

МОБУ «Сенькинская средняя общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО

Руководитель ЦМО учителей
гуманитарного цикла

Галт /Г.А. Галяутдинова/
«16» *августа* 2020 г

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

И /И.В. Яранцева/
«28» *августа* 2020 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы:

И /Л.И.Иванова/
«28» *августа* 2020 г



**Рабочая программа
по технологии для 5 класса
на 2020-2021 учебный год**

Учитель технологии
Смиренская Н.И.

2020 г.

Рабочая программа по технологии для 5 класса разработана в соответствии с федеральным образовательным стандартом основного общего образования на основе программы «Технология: программа: 5-8 классы/А.Т.Тимощенко,Н.В.Синица.-М.Вентана-Граф, 2014.-144 с. по направлению «Технология ведения дома»

1.Планируемые результаты освоения конкретного учебного предмета.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- 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 построение 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;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

-формирование основ экологической культуры, 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 освоения обучающими предмета «Технология» в основной школе:

-самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

-алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

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

-комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

-выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

-виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

-осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе: ,*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;

-формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

-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, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;

-сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

2. Содержание учебного предмета.

Раздел I. «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)

Интерьер кухни, столовой (2 ч)

Знакомство с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Нахождение и представление информации об устройстве современной кухни. Планирование кухни с помощью шаблонов и ПК.

Раздел II «Электротехника» (2 ч)

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Нахождение и представление информации об истории электроприборов. Изучение принципов действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел III «Кулинария» (14 ч)

Санитария и гигиена на кухне. Овладение навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.

Организация рабочего места. Определение набора безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.

Освоение безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказание первой помощи при порезах и ожогах.

Физиология питания. Нахождение и представление информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и м лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды микроэлементов.

Бутерброды и горячие напитки. Приготовление и оформление бутербродов. Определение вкусовых сочетаний продуктов в бутербродах.

Подсушивание хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливание горячих напитки (чай, кофе, какао). Провождение сравнительного анализа вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Нахождение и представление информации о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустирование бутербродов и горячих напитков. Знакомство с профессией пекаря.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки и штриховых кодов на упаковках. Знакомство с устройством кастрюли-кашеварки. Определение экспериментально оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Подготовка рассыпчатой, вязкой и жидкой каши. Определение консистенции блюда. Подготовка гарнира из бобовых или макаронных изделий. Нахождение и представление информации о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомство с профессией повара.

Блюда из овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнение кулинарной механической обработки овощей и фруктов. Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов. Осваивание безопасных приёмов работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывание точности и координации движений при выполнении приёмов нарезки. Чтение технологической документации. Соблюдение последовательности приготовления блюд по технологической карте. Подготовка салата из сырых овощей или фруктов. Осваивание безопасных приёмов тепловой обработки овощей. Подготовка гарнира и блюда из варёных овощей. Осуществление органолептической оценки готовых блюд. Нахождение и представление информации об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Освоение навыков деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.

Блюда из яиц. Определение свежести яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Подготовка блюда из яиц. Нахождение и представление информации о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Подбор столового белья для сервировки стола к завтраку. Подбор столовых приборов и посуды для завтрака. Составление меню завтрака. Рассчитывание количества и стоимости продуктов для приготовления завтрака. Выполнение сервировки стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывание салфетки. Участие в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».

Раздел IV «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Составление коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследование свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучение характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определение направление долевой нити в ткани. Исследование свойства нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Определение видов переплетения нитей в ткани. Проведение анализа прочности окраски тканей. Нахождение и представление информации о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Знакомство с профессиями оператора прядильного производства и ткача. Оформление результатов исследований.

Конструирование швейных изделий». Снятие мерки с фигуры человека и записывание результатов измерений. Рассчитывание по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Постройка чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Нахождение и представление информации об истории швейных изделий.

Швейная машина. Изучение устройства современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливание швейной машины к работе: наматывание нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней нитки, выведение нижней нитки наверх.

Выполнение прямой и зигзагообразной машинной строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнение закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Нахождение и представление информации об истории швейной машины. Овладение безопасными приёмами труда.

Технология изготовления швейных изделий. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнение экономной раскладки выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловки с учётом припусков на швы. Выкраивание детали швейного изделия. Нахождение и представление информации об истории создания инструментов для раскроя. Изготовление образцов ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками,

с помощью булавок; обмётывание косы-ми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготовление образцов машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проведение влажно-тепловую обработки на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия, анализирование ошибок. Нахождение и представление информации об истории швейных изделий, одежды. Овладение безопасными приёмами труда. Знакомство с профессиями закройщика и портного.

Раздел V «Художественные ремёсла» (8 ч)

Декоративно-прикладное искусство. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Анализирование особенностей декоративно-прикладного искусства народов России. Посещение краеведческого музея (музей этнографии, школьный музей). Нахождение и представление информации о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Зарисовка природных мотивов с натуры и осуществление их стилизации. Выполнение эскизов орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создание графических композиций на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора.

Лоскутное шитьё. Изучение различных видов техники лоскутного шитья. Разрабатывание узора для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутков ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовление образцов лоскутных узоров. Обсуждение наиболее удачных работ. Нахождение и представление информации об истории лоскутного шитья.

Раздел VI «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)

Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Составление коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследование свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучение характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определение направление долевой нити в ткани.

Исследование свойства нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Определение видов переплетения нитей в ткани. Проведение анализа прочности окраски тканей. Нахождение и представление информации о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Знакомство с профессиями оператора прядильного производства и ткача. Оформление результатов исследований.

3. Календарно-тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№ урока	Тема урока	Кол-во часов		Дата проведения	
		план	факт	план	факт
	<u>Раздел I «Технологии домашнего хозяйства (2 ч)</u>				
	«Интерьер кухни, столовой» (2 ч)				
1-2	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК	2			
	<u>Раздел «Электротехника» (1 ч)</u>				
	«Бытовые электроприборы» (1ч)				
3	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	1			
	<u>Раздел II «Кулинария» (14 ч)</u>				
	«Санитария и гигиена на кухне» (1ч)				

4	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.	1			
	«Физиология питания» (1ч)				
5	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.	1			
	«Бутерброды и горячие напитки» (2 ч)				
6	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Марийская национальная кухня.	1			
7	Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология приготовления какао, подача напитка. Национальные напитки народа мари-сыра.	1			
	«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч)				
8	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд.Марийские национальные блюда: подкогыльо, команмелна, туара.	1			
9	Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. подача готовых блюд	1			
	«Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)				
10	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов.	1			

11	Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.	1			
12	Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.	1			
13	Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	1			
	«Блюда из яиц» (2 ч)				
14	Значение яиц в питании человека. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд	1			
	«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)				
15	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола.	1			
16	Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	1			
	<u>Раздел III «Создание изделий из текстильных материалов»</u> «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 ч)				
17	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Марийская национальная одежда. Способы ее приготовления.	1			
18	Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Прядильные станки марийского народа и другая утварь	1			

19	Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Вышивка в марийской одежде.	1			
20	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Картина З. Серебряковой «Беление холста»	1			
	«Конструирование швейных изделий» (4 ч)				
21	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Марийская национальная одежда: тувыр, ушто, сапон, шарпан.	1			
22	Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.	1			
23	Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.	1			
24	Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.	1			
	«Швейная машина» (4 ч)				
25	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.	1			
26	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.	1			
27	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.	1			

28	Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	1			
	«Технология изготовления швейных изделий» (11 ч)				
29	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити.	1			
30	Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя.	1			
31	Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя.	1			
32	Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ.	1			
33	Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца- колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Растительный, геометрический , зооморфный орнаменты в вышивке марийского народа.	1			
34	Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).	1			
35	Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).	1			
36	Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО.	1			
37	Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюж- ку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и	1			

	шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).				
38	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки.	1			
39	Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).	1			
	Раздел IV «Художественные ремёсла»(8 ч)				
	«Декоративно- прикладное искусство» (2 ч)				
40	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество.Резьба по дереву. Мастера марийского края.	1			
41	Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Лозоплетение. Знакомство с мастерами Республики Марий Эл.	1			
	«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2 ч)				
42	Понятие композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации.Орнамент в одежде народа мари.	1			
43	Цветовые сочетания в орнаменте .Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Марийские художники.	1			
	«Лоскутное шитьё» (4 ч)				
44	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.	1			

45	Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе.	1			
46	Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха соединение деталей между собой).	1			
47	Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	1			
	<u>Раздел V «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)</u>				
	«Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч)				
48-50	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.	3			
51-53	Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе.	3			
54-56	Составные части годового творческого проекта пятиклассников.	3			
57-59	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	3			
60-62	Определение затрат на изготовление проектного изделия.	3			
63-65	Испытания проектных изделий.	3			
66-68	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	3			