**Содержание учебного предмета**

**Введение (2ч)**

**Тема: Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технология».**

*Основные теоретические сведения.* Цель и задачи изучения предмета в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных местах. Организация учебного процесса. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч)**

**Тема: Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения (2 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

*Лабораторные работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

**Тема: Текстильные материалы и их свойства (2 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Общие свойства текстильных материалов: физические, Эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьма, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторные работы.* Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема: Конструирование швейных изделий (2 ч)**

*Основные теоретические сведения.*  Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

*Практическая работа.* Снятие мерок.

**Тема: Построение чертежа (2 ч)**

*Основные теоретические сведения.*  Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Особенности построения выкроек салфетки, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правило безопасности работы ножницами.

*Практическая работа.* Построение чертежа изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема: Швейная машина (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.**  Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

**Практическая работа.** Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

**Тема: Основные операции при машинной обработке изделия (2ч)**

Основные теоретические сведения. Требования к выполнению машинных работ. Предохранение срезов от осыпания - обметывание. Постойное соединение деталей - стачивание. Постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание. Удаление строчки временного назначения.

Практическая работа. Изготовление образцов машинных работ. Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема: Раскрой швейного изделия (2ч)**

**Основные теоретические сведения**. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Профессия закройщик.

Практическая работа. Раскрой изделия.

**Тема: Швейные ручные работы (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямот стежка. Способы переноса линий выкройки на Детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручны\* работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обметывание; временное соединение деталей - сметывание; временное закрепление подогнутого края - заметывание (с открытым и закрытым срезами).

Практическая работа. Изготовление образцов ручных работ.

**Тема: Машинные швы (2ч)**

**Основные теоретические сведения**. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом);

Практическая работа. Изготовление образцов машинных швов.

**Тема: Влажно-тепловая обработка ткани(2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно- тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Практическая работа. Проведение влажно-тепловых работ.

**Тема: Технология изготовления швейного изделия(2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных

Профессия портной.

Практическая работа. Обработка проектного изделия.

**«Технологии творческой и опытнической деятельности» (6ч)**

**Тема: «Наряд для завтрака»**

**Основные теоретические сведения.** Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта. Практические работы. Творческий Проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта.

**Раздел: «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)**

**Тема: Интерьер кухни, столовой (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно- гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовая). Оборудование кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК. Практические работы. Планировка кухни.

**Раздел: «Электротехника» (1ч)**

**Тема: Бытовые электроприборы (1ч)**

**Основные теоретические сведения.** Общие сведения о видах, принципе действия и правшах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Практические работы. Изучение потребности электрических приборов на кухне.

**«Технологии творческой и опытнической деятельности» (Зч)**

**Тема: «Оформление интерьера»**

**Основные теоретические сведения.** Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

**Раздел: «Кулинария» (16ч)**

**Тема: Санитария и гигиена на кухне (1ч)**

**Основные теоретические сведения.** Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пиши. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.

Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

**Тема: Физиология питания (1 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. **Лабораторная работа:** определение качества питьевой воды.

**Тема: Бутерброды и горячие напитки (2 ч).**

**Основные теоретические сведения.** Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков. Практические работы. Приготовление бутербродов.

**Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления. блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требрвания к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке; время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Практическая работа. Приготовление блюд из макаронных изделий и круп.

**Тема: Приготовление блюд из овощей и фруктов (4 ч)**

**Основные теоретические** сведенияпищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. 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. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы Приготовление блюд из овощей и фруктов.

Тема: Блюда из яиц (2 ч)

*Основные теоретические сведения* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

**Лабораторная работа** Определение свежести яиц.

**Практическая работа: Приготовление блюд из яиц.**

**«Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)**

**Тема: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» (2ч)**

Основные теоретические сведения. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления; подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

**Практические работы.** Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта.

**Раздел: «Художественные ремесла» (18ч)**

**Тема: Декоративно-прикладное искусство (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружево, плетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края. Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно- прикладного искусствами народных промыслов.

Практическая работа. Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия.

**Тема: Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

**Тема: Лоскутное шитье(2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутков. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном Шитье: «спираль», «изба» и др.

**Практическая работа.** Разработка узоров для Лоскутного изделия.

**Тема: Технология изготовления лоскутного изделия(2ч)**

Основные теоретические сведения. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

**« Технологии творческой и опытнической деятельности» (10ч)**

**Тема: «Лоскутное изделие для кухни-столовой» (10ч)**

**Основные теоретические сведения.** Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап; .разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

**Практические работы.** Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта

|  |
| --- |
| **Тематический план курса** |
|  |  |  | количество |
| № | Основные разделы | Количество часов | Практических работ | тестов | Лабораторно- практических работ |
| 1 | Введение | 2 |  |  |  |
| 2 | Создание изделий из текстильных материалов | 22 | 10. | 4 | 4 |
| 3 | Технологии домашнего хозяйства | 2 | 1 |  |  |
| 4 | Электротехника. | 1 |  |  | 1 |
| 5 | Кулинария | 14 | 5 | 5 | 2 |
| 6 | Художественные ремесла | 8 | 2 |  |  |
| 7 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 21 | 10 | 2 |  |
| Итого:  | 70  | 28 | 11 | 7 |
| 1 полугодие | 32 | 13 | 4 | 4 |
| 2 полугодие | 38 | 15 | 7 | 3 |

работа с текстом» акцент сделан на такой вид деятельности учащихся, как:

* самостоятельная работа с текстом, таблицами, схемами, инструкционными картами выделение главной и второстепенной информации;
* создавать свои собственные сообщения, небольшие сочинения, кластеры;
* выполнение - теорческих заданий, результатом,, которых являются выполненные творческого проекта как индивидуально, так и коллективно;

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Планируемые результаты изучения учебного предмета Технология»** |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** |
| ученик научится: | ученик получит возможность: |
|  • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно- прикладных работ, швейные изделия, пользуясь технологической документацией; • выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий | * выполнять не сложные приёмы моделирования изделий;
* определять и исправлять дефекта швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно- прикладного искусства;
 |
| **Технологии домашнего хозяйства «Кулинария»** |
| ученик научится: | ученик получит возможность: |
|  | * самостоятельно готовить для своей семьи простые

 кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, различных видов круп и макаронных изделий,  отвечающие требованиям рационального питания;* соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и санитарно- гигиенические требования и правила безопасности.
 | * составлять рацион питания на основе физиологических

потребностей организма* выбирать пищевые продукты для удовлетворения

потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах и минеральных веществах;* организовывать свое рациональное питание в домашних условиях;
* применять различные способы обработки пищевых продуктов ; |
* оформлять приготовленные блюда, сервировать стол
* соблюдать правила этикета.
 |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** |
| ученик научится: | ученик получит возможность: |
| * планировать и осуществлять учебные проекты:

-выявлять и формулировать проблему; -обосновывать цель проекта, конструкцию изделия,  сущность итогового продукта;-планировать этапы выполнения работы; -осуществлять технологический процесс.-контролировать ход и результаты выполнения проекта* представлять результаты выполненного проекта;
* пользоваться основными видами проектной документации
 | * организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;
* планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов;
* осуществлять презентацию;
* давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товар на рынке.
 |

**Календарно-тематическое планирование.**

**Технология ведения дома 5 класс.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дата** | **Название раздела.****Тема урока.** | **Основные виды учебной деятельности** |
| **по плану | фактически** |
| **Введение(2 ч.)** |
| 1 | 07.09 | 07.09 | Вводный, первичный инструктаж по технике безопасности. Вводный урок. | .Изучают инструкции по технике безопасности, правила поведения в кабинете технологии.Знакомятся с содержанием и последовательностью изучения предмета "Технология" в 5 классе |
| 2 | 07.09 | 07.09 | Творческая проектная деятельность | Определяют цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомятся с примерами творческих проектов |
| **Технология домашнего хозяйства(2ч.)** |
| 3-4 | 14.09 | 14.09 | Интерьер и планировка кухни — столовой.  | Знакомятся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находят и представляют информацию об устройстве современной кухни. Планируют кухню с помощью шаблонов и ПК. |
| **Электротехника( 1 ч.)** |
| 5 | 21.09 | 21.09 | Бытовые электроприборы на кухне.  | Изучают потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находят и представляют информацию об истории электроприборов. Изучают принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| **Технология творческой и опытнической деятельности(Зч.)** |
| 6 | 21.09 | 21.09 | Творческий проект «Планирование кухни». | Анализируют полученные результаты исследований. Собирают информацию и оценивают еёь Анализируют проблему. |
| 7-8 | 28.09 | 28.09 | Защита проекта | Анализируют результаты, формулируют выводы и рекомендации. |
| **Кулинария(14ч.)** |
| 9-10 | 05.10 | 05.10 | Санитария и гигиена на кухне.Физиология питания. | Овладевают навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывают рабочее место. Определяют набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. |
| 11 | 12.10 | 12.10 | Технология приготовления бутербродов. | Выполняют эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливают и оформляют бутерброды. Подсушивают хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. |
| 12 | 12.10 | 12.10 | Технология .приготовления горячих напитков. | Проводят сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. |
| 13- 14 | 19.10 | 19.10 | Технология приготовления , блюд из круп, бобовых и' «.макаронных изделий. | Читают маркировку и штриховые коды на упаковках. Анализируют состав пищевых веществ в продуктах. Готовят гарнир из макаронных изделий. |
| 15\* 16 - | 26.10 | 26.10 | Технология приготовления блюд Из овощей и фруктов.^ | Определяют доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполняют сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Выполняют нарезку овощЬй соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами. • |
| 17- 18 | 09.11 | 09.11 | Тепловая кулинарная обработка овощей. | Осваивают безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовят гарниры и блюда из варёных овощей. |
| 19-го | 16.11 | 16.11 | Технология приготовления блюд из яиц. | Изучают способы определения свежести яиц. Выполняют художественное оформление яиц к народным праздникам. |
| 21- 22 | 23.11 | 23.11 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | Проводят сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирают столовое бельё для сервировки стола. |
| **Технология творческой и опытнической деятельности(2ч.)** |
| 23- 24 | 30.11 | 30.11 | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».  | Знакомиться с примерами творческих проектов, пятиклассников. Определять цель и задачи проектной: деятельности.  |
| **Технология создания стильных материалов(22ч)** |
| 25-26 | 07.12 | 07.12 | Свойства текстильных материалов.Производство текстильных | Изучают характеристика различных видов волокон и тканей по коллекциям. » Проводят сравнительный анализ прочности ткани. Оформляют |
|  |  |  | материалов. | результаты исследований. Составляют коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследуют свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучают характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определяют направление долевой нити в ткани. Исследуют свойства нитей основы и утка. Определяют лицевую и изнаночную стороны ткани. Определяют виды переплетения нитей в ткани. |
| 27- 28 | 14.12 | 14.12 | Текстильные материалы и их свойства | Находят и представляют информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучают свойства тканей из хлопка и льна Знакомятся с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований |
| 29- 30 | 21.12 | 21.12 | Конструирование швейных изделий.Изготовление выкроек. | Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. |
| 31- 32 | 28.12 | 28.12 | Построение чертежа. Расчет чертежа. | Строят чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копируют готовую выкройку. Находят и представляют информацию об истории швейных изделий. |
| 33- 34 | 11.01 | 11.01 | Швейная машина Устройство машинки | Изучают устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливают швейную машину к работе: наматывают нижнюю нитку на шпульку, заправляют верхнюю и нижнюю нитки, выводят нижнюю нитку наверх. |
| 35- 36 | 18.01 | 18.01 | Подготовка к выполнению машинных швов.Машинные швы. | Выполняют прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполняют закрепки в  |
|  |  |  |  | начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находят и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевают безопасными приёмами труда. |
| 37- 38 | 25.01 | 08.02 | Технология изготовления швейных изделий.Раскрой фартука. | Определяют способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивают детали швейного изделия. Находят и представляют информацию об истории создания инструментов для раскроя. |
| 39- 40 | 01.02 | 15.02 | Подготовка деталей кроя: к обработке.Обработка боковых срезов фартука. | Изготовляют образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); смётывание. |
| 41- 42 | 08.02 | 22.02 | Обработка бретелей и деталей пояса фартука. | Изготовляют образцы машинных работ: обмётывание , зигзагообразными стежками; застрачивание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); стачивание. |
| 43- 44 | 15.02 | 01.03 | Обработка накладного кармана. | Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки. Находят и представляют информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевают безопасными приёмами труда. |
| 45- 46 | 22.02 | 15.03 | Контроль качества готового изделия. | Проводят влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: проутюживание, разутюживание, заутюживание. |
| **Технология творческой и опытнической деятельности(6ч.)** |
| 47- 48 | 01.03 | 05.04 | Творческий проект «Наряд для завтрака». Аналитический этап. | Находят информацию, составляют план опыта, подготавливают материал, разрабатывают форму наблюдений. |
| 49- 50 | 08.03 | 12.04 | Технологический этап. | Анализируют полученные результаты исследований. Собирают информацию и оценивают её. Анализируют проблему. |
| 51- 52 | 15.03 | 19.05 | Контрольный этап. | Анализируют результаты, формулируют выводы и рекомендации. |
| **Художественные ремесла(8ч.)** |
| 53- 54 | 05.04 | 26.04 | Декоративно прикладное искусство. | Создают композицию с изображением пейзажа для панно. Обсуждают наиболее удачные работы. |
| 55- 56 | 12.04 | 30.04 | Основы композиции при создании предметов декоративно прикладного искусства | Зарисовывают современные и старинные орнаменты и узоры. |
| 57- 58 | 07.05 | 07.05 | Лоскутное шитьё. | Изучают различные техники лоскутного шитья. Изготавливают шаблоны из картона или плотной бумаги. |
| 59- 60 | 13.05 | 13.05 | Технология изготовления лоскутного изделия. | Подбирают лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. |
| **Технология творческой и опытнической деятельности(10ч.)** |
| 61- 62 | 17.05 | 17.05 | Творческий проект «Пошив салфетки из лоскута». Подготовительный этап | Находят информацию, составляют план опыта, подготавливают материал, разрабатывают форму наблюдений. |
| 63- 64 | 24.05 | 24.05 | Технологический этап. | Анализируют полученные результаты исследований. Собирают информацию и оценивают её. Анализируют проблему. |
| 65- 66 | 25.05 | 25.05 | Аналитический этап. | Создают изделий из текстильных материалов |
| 67- 68 | 29.05 | 29.05 | Контрольный этап. | Анализируют результаты, формулируют выводы и рекомендации. , |
| 69- 70 | 30.05 | 30.05 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни.»Итоговый урок. | Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. Защищают творческий проект. |