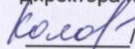


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Филиал МАОУ «Бизинская средняя общеобразовательная школа» - «Санниковская СОШ»

Рассмотрено
Руководитель
методического
совета учителей
 /Н.А. Клеменкова/
Протокол № 1
от «30» августа 2017 г

Согласовано Заместитель
директора по УВР
 /О.И. Колобова/
«30» августа 2017 г

Утверждаю
Директор школы
 /Н.С. Феденко/
ФИО
Приказ № 125
от «05» сентября 2017 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии

ДЛЯ 5 КЛАССА

НА 2017 - 2018 УЧЕБНЫЙ ГОД

Составитель программы
Абдувалиева Эльза Раисовна
Первая квалификационная категория

1.Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса

В соответствии с требованиями Стандарта личностные, метапредметные, предметные результаты освоения учащимися программы по технологии в 5 классе отражают достижения:

Личностных результатов освоения учебного предмета.

Овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами ; умениями ориентироваться в мире профессий, умения оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности; составлять жизненные и профессиональные планы ; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; а также формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и его результатам.

Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности

Технологии ведения дома

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Метапредметных результатов освоения учебного предмета.

Учащиеся 5 класса **научатся:**

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Предметных результатов освоения учебного предмета.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Учащиеся **научатся:**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Получат возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, народных промыслов;

Кулинария

Учащиеся **научатся:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Учащиеся получают возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организ-ма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организо-вывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Учащиеся **научатся:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Получат возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

2.Содержание учебного предмета, курса

Творческая проектная деятельность (вводная часть) 2 ч.

Оформление интерьера 4 ч.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Кулинария 16 ч.

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

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

Практические работы

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

Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Основные теоретические сведения

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.

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.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Создание изделий из текстильных материалов 32 ч.

Вышивка

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья.

Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.

Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пальцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. Варианты объектов труда. Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок. Узелковый батик. Основные теоретические сведения. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения. Практическая работа: Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик». Варианты объектов труда. Салфетки. Шарфик. Кепка.

Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды) 14ч.

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

3. Тематическое планирование

№	Тема	Кол-во часов	Практические работы	Экскурсии
1	Творческая проектная деятельность (вводная часть)	2ч.		1. В кабинет информатики.
2	Оформление интерьера	4ч.	1. Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенца и др.	
3	Кулинария	16ч.	1. Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц. 2. 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. 3. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.	2. В школьную столовую.

4	Создание изделий из текстильных материалов	32ч.	1.Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии. 2.Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. 3.Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.	
5	Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды)	14ч.	1.Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. 2.Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. 3.Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	3.В швейную мастерскую.
6	Итого	68	10	3

Календарно-тематическое планирование по технологии в 5 класс.

условные обозначения, используемые в таблице:

ПР – практическая работа

к/п – компьютерная презентация

I. Технологии ведения дома – 68 часов							
Регулятивные УУД:		Познавательные УУД:		Коммуникативные УУД:		Личностные УУД:	
- принятие учебной цели; - выбор способов деятельности; - планирование организации контроля труда; - организация рабочего места; - выполнение правил гигиены учебного труда.		- сравнение; - анализ; - систематизация; - мыслительный эксперимент; - практическая работа; - усвоение информации с помощью компьютера; - работа со справочной литературой; - работа с дополнительной литературой		- умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. - умение выделять главное из прочитанного; - слушать и слышать собеседника, учителя; - задавать вопросы на понимание, обобщение		- самопознание; - самооценка; - личная ответственность; - адекватное реагирование на трудности	
№ п/п	раздел, учебная тема	кол- во часов	Сроки обучения	Освоение предметных знаний (базовые понятия)	Основные виды учебной деятельности	формы работы на уроке	д/з
<u>1. Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа</u>							
1- 2	Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.	2		Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности.	- Ознакомление с правилами поведения мастерской и на рабочем месте; - Ознакомление с понятиями «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования»	к/п «Творческий проект»	

<u>2. Оформление интерьера – 4 часа</u>							
запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»							
3-4	Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой.	2		Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете об «кухни с островом» - Выполнение эскиза кухни-столовой - Соблюдение правил ТБ	к/п «Стили кухонь»	
5-6	Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	2		Бытовые электроприборы на кухне. Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принципах работы, видах и правилах эксплуатации.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Ознакомление с историей СВЧ-печи; - Поиск информации в Интернете об уходе за холодильником - Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне - Соблюдение правил ТБ		
<u>3. Кулинария – 16 часов</u>							
запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»							
7-8	Санитария и гигиена. Здоровое питание.	2		Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витами-	к/п «Физиологическое питание»	

				Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления.	нах, содержащихся в овощах и фруктах - Определение качества питьевой воды - Соблюдение правил ТБ		
9-10	Технология приготовления бутербродов, горячих напитков	2		Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория	к/п «Бутерброды»	
11-12	П.Р. Приготовление бутербродов и горячих напитков	2		Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Способы заваривания кофе, чая, какао.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и приемов по теме; - Приготовление бутербродов и горячих напитков	п/р	
13-14	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		Крупы, бобовые и макаронные изделия, требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Изучение упаковки из-под крупы; - Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий - Поиск информации в Интернете об истории и рецепте приготовления «гурьевской каши» - Соблюдение правил ТБ	к/п «Макаронные изделия», «Крупы и бобовые»	
15-16	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.	2		Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей. Первичная и тепловая обработки	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах	к/п «Овощи», «Овощи и Блюда из них»	

				овощей, салат, заправка	профилактики - Соблюдение правил ТБ		
17 - 18	П.Р. Приготовления блюд из овощей и фруктов	2		Методы определения качества овощей. Способы нарезки овощей.	-Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и приемов по по теме; - Приготовление салата из сырых овощей и фруктов, блюд из вареных овощей .	п/р	
19 - 20	Технология приготовления блюд из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2		Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использо-вания яиц. Канapé, сэндвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Сервировка, салфетка, этикет	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Определение свежести яиц - Приготовление блюда из яиц -Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов - Складывание столовых салфеток - Выполнение сервировки стола к Завтраку - Соблюдение правил ТБ	к/п «Сервировка стола к завтраку»	
21 - 22	<i>Проект «Воскресный завтрак» Повторительно- обобщающий урок по теме «Кулинария».</i>	2			-Выполнение «основных компонентов проекта», «этапы проектирования» - Работа с тестовым материалом		
<u>4. Создание изделий из текстильных материалов – 32 часа</u>							
запуск 3-го проекта возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»							
23 -	Производство текстильных	2		Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и	коллекция волокон,	

24	материалов. Текстильные материалы и их свойства.			волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Натуральное, лубяное волокно; х/б, льняная ткань; прядение, ткачество, долевая и поперечная нити, полотняное переплетение, кромка, гигроскопичность	понятий по теме; - Определение долевой нити в ткани - Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. - Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани - Изучение свойств тканей из хлопка и льна - Соблюдение правил ТБ	образцы переплетений	
25 - 26	Изготовление выкроек	2		Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер, мерки, <i>Ст, Сб, Ди, Дн</i> ; конструирование модели, моделирование	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Определение размеров швейного изделия - Снятие мерок и изготовление выкроек - Поиск информации в Интернете об истории фартука-передника, юбки. - Соблюдение правил ТБ		
27 - 28	Моделирование и раскрой швейного изделия	2		Моделирование, виды моделирования. Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия. Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка,	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение элементов моделирования - Подготовка ткани к раскрою, - Настил ткани, - Раскладка выкроек, - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы, - Выкраивание деталей швейного	к/п «Моделирование фартука»	

				детали кроя	изделия - Соблюдение правил ТБ		
29 - 30	Раскрой швейного изделия	2		Правила раскроя деталей изделия. настил ткани, обмеловка, детали кроя. Припуски на обработку швов. Раскрой изделия	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме;	п/р	
31 - 32	Швейные ручные работы	2		Терминология ручных работ. Сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение прямого стежка, - Перенос линий выкройки на детали кроя, - Изготовление образцов ручных работ - Соблюдение правил ТБ	п/р	
33 - 34	Бытовая швейная машина.	2		Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преимущества и недостатки. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на швейной машине. Платформенный притягиватель, рукав, катушечный стержень, прижимная лапка, двигатель ткани, шпульный колпачок, маховое колесо, фронтальная доска, ручной привод, челночный механизм, регуляторы длины стежка и натяжения верхней нити - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме;	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Намотка нижней нитки на шпульку, Заправка верхней и нижней ниток - Выведение нижней нитки наверх - Выполнение строчек с изменением длины стежка - Соблюдение правил ТБ	к/п «История создания швейной машины»	

				- Намотка нижней нитки на шпульку, - Заправка верхней и нижней ниток - Выведение нижней нитки наверх			
35 - 36	Основные операции при машинной обработке изделия.	2		Соединительныеи отделочные машинные швы; Стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным срезом, с закрытым срезом	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание - Соблюдение правил ТБ	п/р	
37 - 38	Влажно – тепловая обработка ткани.	2		Терминология влажно-тепловых работ. Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить - Соблюдение правил ТБ	к/п Тесты по терминологии	
39 - 40	Машинные швы	2		Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении старинного слова «стачать» - Выполнение стачных швов вразутюжку и взаутюжку - Выполнение краевых швов вподгибку с открытым и закрытым срезами - Соблюдение правил ТБ	п/р	
Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды) – 14 часов							
41 - 42	Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	2		Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Обработка нижней части фартука	.п/р	

					швом вподгибку с закрытым срезом - Соблюдение правил ТБ		
43 - 44	Изготовления и оформление карманов	2		Изготовления и оформление карманов	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Изготовления и оформление карманов - Соблюдение правил ТБ	п/р	
45 - 46	Соединение карманов с нижней частью фартука.	2		Соединение карманов с нижней частью фартука.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Соединение карманов с нижней частью фартука. - Соблюдение правил ТБ	п/р	
47 - 48	Обработка верхнего среза фартука.	2		Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Обработка верхнего среза фартука. - Соблюдение правил ТБ	п/р	
49 - 50	Обработка пояса.	2		Обработка пояса.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Обработка пояса. - Соблюдение правил ТБ	п/р	
51 - 52	ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	2		ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - ВТО изделия. - Проведение контроля и оценки качества готового изделия. - Соблюдение правил ТБ	п/р	
53 - 54	Обработка проектного материала	2		Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Последовательность изготовления изделия.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Обработка проектного материала		

				Эргонометрические требования. ТБ.			
<u>4. Художественные ремёсла – 14 часов</u>							
запуск 4-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»							
55 - 56	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции	2		Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество. Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, ассиметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в Старину;		
57 - 58	Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.	2		Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о видах орнаментов.	к/п Цветовой спектр	
59 - 60	Лоскутное шитье	2		История создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья; - Выполнение образцов лоскутных узоров - Соблюдение правил ТБ	к/п «Пэчворк»	
61 - 62	Раскрой элементов. Соединение деталей изделия.	2		Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Изготовление шаблонов;	п/р	

				нити. Лоскутная мозаика	- Выкраивание деталей; - Соединение деталей кроя; - Соблюдение правил ТБ		
63 - 64	Сборка изделия.	2		Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и приемов по теме; - Соблюдение правил ТБ	п/р	
65 - 66	Декоративная и окончательная отделки изделий.	2		Декоративная и окончательная отделки изделий. Окантовочная полоса	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и приемов по теме; - Выполнение стежки, аппликации; - Соблюдение правил ТБ	п/р	Обобщить проектный материал
67 - 68	<i>Защита творческого проекта Итоговый урок .</i>	2		Публичные выступления учащихся с обоснованием представляемых изделий	- Защита проекта; - работа с тестовым материалом		
	Итого:	68					