление образцов, шаблонов. | 2 |
| 49-50 | Изготовление шаблонов. выкраивание деталей. соединение деталей | 2 |
| 51-52 | Изготовление проектного изделия в технике лоскутной пластики | 2 |
| **Раздел 5. Проектная деятельность. (8 часов)** | | |
| 53-54 | Определение и формулировка проблемы. Поиск информации. | 2 |
| 55-56 | Разработка вариантов решения проблемы. Выбор лучшего варианта и его реализация. | 2 |
| 57-58 | Работа над проектом.  Оформление проекта. | 2 |
| 59-60 | Реклама изделия. Защита творческого проекта. | 2 |
| **Раздел 6. Агротехнология. Растениеводство*.*(8 часов)** | | |
| 61-66 | Технологии выращивания цветочно-декоративных культур.  П/Р Посев и посадка цветочных растений. | 6 |
| 67-68 | Способы оформления цветочных клумб.  П/Р Технология разметки цветочных клумб. | 2 |
|  | Итого: | 68 |