

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ НИЖНЕЛОМОВСКОГО РАЙОНА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с. ГОЛИЦЫНО ИМЕНИ ГЕРОЯ  
СОВЕТСКОГО СОЮЗА ИЛЬИ АНТОНОВИЧА ФРОЛОВА  
ФИЛИАЛ МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ с. ГОЛИЦЫНО  
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ИЛЬИ АНТОНОВИЧА ФРОЛОВА В с.ИВА  
(ФИЛИАЛ МБОУ СОШ с. ГОЛИЦЫНО ИМЕНИ И. А. ФРОЛОВА В с.ИВА)**

ул. Новая Деревня, д. 1, с.Ива, Нижнеломовский район, 442145

Телефон 5-37-46, E-mail: shkola-iva@yandex.ru

ОГРН 102580097589, ИНН 5827008887

**ПРИНЯТА**

**УТВЕРЖДАЮ**

Педагогическим советом  
общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы  
с. Голицыно имени И. А. Фролова

Директор Муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы с.  
Голицыно имени И. А. Фролова

«31» августа 2023 г.

\_\_\_\_\_ Н. А.

Протокол 1

Двужилова

Приказ № 79 от «31» августа 2023г.

**ОБСУЖДЕНА И ОДОБРЕНА**

на заседании МО учителей гуманитарных наук  
общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы с. Голицыно  
имени И. А. Фролова

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
(ID 2887081)  
учебного предмета «география»  
для обучающихся 5-9 классов**

с.Ива, 2023 г.

Рабочая программа основного общего образования по технологии для 5-8 классов филиала МБОУ СОШ с. Голицыно имени И.А.Фролова в с.Ива разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования с учетом программ, включенных в ее структуру.

### **Содержание предмета «Технологии»**

#### **5 класс**

#### **Элементы материаловедения (4 час)**

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 сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

#### **Ручные работы (6 часов)**

Правила техники безопасности при работе с иглой и ножницами. Организация рабочего места. Технология выполнения ручных стежков и строчек. Назначение стежков и строчек.

#### **Элементы машиноведения (5 часа)**

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

#### **Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 часов)**

Виды рабочей одежды. 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.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

#### **Элементы машиноведения (5 часов)**

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

#### **Технология изготовления рабочей одежды (12 часов)**

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.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

#### **Рукоделие. Вышивка. (6 часов)**

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. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

#### **Лоскутное шитье (4 часа)**

Дать краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Материалы для лоскутной

пластики. Технология соединения деталей между собой и прокладкой.

### **Кулинария (12 часов).**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах.

Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Технология приготовления пищи Бутерброды, горячие напитки

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

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

Блюда из яиц

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Блюда из овощей

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

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Сервировка стола

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола.

Правила поведения за столом.

### **Творческие, проектные работы (10час).**

Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Отделка швейного изделия вышивкой.

Основное содержание

#### **6 класс**

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (50 часа)

#### **Элементы материаловедения (2 часа)**

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

#### **Элементы машиноведения (6 часа)**

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Устройство машинной иглы.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 часов)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью.

Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль.

Индивидуальный стиль в одежде.

### Технология пошива изделия (35)

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скальвание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия.

Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Особенности раскроя поясного изделия шорты. Обметывания срезов и влажно-тепловая обработка кроя шорт. Особенность обработки узлов шорт.

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скальвание и сметывание деталей кроя. Подготовка шорт к примерке. Примерка шорт, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Технологии ведения дома (2 часа)

Понятия о композиции в интерьере. Правильное освещение жилых комнат Гигиена жилища Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

### Кулинария (7 часов).

#### Блюда из молока .

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов.

Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях.

Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варки.

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

### Декоративно-прикладное творчество(2 часа)

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки.

Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Применение компьютера при вышивке.

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки.

Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки счетного шва. Определение места и размера

узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка.

Выполнение вышивки

### **Творческие, проектные работы (8час).**

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Основное содержание

7класс 68часов

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (47часа) Элементы материаловедения (3 час)

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон. Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Элементы машиноведения (6 часа)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины

Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 часов)

Виды женского легкого платья и требования к ней. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение выкроек чертежа платья.

Технология изготовления плечевого изделия (24часа)

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Творческие, проектные работы (14часов)

Изготовление плечевого изделий блузки, топака. Ветровки с цельнокроеными рукавами.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника ( презентация)

Кулинария (10 часов)

Физиология питания (1 часа)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.

Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

.

Блюда из птицы, мяса(2 часа)

Виды домашней птицы, мяса и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки,

применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы, мяса. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Определение качества птицы и мяса. Первичная обработка птицы, мяса. Приготовление блюд из домашней птицы, мяса. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Технология приготовления пищи (3 часов)

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.

Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Пельмени и вареники

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления.

Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Сладкие блюда и десерт(1 час)

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желеобразующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов.

Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Заготовка продуктов (1 часа)

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Технологии ведения дома (3 часа)

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера.

Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Уход за комнатными растениями.

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Подбор на основе рекламной информации.

Основное содержание 8 класс. 34 часов

Классификация одежды (2 часа)

Деление одежды по половому различию, по сезону, по назначению. Понятие стиля в одежде.

Зрительные линии

Элементы материаловедения (2час)

. Ткани сложных структур. Свойства тканей сложных структур Производство тканей с , помощью клея ,сворки, валки.

Распознавание тканей по волокнистому составу. Разделение тканей по их назначению.

Особенности кроя и ухода за тканями сложных структур. Влияние вида переплетения на

драпируемость ткани. Дефекты ткани.

Элементы машиноведения (4 часа)

Машины в народном хозяйстве.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов натяжения нити. Устройство механизма иглы, механизма лапки, механизма челнока. Процесс образования челночного стежка. Регулировки машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка

Конструирование и моделирование плечевого изделия (7 часов)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью.

Конструирование и построение чертежа и выкройки приталенного платья, с втачным рукавом Прибавки к меркам на свободу облегания. Особенности построения втачного рукава и

воротников. Ткани и виды отделки легкого женского платья. Форма, силуэт, стиль.

Индивидуальный стиль в одежде. Способы моделирования нагрудной вытачки

Снятие мерок с фигуры. Построение основы чертежа лифа платья, рукава и воротников в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели платья в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование платья выбранного фасона. Подготовка выкройки платья к раскрою.

Технология изготовления плечевых швейных изделий сложной конструкции (29 часов)

Уточнение чертежа выкройки по выбранному фасону. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску, соблюдение долевой нити в деталях кроя. Способы обработки горловины, низа, проймы застежек, обработка низа рукава, втачивания рукава в пройму и распределение посадки рукава, . Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и тканей из химических волокон. Дефекты в плечевых изделиях сложной конструкции Способы их устранения.

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка платья к примерке. Примерка платья, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.

Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Творческие, проектные работы (10 часов)

Изготовление плечевого изделия блузки, топики, платья сложных конструкций, летних сарафанов .

Изготовление вышивки на столовом белье, на готовых изделиях. Оформление и защита проекта на альбомных листах и в презентации.

ии современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи

Художественная обработка материалов (14 часов)

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки.

Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Знакомство с техникой вышивки китайской, владимирской, белой, атласной, двухсторонней и штриховой гладью. Швы «узелки» и «рококо». Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Применение компьютера при вышивании. Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего

места для ручного шитья. Выполнение вышивки китайской, владимирской, белой, атласной, двухсторонней и штриховой гладью. Швы «узелки» и

«рококо». Определение места и размера узора на изделии. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Выполнение вышивки.

## Планируемые результаты освоения учебного предмета

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- 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 умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
  - становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
  - 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;
  - самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметными** результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- 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;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- 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 культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Выпускник научиться:

- в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи;
- преобразовывать практическую задачу в познавательную;
- проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;
- самостоятельно учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале;

- осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия, актуальный контроль на уровне произвольного внимания;
- самостоятельно адекватно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как по ходу его реализации, так и в конце действия;
- определять последовательность выполнения действий, составлять инструкции (простые алгоритмы) в несколько действий, строить программы для компьютерного исполнителя с использованием конструкций последовательного выполнения и повторения;
- планировать несложные исследования объектов и процессов внешнего мира.
- проектировать несложные объекты и процессы реального мира, своей собственной деятельности и деятельности группы;
- моделировать объекты и процессы реального мира.

#### Тематическое планирование

№п/п	Темы и разделы	Кол- во часов
	Материаловедение	4
1	Классификация текстильных волокон.	1
2	Знакомство с натуральными волокнами растительного происхождения. Практическая работа	1
3	Получение ткани.	1
4	Выполнение из бумаги макета полотняного переплетения.	1
	Ручные работы	6
5	Организация рабочего места для выполнения ручных работ.	1
6	Технология выполнения ручных работ	1
7	Практическое выполнение стежков и строчек	4
	Машиноведение	5
8	История создания швейной машины .Бытовая швейная машина	1
9	Подготовка к выполнению машинных работ.	1
10	Виды машинных швов. Практическая работа	2
11	Значение влажно-тепловой обработки	1
	Конструирование и моделирование	6
12	Снятие мерок для построения чертежа выкройки. Конструирование и моделирование.	1
13	Построение чертежа фартука с нагрудника в масштабе 1:4	1

14	Построение фартука без нагрудника 1:4	1
15	Составление технологической последовательности на обработку фартука и косынки.	2
16	Выполнение выкройки чертежа фартука и косынки 1:1	1
	Технология пошива	12
17	Подготовка к раскрою. Крой фартука.	1
18	Переведение конструктивных линий	1
19	Обработка мелких деталей	2
20	Обработка боковых швов и низа изделия	2
21	Наметка кармана настрачивание кармана	1
22	Соединение нагрудника с бретелями	1
23	Соединение пояса и нагрудника с нижней частью фартука	1
24	Обработка косынки	1
25	В.Т.О. готового изделия. Проверка качества	1
26	Варианты отделки фартука	1
	Технология вышивания	6
27	Технология вышивания. Рабочее место.	1
28	Технологическая последовательность вышивания	1
29	Технология выполнения простейших швов.	4
30	Технология изготовления прихваток из лоскутов	4
31	. Технология изготовления изделий из лоскутов. Подбор лоскутов по цвету	1
32	Выполнение набора прихваток	3
	Кулинария	12
33	Общие сведения о питании. Витамины	1
34	Кухонная посуда и уход за ней	1
35	Овощи в питании	1
36	Механическая обработка овощей	1
37	Приготовление блюд из свежих овощей	1
38	Приготовление блюд из вареных овощей	1
39	Блюда из яиц	1
40	Бутерброды	1
41	Горячие напитки	1
42	Сервировка стола к завтраку	1
43	Культура поведения за столом	1
44	Презентация блюда	1
	Технология ведения дома	3
43	Создание интерьера кухни	1
44	Оборудование на кухне	1
45	Размещение мебели и оборудования, зоны кухни. Санитарное состояние кухни	1
	Творческий проект	10

47	Что такое творческие проекты. Этапы выполнения	1
48	Организационно-подготовительный этап	1
	Технологический этап	6
	Заключительный этап	2
	Итого:	68