

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ЗАХАРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

<p>«Рассмотрено»</p> <p>на ШМО учителей технологии. Руководитель ШМО _____ Угрюмова Л.А.</p> <p>Протокол № 1 от 28 августа 2019г.</p>	<p>«Согласовано»</p> <p>Заместитель директора школы по УВР _____ Симоненкова О.В.</p> <p>« ____ » _____ 2019г.</p>	<p>«Утверждаю»</p> <p>Директор МБОУ Захаровской СОШ _____ Шутиков А.П.</p> <p>Приказ № _____ от « ____ » _____ 2019г.</p>
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология»

(базовый уровень)

5-А, 5-Б классы

учитель Угрюмова Людмила Александровна, первая квалификационная категория

п. Летний отдых

2019-2020 учебный год

Рабочая программа разработана на основе авторской программы по технологии для общеобразовательных учреждений. Технология. 5 – 8 класс. А. Т. Тищенко, Н.В. Сеница. Москва, издательство «Вентана - Граф», 2014.

На изучение предмета по учебному плану отводится 2 часа в неделю, итого 68 часов за учебный год.

Рабочая программа реализуется через УМК:

- Учебник Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. - М.: «Вентана- Граф», 2014. – 192 с.: ил. в предметной линии учебников «Технология. Технологии ведения дома», подготовленных авторским коллективом (А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко) в развитие учебников, созданных под руководством проф. В. Д. Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана-Граф»

Раздел 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Предметные, личностные и метапредметные результаты освоения содержания курса

Предметные результаты

В результате изучения технологии в 5классе обучающиеся **научатся:**

- навыкам чтения и составления технической и технологической документации, приемам моделирования, конструирования, технологии, изготовления изделия.
- проектированию объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основным методам и средствам преобразования и использования материалов и информации, объектов социальной и природной среды;
- распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений

Получат возможность **научиться:**

- планировать технологический процесс и процесс труда;
- подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии ;
- проектировать последовательность операций и составлять операционные карты работ;
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм;
- соблюдению норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности
- применению ручных инструментов и приспособлений;
- навыкам подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте

Метапредметные и личностные результаты освоения содержания курса

Метапредметные результаты:

Познавательные УУД:

Обучающиеся научатся:

- ориентации в имеющихся средствах и технологиях - создания объектов труда
- классификации видов и назначения методов получения и преобразования материалов, информации
- самостоятельному определению цели своего обучения, постановке для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности
- планированию процесса познавательно - трудовой деятельности
- поиску новых решений технического и технологического творчества

Обучающиеся получат возможность научиться:

- оцениванию своей познавательно - трудовой деятельности в соответствии с требованиями
- согласованию своих потребностей с потребностями других участников познавательно-трудовой деятельности

Регулятивные УУД:

обучающиеся научатся:

- планированию технологического процесса и процесса труда
- подбору материалов, оборудования, инструментов с учетом объекта труда
- выполнению технологических операций с соблюдением стандартов и норм
- соблюдению правил безопасного труда, правил санитарии и гигиены

Обучающиеся получат возможность научиться:

- контролю промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям
- умению выразить себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества

Коммуникативные УУД:

Обучающиеся научатся:

- применять на практике умения составляющие основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты
- устанавливать необходимые отношения в группе для выполнения практической работы

Обучающиеся получат возможность научиться:

- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач
- сравнивать разные точки зрения для принятия решения
- публичной презентации и защите проекта

Личностные результаты

У обучающихся будет сформировано:

- целостное мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики; познавательная активность в области предметной технологической деятельности
- ответственное отношение к учению, к саморазвитию, самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию

Обучающиеся получит возможность для формирования:

- осознанного выбора профессии на основе формирования уважительного отношения к труду
- основ экологической культуры, бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- самооценке готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства

Раздел 2. Содержание учебного предмета

ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (2ч)

Интерьер кухни, столовой (2 ч)

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Практические работы

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (2 ч.)

Бытовые электроприборы (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

КУЛИНАРИЯ (14+ 2 ч. проект)

Санитария и гигиена на кухне (1ч)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

Приведения помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Физиология питания (1ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

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

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

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

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей и фруктов(4 ч)

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержания нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц (2 ч)

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Творческий проект «Воскресный завтрак моей семьи» (2 ч)

Основные теоретические сведения

Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (22 ч. + 6 ч. проект)

Свойства текстильных материалов (4 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.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Практические работы

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Конструирование швейных изделий (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Практические работы

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина (4 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.

Практические работы

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. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

Технология изготовления швейных изделий (10 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. 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.

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).

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). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Практические работы

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Творческий проект «Фартук для работы на кухне» (6 ч)

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и

контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (8 ч. + 4 ч. проект)

Декоративно-прикладное искусство (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Практические работы

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм.

Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Практические работы

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Лоскутное шитьё (4 ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе.

Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам:

изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье.

Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Практические работы

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (4 ч)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (8 ч.)

Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, 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

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Раздел 3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов по программе	Общее количество часов на изучение
1	Технология домашнего хозяйства	2	2 ч.
2	Электротехника	2	2 ч.
3	Кулинария	14+2	14+ 2 ч. проект
4	Создание изделий из текстильных материалов	22+6	22 ч. + 6 ч. проект
5	Художественные ремесла	8+4	8 ч. + 4 ч. проект
6	Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности	8	8 ч.
	Всего:	68ч.	68 ч.

Приложение

Календарно-тематическое планирование

5 «А» класс

№ п/п	№ п/п в теме	Наименование разделов и тем уроков	Количество часов	Дата		Примечание
				проведение по плану	проведение по факту	
		Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)	2			
1	1-2	Интерьер кухни, столовой	2			
		Раздел «Электротехника» (2 ч)	2			
2	3-4	Бытовые электроприборы	2			
		Раздел «Кулинария» (14 ч + 2ч проект)	16			
3	5	Санитария и гигиена на кухне	1			
4	6	Физиология питания	1			
5	7-8	Бутерброды и горячие напитки	2			
6	9-10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2			
7	11-14	Блюда из овощей и фруктов	4			
8	15-16	Блюда из яиц	2			
9	17-18	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2			
10	19-20	Творческий проект «Воскресный завтрак моей семьи»	2			

		Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч + 6 ч проект)	28			
11	21-24	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	4			
12	25-28	Конструирование швейных изделий	4			
13	29-32	Швейная машина	4			
14	33-42	Технология изготовления швейных изделий 1.Последовательность изготовления изделия 2.Последовательность обработки пояса и бретели 3.Последовательность обработки пояса и бретели 4.Обработка пояса и бретели 5.Последовательность обработка накладного кармана. 6.Обработка накладного кармана. 7.Последовательность обработки нижнего и боковых срезов фартука. 8.Обработка нижнего и боковых срезов фартука. 9.Соединение кармана с изделием 10.Отделка изделия и влажно – тепловая обработка.	10			
15	43-48	Творческий проект «Фартук для работы на кухне»	6			
		Художественные ремесла (8 ч + 4 ч проект)	12			
16	49-50	Декоративно-прикладное искусство	2			

17	51-52	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2			
18	53-56	Лоскутное шитьё	4			
19	57-60	Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»	4			
		Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)	8			
20	61-68	Исследовательская и созидательная деятельность	8			

Приложение

Календарно-тематическое планирование

5 «Б» класс

№ п/п	№ п/п в теме	Наименование разделов и тем уроков	Количество во часов	Дата		Примечание
				проведение по плану	проведение по факту	
		Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)	2			
1	1-2	Интерьер кухни, столовой	2			
		Раздел «Электротехника» (2 ч)	2			
2	3-4	Бытовые электроприборы	2			
		Раздел «Кулинария» (14 ч + 2ч проект)	16			
3	5	Санитария и гигиена на кухне	1			
4	6	Физиология питания	1			
5	7-8	Бутерброды и горячие напитки	2			

6	9-10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2			
7	11-14	Блюда из овощей и фруктов	4			
8	15-16	Блюда из яиц	2			
9	17-18	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2			
10	19-20	Творческий проект «Воскресный завтрак моей семьи»	2			
		Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч + 6 ч проект)	28			
11	21-24	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	4			
12	25-28	Конструирование швейных изделий	4			
13	29-32	Швейная машина	4			
14	33-42	Технология изготовления швейных изделий 1.Последовательность изготовления изделия 2.Последовательность обработки пояса и бретели 3.Последовательность обработки пояса и бретели 4.Обработка пояса и бретели 5.Последовательность обработка накладного кармана. 6.Обработка накладного кармана. 7.Последовательность обработки нижнего и боковых срезов фартука.	10			

		8.Обработка нижнего и боковых срезов фартука. 9.Соединение кармана с изделием 10.Отделка изделия и влажно – тепловая обработка.				
15	43-48	Творческий проект «Фартук для работы на кухне»	6			
		Художественные ремесла (8 ч + 4 ч проект)	12			
16	49-50	Декоративно-прикладное искусство	2			
17	51-52	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2			
18	53-56	Лоскутное шитьё	4			
19	57-60	Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»	4			
		Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)	8			
20	61-68	Исследовательская и созидательная деятельность	8			