

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Верхнепышминская школа – интернат имени С.А. Мартиросяна, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»

согласовано:
протокол ШМО № 1
« 23 » августа 2023г

утверждено:
приказ № 132/2
от « 30 » августа 2023г

Рабочая программа
по предмету «Технология»
5Б класс
2 часа в неделю

Составитель:
учитель технологии
Ларина Л.А.

Верхняя Пышма

2023

Пояснительная записка

Адаптированная основная образовательная программа по предмету «Технология», направление «Обслуживающий труд», составлена на основе:

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 31 мая 2021г. , № 287 «Об утверждении федерального государственного стандарта основного общего образования»
- приказа Министерства просвещения РФ от 16.11.2022 «Об утверждении федеральной образовательной программы основного общего образования»
- приказа 1025 от 24.11.2022 «Об утверждении ФАОП ООО для обучающихся с ОВЗ»
- адаптированной основной образовательной программы основного общего образования (АООП ООО) для слабовидящих обучающихся. Приказ №118 от 31.08.2022 г.

Основной методический принцип современного курса «Технология» заключается в том, что освоение сущности и структуры технологии идет неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Современный курс технологии построен по модульному принципу. Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создает инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

Коррекционно-развивающий потенциал учебного предмета «Технология» в основной школе определяется его профориентационной направленностью и способствует преодолению обучающимися следующих специфических трудностей, обусловленных глубокими нарушениями зрения:

- отсутствие у подавляющего большинства обучающихся возможности выявлять пространственные признаки объектов: положение, направление, расстояние, величина, форма - с помощью зрения;
- замедленность и неточность восприятия;
- низкий уровень развития мелкой моторики, зрительно-моторной координации;
- несформированность или искаженность ряда представлений;
- отсутствие социального опыта, низкий уровень самостоятельности;
- трудности в профессиональном самоопределении, выборе доступной и востребованной профессии.

Преодоление указанных трудностей должно осуществляться на каждом уроке учителем в процессе специально организованной коррекционной работы.

Цели и задачи учебного предмета «Технология»:

Основными целями курса технологии являются:

- овладение технологической грамотностью как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;
- овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с

поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

- развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

В Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. В процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определенных масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

- понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;
- алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определенных условий;
- предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;
- методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Коррекционные задачи:

- Развитие осязательного, зрительно-осязательного и слухового восприятия.
- Развитие произвольного внимания.
- Развитие и коррекция памяти.
- Развитие критического и технологического мышления.
- Преодоление вербализма знаний.
- Обогащение активного и пассивного словаря, формирование новых понятий в различных сферах применения современных технологий и основ профессиональной деятельности.
- Формирование навыков осязательного, зрительно-осязательного и слухового анализа.
- Изучение различных материалов труда и их применении, трудовых операций и технологических процессов, выполняемых без визуального контроля.
- Обучение приемам осязательного и слухового самоконтроля в процессе формирования трудовых действий.
- Изучение основных видов механизмов (выполняемые ими функции, их рабочие части).
- Обучение использованию при выполнении работ рельефных инструкционно-технологических карт.

- Формирование представлений в области получения профессионального образования и последующего трудоустройства слепого человека, планирования карьерного роста.

- Изучение современных бытовых приборов и особенностей их эксплуатации в повседневной жизни без визуального контроля.

- Развитие и коррекция навыков алгоритмизации деятельности (работа по заданным алгоритмам и создание собственных алгоритмов).

- Формирование навыков алгоритмизации трудовых операций с использованием специального оборудования.

- Формирование специальных приемов обследования и изображения изучаемых объектов доступным способом.

- Формирование, уточнение или коррекция представлений о предметах и процессах окружающей действительности.

- Развитие и коррекция умений планирования, программирования и контроля собственной деятельности.

- Развитие мотивационно-потребностной сферы.

- Формирование мотивации к профессиональному самоопределению.

- Воспитание технологической культуры и грамотности.

- Воспитание любви к труду, формирование активной жизненной позиции, преодоление негативных установок на иждивенчество и инвалидность, коррекция самооценки.

- Формирование системы межпрофессиональных навыков (моделирование, проектная деятельность, коммуникативные навыки, навыки работы с информацией, навыки критического мышления и поиска нестандартных решений трудных ситуаций, выполнение творческих работ).

- Развитие и коррекция мелкой моторики.

- Совершенствование умения ориентироваться в микро и макропространстве.

- Развитие способностей в доступных видах деятельности.

Предметные результаты:

- планирование последовательности операций и составление технологической карты (изготовление фартука).
- контроль промежуточных и конечных результатов труда.
- документирование результатов труда и проектной деятельности.
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в процессе трудовой деятельности;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.
- определение видов и свойств и тканей из растительных волокон.
- выполнение соединительных швов на швейной машине;
- соблюдение правил безопасной эксплуатации бытовой техники,
- выполнение мелкого ремонта изделий(брюк),
- соблюдение правил техники безопасности при проведении влажно- тепловой обработки тканей.
- выбор вида ткани для изготовления фартука

- подбор лоскутков по цветам
- уметь выполнять ручные швы
- соблюдение технологической последовательности приготовления блюд из овощей и яиц.
- соблюдение санитарно-гигиенических требований к обработке пищевых продуктов.
- выполнение механической тепловой обработки овощей, яиц, определение доброкачественности пищевых продуктов.

Место учебного предмета «Технология» в учебном плане:

В соответствии с учебным планом освоение предметной области «Технология» в основной школе осуществляется в 5—9 классах из расчета: в 5—7 классах — 2 часа в неделю.

Содержание тем учебного курса

Технологии обработки пищевых продуктов (16ч)

Безопасность труда, организация рабочего времени, гигиена при работе с пищевыми продуктами. Физиология питания Питание 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. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Приготовление блюд из овощей и фруктов 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. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Блюда из круп бобовых и макаронных изделий
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. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время

варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Технология приготовления бутербродов и горячих напитков

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе.

Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе.

Технология приготовления какао, подав

. Приготовление блюд из яиц. Способы варки яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Технологии растениеводства

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов(18ч)

Инструменты и приспособления для ручного труда. Правила ТБ. Декоративно - прикладное искусство

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 города.

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

Технология изготовления прихватки из лоскутков.

Классификация текстильных волокон. Свойства текстильных материалов
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.

Швейная машина

Приемы работы на швейной машине. 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. Машинные швы Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом, шов в подгибку с закрытым срезом).

Конструирование швейных изделий. Конструктивные линии. Снятие мерок. Запись условных обозначений. 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

Моделирование фартука

Понятие о моделировании одежды. Несколько способов моделирования: изменение размеров и формы отдельных деталей, применение художественной отделки, деление деталей на час

Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой фартука. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Технология изготовления фартука:

Обработка нагрудника, боковых срезов фартука. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью

резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов

Технология обработки нижней части фартука. Отделка. ВТО

Технологии творческой исследовательской опытнической деятельности(26ч)

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

Поисковый (подготовительный) этап. 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, подсчёт затрат на изготовление. Изготовление проектного изделия.

Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта. *Технологический* этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление.

Технологии растениеводства.(8ч.)

.. Технология выращивания овощных и цветочных декоративных культур
Направления растениеводства. Технология производства продукции растениеводства. Ведущие овощные цветочно-декоративные культуры Урала.

Характеристика и классификация культурных растений. Общая технология выращивания культурных растений

Почва, обработка почвы, посевы и посадка растений.

Комнатные растения. Характеристика и классификация культурных растений. Общая технология выращивания культурных растений. Уход за комнатными растениями

.Цветочные растения Комнатные растения в интерьере

Размножение комнатных растений. Выращивание герани. Уход за комнатными растениями.

Выращивание спидистры.

Размножение аспидистры делением корневища.

Технология выращивания цветочных декоративных культур открытого грунта

Выращивание ноготков, бархатцев

Цветник. Разнообразие цветников.

Форма организации учебных занятий: урок.

Реализуются различные типы уроков: урок усвоения новых знаний, урок – повторение, урок обобщения и систематизации, урок контрольного учёта и оценки ЗУН. Систему форм учебной деятельности учащихся на уроке составляют фронтальная, индивидуальная и групповая работа. Этим формам также присущи все компоненты процесса обучения. Они отличаются друг от друга количеством учащихся и способами организации работы.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Основным методом обучения слепых и слабовидящих учащихся технологическим навыкам является демонстрация приемов работы учителем с последующим индивидуальным подходом к каждому ученику и постоянная корректировка их практических действий.

Виды деятельности по освоению содержания курса «Технологии»:

1. выполнение творческих проектов
2. самостоятельная работа по технологическим картам
3. решение тестовых заданий
3. выполнение лабораторно - практических заданий
4. работа с ручными инструментами
5. работа на швейных машинах
6. работа с пищевыми продуктами

Коррекционная направленность предмета существенной чертой коррекционно-развивающего образовательного процесса являются групповая и индивидуально-ориентированная работа, направленная на коррекцию проблем развития каждого ребенка. При организации учебного процесса необходимо учитывать гигиенические требования. Из-за быстрой утомляемости зрения возникает особая необходимость в уменьшении зрительной нагрузки. В целях охраны зрения детей и обеспечения работоспособности необходимо:

1. чередование видов деятельности учащихся;
2. введение гигиенических пауз (упражнения для глаз).
3. увеличение размеров дидактического и раздаточного материала

Программа включает методические принципы, направленные на обеспечение освоения учебного материала обучающимися детьми с нарушением зрения.

1. усиление практической направленности изучаемого материала
2. выделение сущностных признаков изучаемых явлений
3. опора на жизненный опыт ребенка

4.соблюдение в определении объема изучаемого материала, принципа необходимости и достаточности

**Распределение учебных часов по разделам программы
5 класс**

№	Название раздела (темы)	Кол-во час.
1. четв	Технологии обработки пищевых продуктов.	16
2. четв	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	18
3. четв	Технологии творческой и опытнической деятельности .	26
4. четв	Технологии растениеводства	8

Итого:68ч

5 класс 16ч

Разделы темы	Кол-во часов	Содержание	Вид деятельности учащегося. Объекты труда
Раздел «Технологии обработка продуктов. (16ч.)			
Введение. Санитария и гигиена на кухне .Правила ТБ.	1	Безопасность труда, организация рабочего места, гигиена при работе с пищевыми продуктами. Безопасные приёмы работы с оборудованием, с инструментами, горячими жидкостями.	Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.
Физиология питания	1	Питание 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. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.	Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.
Приготовление блюд из овощей фруктов	4	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. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока,	Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд.

		тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.	Оценка качества. Салаты и из свежих и вареных овощей
Блюда из круп бобовых и макаронных изделий	4	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. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.	Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.
Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	2	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Технология приготовления какао, подача напитка.	Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безоп. труда при работе с ножом и горячей жидкостью.
Приготовление блюд из яиц. Способы варки яиц	2	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц.	Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка

		Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуни, омлета натурального. Подача готовых блюд.	качества.
Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел « Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (18 ч.)

Инструменты и приспособления для ручного труда. Правила ТБ. Декоративно - прикладное искусство	1	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 города. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.	Экскурсия в краеведческий музей. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.
Лоскутное шитьё	4	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	Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление

		<p>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.</p>	<p>проектного изделия в технике лоскутного шитья.</p>
<p>Классификация текстильных волокон. Свойства текстильных материалов</p>	1	<p>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.</p>	<p>Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.</p>
<p>Швейная машина Приемы работы на швейной машине.</p>	1	<p>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</p>	<p>Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками.</p>

		машине.	
Правила ТБ. Машинные швы	2	Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).	Выполнение прямой строчки с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.
Конструирование швейных изделий	1	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	Анализ особенностей фигуры человека Снятие мерок и запись результатов
Моделирование и фартука	1	Понятие о моделировании одежды. Несколько способов моделирования: изменение размеров и формы отдельных деталей, применение художественной отделки, деление деталей на части.	Пр .работа Эскизы рабочего и нарядного фартука, создание новой модели фартука
Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой фартука	1	Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от	Проверка качества ткани. Определение лицевой и изнаночной ткани, направление нити основы и утка

Обработка бретелей и пояса фартука	2	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: временное соединение-сметывание, временное соединение подогнутого края – заметывание. Основные операции при машинной операции-стачивание- постоянное соединение деталей, постоянное закрепление подогнутого края- застрачивание. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Сметывание , обтачивание вымётывание пояса, бретелей. ВТО
Обработка нагрудника, боковых срезов фартука	2	Классификация машинных швов: соединительные(стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку)	Обработка нагрудника, боковых срезов фартука
Технология обработки нижней части фартука. Отделка. ВТО	2	Классификация машинных швов: краевых(шов вподгибку с открытым и с закрытым срезом) Правила выполнения ВТО	Обработка нижней част фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Отделка. ВТО
Раздел «Технологии творческой и проектной, опытнической деятельности» (26 ч.)			
Понятие о творческой проектной деятельности	2	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.	Знакомство с примерами творческих проектов пятиклассников. определение цели и задач проектной деятельности
Поисковый (подготовительный)этап	4	Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка	Выбор темы, требования к

		нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.	проекту, разработка нескольких вариантов изделия и выбор лучшего
Изготовление проектного изделия	18	. 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.	Изготовление проектной работы
Защита проекта	2	Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.	Контроль готового изделия, самоанализ, выступление с творческим проектом

Раздел «Технологии растениеводство» (8ч.)

Цветочные растения Комнатные растения в интерьере Размножение комнатных растений. Выращивание герани. Уход за комнатными растениями. Выращивание аспидистры.	1	Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях. Ведущие овощные, цветочно-декоративные культуры Урала. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений на подоконнике.	Рассматривание комнатных растений. Найти их листья и цветки. Размножение герани стеблевыми черенками Рассматривание
	1	Ручной инвентарь для выращивания комнатных растений. Правила ТБ. Уход за комнатными растениями . Важнейшие особенности цветочных растений.	
	1	Заготовка частей почвенной смеси для комнатных растений.	
	1	Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок. Заготовка частей почвенных смесей. Подготовка почвы, обработка почвы,	

<p>Размножение аспидистры делением корневища.</p> <p>Технология выращивания цветочных декоративных культур открытого грунта</p> <p>Выращивание ноготков, бархатцев</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>посевы и посадка растений. Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок. Заготовка частей почвенных смесей. Подготовка почвы, обработка по</p> <p>Подготовка семян и посев цветов. Уход за рассадой цветов.</p> <p>Заготовка частей почвенных смесей. Подготовка почвы, обработка почвы, посевы и посадка растений. Определение качества семян и подготовка их к посеву</p>	<p>семян календулы и ноготков.</p> <p>Эскизы клумб с этими растениями.</p> <p>Подготовка почвы и семян к посеву</p> <p>Планирование работ на участке, выбор культур, планирование их размещения, определение качества семян и подготовка их к посеву, подготовка почвы , посевы и посадка растений</p>
	<p>1</p>		

Итого 68ч.

