

ПРИНЯТО

Решением педагогического совета

ГБОУ СОШ № 149

Протокол № 7 от 27.08.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Приказ № 200 от 27.08.2020 г.

Директор ГБОУ СОШ № 149

Степанова Е.В.



Рабочая программа по  
Технологии. Технологии ведения дома.  
(Наименование учебного предмета в соответствии с учебным планом)  
для 5-х классов

Ф.И.О. учителя:

Тур Ирина Михайловна

Педагогический стаж:

37 лет

Квалификационная категория: высшая

Санкт-Петербург

2020 год

### **Аннотация**

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это предметная область естественнонаучных дисциплин, отражающая в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и аспекты материальной культуры. Она направлена на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей деятельности, создание новых ценностей, соответствующих потребностям развития общества.

Рабочая программа «Технология» (технологии ведения дома), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, тематического планирования учебного материала и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у обучающихся технологического мышления. Схематехнологического мышления («потребность – способ – результат» позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей. Предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся сквозные технологические компетенции, необходимые для разумной организации собственной жизни и успешной профессиональной самореализации в будущем.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся.

Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов.

## Пояснительная записка

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология. Технологии ведения дома» для 5-х классов, составлена на основе:

- 1) Закона об образовании Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.12 (с изменениями и дополнениями);
- 2) Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования;
- 3) Устава ГБОУ СОШ № 149;
- 4) Основной образовательной программы «ГБОУ средняя общеобразовательная школа № 149» Калининского района, г. Санкт-Петербург;
- 5) Календарным графиком ГБОУ средней общеобразовательной школы № 149 Калининского района Санкт-Петербурга;
- 6) Примерной программы основного общего образования по предмету «Технология»;
- 7) Учебно-методического комплекса по предмету «Технология» для 5 класса: «Технология. Технологии ведения дома», учебник для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. 3-е изд., - М. Вентана-Граф, 2018.

### Цели и задачи

#### Цели обучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

#### Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

#### Место учебного предмета в учебном плане

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (п.11.6 и п. 1.3) предусматривает в основной школе перечень обязательных учебных предметов, курсов, в том числе изучение предмета «Технология».

- На основании Примерных программ Министерства образования и науки РФ, содержащих требования к минимальному объёму содержания образования по предмету курсу, и с учётом стандарта конкретного образованного учреждения реализуется программа базового уровня.
  - В рабочей программе выстроена система учебных занятий (уроков) и педагогических средств, с помощью которых формируются универсальные учебные действия.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета:**

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

*Личностные результаты* изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровье сберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

*Метапредметные результаты* изучения курса:

*Познавательные УУД:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*Коммуникативные УУД:*

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

*Регулятивные УУД:*

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

***Предметные результаты.***

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология» планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- формирование технологической культуры и культуры труда;
- формирование проектного, инженерного, технологического мышления обучающегося, соответствующего актуальному технологическому укладу;
- адаптивность к изменению технологического уклада;
- осознание обучающимся роли техники и технологий и их влияния на развитие системы «природа — общество — человек»;
- овладение методами исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами графического отображения и формами визуального представления объектов или процессов, правилами выполнения графической документации (рисунок, эскиз, чертеж);
- применение предметных знаний и формирование запроса у обучающегося к их получению для решения прикладных задач в своей текущей деятельности/реализации замыслов;
- формирование культуры по работе с информацией, необходимой для решения учебных задач, и приобретение необходимых компетенций (например, поиск различными способами, верификация, анализ, синтез);
- формирование представлений о развитии мира профессий, связанных с изучаемыми технологиями, для осознанного выбора собственной траектории развития.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу

включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

### **Результаты, заявленные образовательной программой «Технология», по блокам содержания**

#### **Современные технологии и перспективы их развития**

##### **Выпускник научится:**

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии материальной и нематериальной сферы;
- производить мониторинг и оценку состояния и выявлять возможные перспективы развития технологий в произвольно выбранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

##### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *осуществлять анализ и давать аргументированный прогноз развития технологий в сферах, рассматриваемых в рамках предметной области;*
- *осуществлять анализ и производить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий и последствий развития существующих технологий.*

#### **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

##### **Выпускник научится:**

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- определять цели проектирования субъективно нового продукта или технологического решения;
- готовить предложения технических или технологических решений с использованием методов и инструментов развития креативного мышления, в том числе с использованием инструментов, таких как дизайн-мышление, ТРИЗ и др.;
- планировать этапы выполнения работ и ресурсы для достижения целей проектирования;
- применять базовые принципы управления проектами;
- следовать технологическому процессу, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии итоговые характеристики продукта в зависимости от изменения параметров и/или ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии, проводить анализ возможности использования альтернативных ресурсов, соединять в единый технологический процесс несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, схемы, рисунка, графического изображения и их сочетаний;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- применять базовые принципы бережливого производства, включая принципы организации рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию продуктовых проектов, предполагающих:

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая планирование, моделирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), в соответствии с задачей собственной деятельности или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов,
- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования,
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта,
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку,
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:
  - модификацию (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике),
  - разработку инструкций и иной технологической документации для исполнителей,
  - разработку способа или процесса получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- выполнять чертежи и эскизы, а также работать в системах автоматизированного проектирования;
- выполнять базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации).

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или иной технологической документации;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.*

**Построение образовательных траекторий и планов  
в области профессионального самоопределения**

**Выпускник научится:**

- характеризовать группы профессий, относящихся к актуальному технологическому укладу;
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции ее развития;
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
- анализировать и обосновывать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *предлагать альтернативные варианты образовательной траектории для*

*профессионального развития;*

- *характеризовать группы предприятий региона проживания;*
- *получать опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств и тенденциях их развития в регионе проживания и в мире, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального и мирового рынка труда.*

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом, результаты разбиты на подблоки: культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки), предметные результаты (технологические компетенции), проектные компетенции (включая компетенции проектного управления).**

**По завершении учебного года в 5 классе обучающийся:**

***Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):***

- *соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;*
- *владеет безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом;*
- *использует ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению);*
- *разъясняет содержание понятий «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент», «механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использует эти понятия;*
- *организует и поддерживает порядок на рабочем месте;*
- *применяет и рационально использует материал в соответствии с задачей собственной деятельности;*
- *осуществляет сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения;*
- *использует при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;*
- *осуществляет операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении;*
- *осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки и др.).*

***Предметные результаты:***

- *выполняет измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов;*
- *читает информацию, представленную в виде специализированных таблиц;*
- *читает элементарные эскизы, схемы;*
- *выполняет элементарные эскизы, схемы, в том числе с использованием программного обеспечения графических редакторов;*
- *характеризует свойства конструкционных материалов природного происхождения материалов (например, текстиля);*
- *характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, текстиля);*
- *характеризует оборудование, приспособления и инструменты для обработки конструкционных материалов (например, текстиля);*
- *применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов с использованием ручного и электрифицированного инструмента, имеет опыт отделки изделий из данного материала или иных материалов (например, текстиля);*
- *выполняет разметку плоского изделия на заготовке;*
- *осуществляет сборку моделей, в том числе с помощью образовательного конструктора по инструкции;*



- конструирует модель по заданному прототипу;
- имеет опыт проведения испытания, анализа продукта;
- получил и проанализировал опыт модификации материального или информационного продукта;

**Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):**

- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.

**Содержание программы**

**Учебно – тематический план предмета «Технология»**

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов	Примерное количество часов на самостоятельные и лабораторно-практические работы
1	Вводный. Входная диагностика.	2	1
2	Проектная деятельность	2	
3	Оформление интерьера Запуск Проекта «Планирование кухни»	6	3
4	Кулинария. Запуск Проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	18	7
5	Создание изделий из текстильных материалов	26	12
6	Художественные ремесла	14	5

**Вводный. Входная диагностика.(2 ч)**

**Проектная деятельность(2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие творческого проекта. Порядок выбора темы проекта. Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг. Формулирование требований к выбранному изделию.

Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, заключительный).

Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки).

Подготовка графической и технологической документации. Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта.

Способы проведения презентации проектов. Использование ПК при выполнении и презентации проекта.

*Практические работы.* «Планировка кухни», «Подставка под горячее», «Фартук для кулинарных работ», «Завтрак для всей семьи».

**Оформление интерьера (6 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. 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. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы*

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

### **Кулинария (18 ч)**

#### **Санитария и гигиена (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:* Приведение 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 и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

#### **Здоровое питание (1 ч)**

*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.

#### **Технология приготовления пищи (14 ч)**

##### ***Бутерброды, горячие напитки***

*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, какао, чая 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***

*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 сохранение 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 крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

##### ***Блюда из овощей***

*Основные теоретические сведения.* Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание 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***

*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.

#### **Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (4 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Составление меню на завтрак. 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 украшения 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 (26 ч)**

##### **Элементы материаловедения (4 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. 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.

##### ***Практические работы***

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

##### **Конструирование швейных изделий (6 ч)**

*Основные теоретические сведения* Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскройки швейного изделия.

*Практические работы.* Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

##### **Швейные ручные работы (2 ч)**

*Основные теоретические сведения* Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практическая работа.* Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

## **Элементы машиноведения (6 ч)**

### *Основные теоретические сведения*

История швейной машины. 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.

*Практические работы.* Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

## **Проект «Фартук для работы на кухне» (10 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(14 ч)**

### **Декоративно-прикладное изделие для кухни (6 ч)**

### **Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (8 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 проекта.

*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.

## **Критерии оценки работ учащихся.**

Система оценки достижений учащихся: пятибалльная, портфолио, проектная работа. Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

### 1. При устной проверке.

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

## 2. При выполнении практических работ.

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

### 3. При выполнении творческих и проектных работ

<b>Технико-экономические требования</b>	<b>Оценка «5» ставится, если учащийся:</b>	<b>Оценка «4» ставится, если учащийся:</b>	<b>Оценка «3» ставится, если учащийся:</b>	<b>Оценка «2» ставится, если учащийся:</b>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая</i>	Выполненное	Выполненное	Выполненное	Выполненное

<i>я направленность</i>	изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии и выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора Технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии с эскизом чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии с эскизом, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использовано по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

#### 4. При выполнении тестов, контрольных работ

*Оценка «5» ставится, если учащийся:* выполнил 90 - 100 % работы

*Оценка «4» ставится, если учащийся:* выполнил 70 - 89 % работы

*Оценка «3» ставится, если учащийся:* выполнил 30 - 69 % работы

*Оценка «2» ставится, если учащийся:* выполнил до 30 % работы

Используемые виды, методы и формы контроля позволяют получать данные о предварительных, текущих, промежуточных и итоговых результатах учебно-воспитательного процесса, оценивать их путем сопоставления с планируемыми результатами, вносить в учебный процесс необходимую корректировку и намечать пути его дальнейшего совершенствования.

#### **УМК**

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко «Технология. Технологии ведения дома»: 5 класс общеоб-

разовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф), входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха». Год издания 2018

## **2. Комплекты тематических таблиц**

Плакаты по различным темам программы.

## **3. Демонстрационный и раздаточный материал.**

1. Лен и продукты его переработки.
2. Хлопок и продукты его переработки.
3. Шерсть и продукты её переработки.
4. Коллекция промышленных образцов тканей и ниток.
5. Коллекция «волокна».
6. Продукты переработки льна.
7. Шёлк
8. Хлопок.
9. Шерсть.
10. Лен.

## **4. Информационно-коммуникативные средства обучения**

Компьютерные презентации

## **5. Технические средства обучения**

Персональный компьютер с принтером.

## **6. Оборудование класса**

Ручные швейные машины – 6

Ножные швейные машины – 2

Электрические швейные машины – 5

Оверлок – 1

Утюжильный стол с утюгом – 1

Манекен -2



**Календарно - тематический план «Технология ведения дома» 5а класс**

№ урока	Дата план	Дата факт	Тема урока	Вид контроля
1			Вводный урок.Правила работы в кабинете.	
2			Входная диагностика, усвоенного материала IY класса	тест
3			Творческая проектная деятельность.Введение в проектную деятельность. Основные понятия и определения.	беседа
4			Организация проектной деятельности. Этапы выполнения проекта	беседа
5			Оформление интерьера запуск 1-го проекта. Интерьер и планировка кухни-столовой.	
6			Бытовые электроприборы на кухне.	тест
7			Творческий проект:«Кухня моей мечты». Планирование кухни-столовой	
8			Практическая работа. «Кухня моей мечты». Эскиз кухни – столовой	Предоставление продукта
9			Правила защиты проекта.Оформление проекта	
10			Защита проекта «Кухня моей мечты»	Предоставление продукта
11			Кулинария: запуск 2-го проекта. «Воскресный завтрак для всей семьи». Инструктаж по ОТ при кулинарных работах. Санитария и гигиена	беседа
12			Здоровое питание. Физиология питания	тест
13			Технология приготовления бутербродов, горячих напитков. Инструктаж, техника безопасной работы при работе на кухне.	Текущий тест
14			Практическая работа.«Приготовление бутербродов, горячих напитков»	Предоставление продукта
15			Технология приготовленияблюд из яиц.	беседа
16			Практическая работа. «Приготовление блюд из яиц».	Предоставление продукта
17			Технология приготовления блюд из круп, бобовых.	текущий
18			Практическая работа. «Приготовление блюда из крупы». ТБ работы.	Предоставление продукта
19			Технология приготовления макаронных изделий	Текущий тест

20			Практическая работа «Приготовление блюда макаронных изделий»	Предоставление продукта
21			Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	Кроссворд
22			Практическая работа. «Приготовление блюд из сырых овощей и фруктов».	Контроль качества продукта
23			Тепловая кулинарная обработка овощей	тест
24			Практическая работа «Приготовление салатов из вареных овощей»	Дегустация. Контроль качества
25			Сервировка стола к завтраку	Тест
26			Творческий проект по разделу «Кулинария»: «Воскресный завтрак»	Беседа
27			Практическая работа «Воскресный завтрак для всей семьи». Оформление проекта.	Индивидуальные консультации
28			Защита проекта «Воскресный завтрак для всей семьи».	Представление продукта
29			Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Запуск 3-го проекта. Производство текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	беседа
30			Лабораторная работа: «Определение нити основы и утка в тканях, определение лицевой и изнаночной сторон ткани»	Практическая работа
31			Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	Текущий тест
32			Лабораторная работа «Изучение свойств хлопковых и льняных тканей».	Практическая работа
33			Конструирование швейных изделий. Определение размеров. Снятие мерок для построения чертежа.	текущий
34			Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	Практическая работа
35			Моделирование фартука. Построение чертежа основы фартука	Текущий
36			Разработка моделей фартука. Построение чертежа по выбранному фасону.	Практическая работа

37			Бытовая швейная машина. Устройство и технические характеристики швейной машины. Подготовка швейной машины к работе. ИОТ. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.	Текущий. Тест
38			Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек	Практическая работа
39			Приемы работы на швейной машинке. Основные операции при машинной обработке изделия.	текущий
40			Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов». Правила безопасной работы на швейной машине и при ВТО	Практическая работа
41			Правила и последовательность раскроя швейного изделия. Способы рациональной раскладки выкройки на ткань	текущий
42			Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	Практическая работа
43			Швейные ручные работы, ручные швы. Правила безопасной работы.	текущий
44			Практическая работа: ручные швы. Изготовление образцов ручных стежков и строчек	Практическая работа
45			Выполнение проекта «Фартук». Технология изготовления швейного изделия	беседа
46			Изготовление и оформление карманов и верхней части нагрудника	Текущий. Практическая работа
47			Обработка нижней части фартука. Практическая работа	Практическая работа
48			Обработка нижней части фартука. Варианты обработки. Соединение карманов с нижней частью фартука	Практическая работа
49			Технология обработки боковой части нагрудника, бретелей, завязок.	беседа
50			Практическая работа «Обработка боковой части нагрудника, бретелей, завязок». ВТО	Практическая работа
51			Окончательная отделка фартука. ВТО.	Текущий

			Контроль качество изделия.	
52			Оформление творческого проекта. «Фартук для работы на кухне»	Практическая работа
53			Подготовка к защите проекта «Фартук для работы на кухне»	Текущий индивидуальный
54			Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	Защита проекта
55			Художественные ремёсла. Запуск проекта 4 -Лоскутное изделие для кухни-столовой». Виды декоративно-прикладного искусства. Применение в народном и современном костюме	Беседа
56			Орнамент и композиция при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Текущий
57			Цветовые сочетания в орнаменте. Гармонические цветовые композиции.	
58			Создание цветовых сочетаний в орнаменте. Гармонические цветовые композиции с помощью графического редактора. Создание эскиза	Практическая работа
59			Лоскутное шитье. Инструктаж по ОТ. Технология изготовления лоскутного изделия.	
60			Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха.	Практическая работа
61			Лоскутное шитье. Изготовление деталей для изделия из лоскутов (Прихватки)	Текущий
62			Лоскутное шитье. Соединение деталей верхней части изделия	Практическая работа
63			Творческие проектные работыВыполнение проекта. «Стачивание деталей изделия»	
64			Отделка проектного изделияВТО	Практическая работа
65			Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни». Оформление проекта, Поисковый этап.	текущий
66			Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни» Технологический, аналитический этап.	Текущий. Индивидуальный

67			Подготовка проекта «Лоскутное изделие для кухни» к защите	
68			Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни» итоговый урок	Представление продукта

**Календарно - тематический план «Технология ведения дома» 5б класс**

№ урока	Дата план	Дата факт	Тема урока	Вид контроля
1			Вводный урок.Правила работы в кабинете.	
2			Входная диагностика, усвоенного материала IY класса	тест
3			Творческая проектная деятельность.Введение в проектную деятельность. Основные понятия и определения.	беседа
4			Организация проектной деятельности. Этапы выполнения проекта	беседа
5			Оформление интерьера запуск 1-го проекта. Интерьер и планировка кухни-столовой.	
6			Бытовые электроприборы на кухне.	тест
7			Творческий проект: «Кухня моей мечты».Планирование кухни-столовой	
8			Практическая работа. «Кухня моей мечты».Эскиз кухни – столовой	Предоставление продукта
9			Правила защиты проекта. «Кухня моей мечты». Оформление проекта	
10			Защита проекта «Кухня моей мечты»	Предоставление продукта
11			Кулинария: запуск 2-го проекта. «Воскресный завтрак для всей семьи».Инструктаж по ОТ при кулинарных работах. Санитария и гигиена	беседа
12			Здоровое питание. Физиология питания	тест
13			Технология приготовления бутербродов, горячих напитков. Инструктаж, техника безопасной работы при работе на кухне.	тест
14			Практическая работа. «Приготовление бутербродов, горячих напитков»	Предоставление продукта
15			Технология приготовления блюд из яиц.	беседа
16			Практическая работа.«Приготовление блюд из яиц».	Предоставление продукта
17			Технология приготовления блюд из круп, бобовых.	
18			Практическая работа. «Приготовление блюда из крупы» ТБ работы.	Предоставление продукта
19			Технология приготовления макаронных	

			изделий	
20			Практическая работа. «Приготовление блюда макаронных изделий»	Предоставление продукта
21			Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	Кроссворд
22			Практическая работа. «Приготовление блюд из сырых овощей и фруктов».	Контроль качества продукта
23			Тепловая кулинарная обработка овощей	тест
24			Практическая работа «Приготовление салатов из вареных овощей»	Дегустация. Контроль качества
25			Сервировка стола к завтраку	Тест
26			Творческий проект по разделу «Кулинария»: «Воскресный завтрак для всей семьи».	беседа
27			Практическая работа. «Воскресный завтрак для всей семьи».	Индивидуальные консультации
28			Защита проекта. «Воскресный завтрак для всей семьи».	Представление продукта
29			Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Запуск 3-го проекта«Фартук для работы на кухне».Производство текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	беседа
30			Лабораторная работа: «Определение нити основы и утка в тканях, определение лицевой и изнаночной сторон ткани»	Практическая работа
31			Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	текущий
32			Лабораторная работа «Изучение свойств хлопковых и льняных тканей».	Практическая работа
33			Конструирование швейных изделий. Определение размеров. Снятие мерок для построения чертежа	текущий
34			Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	Практическая работа
35			Моделирование фартука. Построение чертежа основы фартука	
36			Разработка моделей фартука. Построение чертежа по выбранному фасону.	Практическая работа

37			Бытовая швейная машина. Устройство и технические характеристики швейной машины. Подготовка швейной машины к работе. ИОТ «Безопасные приемы труда при работе на швейной машине».	Текущий. Тест
38			Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек	Практическая работа
39			Приемы работы на швейной машине. Основные операции при машинной обработке изделия.	текущий
40			Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов». Правила безопасной работы на швейной машине и при ВТО	Практическая работа
41			Правила и последовательность раскроя швейного изделия. Способы рациональной раскладки выкройки на ткань	текущий
42			Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	Практическая работа
43			Швейные ручные работы, ручные швы. Правила безопасной работы.	текущий
44			Практическая работа: «ручные швы. Изготовление образцов ручных стежков и строчек»	Практическая работа
45			Выполнение проекта «Фартук». Технология изготовления швейного изделия	беседа
46			Изготовление и оформление карманов и верхней части нагрудника	Текущий. Практическая работа
47			Обработка нижней части фартука. Практическая работа. «Обработка нижней части фартука».	Практическая работа
48			Варианты обработки. Соединение карманов с нижней частью фартука Практическая работа. «Соединение карманов с фартуком»	Практическая работа
49			Технология обработки боковой части нагрудника, бретелей, завязок.	беседа
50			Практическая работа. «Обработка боковой части нагрудника, бретелей, завязок». ВТО	Практическая работа



51			Окончательная отделка фартука. ВТО. Контроль качество изделия.	Текущий
52			Оформление творческого проекта. «Фартук для работы на кухне»	Практическая работа
53			Подготовка к защите проекта «Фартук для работы на кухне»	Текущий индивидуальный
54			Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	Защита проекта
55			Художественные ремёсла. Запуск проекта 4 -Лоскутное изделие для кухни-столовой». Виды декоративно-прикладного искусства. Применение в народном и современном костюме	Беседа
56			Орнамент и композиция при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Текущий
57			Цветовые сочетания в орнаменте. Гармонические цветовые композиции.	
58			Создание цветовых сочетаний в орнаменте. Гармонические цветовые композиции с помощью графического редактора. Создание эскиза	Практическая работа
59			Лоскутное шитье. Инструктаж по ОТ. Технология изготовления лоскутного изделия.	
60			Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха.	Практическая работа
61			Лоскутное шитье. Изготовление деталей для изделия из лоскутов (Прихватки)	Текущий
62			Лоскутное шитье. Соединение деталей верхней части изделия	Практическая работа
63			Творческие проектные работы Выполнение проекта. «Стачивание деталей изделия»	
64			Отделка проектного изделия «Лоскутное изделие для кухни». ВТО	Практическая работа
65			Творческий проект. Оформление проекта, «Лоскутное изделие». Поисковый этап	текущий
66			Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни» Технологический,	Текущий. Индивидуальный

			аналитический этап.	
67			Подготовка проекта «Лоскутное изделие для кухни» к защите	
68			Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни» итоговый урок	Представление продукта

**Календарно - тематический план «Технология ведения дома» 5в класс**

№ урока	Дата план	Дата факт	Тема урока	Вид контроля
1			Вводный урок.Правила работы в кабинете.	
2			Входная диагностика, усвоенного материала IY класса	тест
3			Творческая проектная деятельность.Введение в проектную деятельность. Основные понятия и определения.	беседа
4			Организация проектной деятельности. Этапы выполнения проекта	беседа
5			Оформление интерьера запуск 1-го проекта. Интерьер и планировка кухни-столовой.	
6			Бытовые электроприборы на кухне.	тест
7			Творческий проект: «Кухня моей мечты». Планирование кухни-столовой	
8			Практическая работа. «Кухня моей мечты». Эскиз кухни – столовой	Предоставление продукта
9			Правила защиты проекта.Оформление проекта	
10			Защита проекта «Кухня моей мечты»	Предоставление продукта
11			Кулинария: запуск 2-го проекта. «Воскресный завтрак для всей семьи». Инструктаж по ОТ при кулинарных работах. Санитария и гигиена	беседа
12			Здоровое питание. Физиология питания	тест
13			Технология приготовления бутербродов, горячих напитков. Инструктаж, техника безопасной работы при работе на кухне.	тест
14			Практическая работа. «Приготовление бутербродов, горячих напитков»	Предоставление продукта
15			Технология приготовления блюд из яиц.	беседа
16			Практическая работа. «Приготовление блюд из яиц».	Предоставление продукта
17			Технология приготовления блюд из круп, бобовых.	
18			Практическая работа. «Приготовление блюда из крупы». ТБ работы.	Предоставление продукта
19			Технология приготовления макаронных	

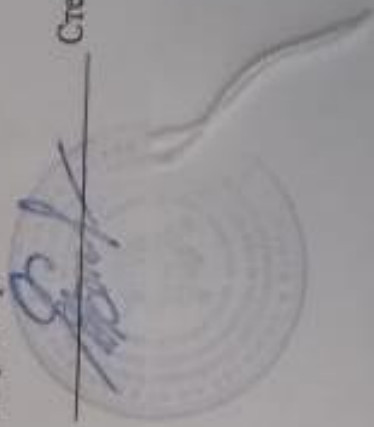
			изделий	
20			Практическая работа «Приготовление блюда макаронных изделий»	Предоставление продукта
21			Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	Кроссворд
22			Практическая работа. «Приготовление блюд из сырых овощей и фруктов».	Контроль качества продукта
23			Тепловая кулинарная обработка овощей	тест
24			Практическая работа «Приготовление салатов из вареных овощей»	Дегустация. Контроль качества
25			Сервировка стола к завтраку	Тест
26			Творческий проект по разделу «Кулинария»: «Воскресный завтрак»	беседа
27			Практическая работа «Воскресный завтрак для всей семьи». Оформление проекта.	Индивидуальные консультации
28			Защита проекта «Воскресный завтрак для всей семьи».	Представление продукта
29			Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Запуск 3-го проекта. Производство текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	беседа
30			Лабораторная работа: «Определение нити основы и утка в тканях, определение лицевой и изнаночной сторон ткани»	Практическая работа
31			Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	текущий
32			Лабораторная работа «Изучение свойств хлопковых и льняных тканей».	Практическая работа
33			Конструирование швейных изделий. Определение размеров. Снятие мерок для построения чертежа	текущий
34			Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	Практическая работа
35			Моделирование фартука. Построение чертежа основы фартука	Текущий
36			Разработка моделей фартука. Построение чертежа по выбранному	Практическая работа

			фасону.	
37			Бытовая швейная машина. Устройство и технические характеристики швейной машины. Подготовка швейной машины к работе. ИОТ. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.	Текущий. Тест
38			Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек	Практическая работа
39			Приемы работы на швейной машинке. Основные операции при машинной обработке изделия.	текущий
40			Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов». Правила безопасной работы на швейной машине и при ВТО	Практическая работа
41			Правила и последовательность раскроя швейного изделия. Способы рациональной раскладки выкройки на ткань	текущий
42			Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	Практическая работа
43			Швейные ручные работы, ручные швы. Правила безопасной работы.	текущий
44			Практическая работа: ручные швы. Изготовление образцов ручных стежков и строчек	Практическая работа
45			Выполнение проекта «Фартук». Технология изготовления швейного изделия	беседа
46			Изготовление и оформление карманов и верхней части нагрудника	Текущий. Практическая работа
47			Обработка нижней части фартука. Практическая работа	Практическая работа
48			Обработка нижней части фартука. Варианты обработки. Соединение карманов с нижней частью фартука	Практическая работа
49			Технология обработки боковой части нагрудника, бретелей, завязок.	беседа
50			Практическая работа «Обработка боковой части нагрудника, бретелей,	Практическая работа

			завязок». ВТО	
51			Окончательная отделка фартука. ВТО. Контроль качество изделия.	Текущий
52			Оформление творческого проекта. «Фартук для работы на кухне»	Практическая работа
53			Подготовка к защите проекта «Фартук для работы на кухне»	Текущий индивидуальный
54			Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	Защита проекта
55			Художественные ремёсла. Запуск проекта 4 -Лоскутное изделие для кухни-столовой». Виды декоративно-прикладного искусства. Применение в народном и современном костюме	Беседа
56			Орнамент и композиция при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Текущий
57			Цветовые сочетания в орнаменте. Гармонические цветовые композиции.	
58			Создание цветовых сочетаний в орнаменте. Гармонические цветовые композиции с помощью графического редактора. Создание эскиза	Практическая работа
59			Лоскутное шитье. Инструктаж по ОТ. Технология изготовления лоскутного изделия.	
60			Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха.	Практическая работа
61			Лоскутное шитье. Изготовление деталей для изделия из лоскутов (Прихватки)	Текущий
62			Лоскутное шитье. Соединение деталей верхней части изделия	Практическая работа
63			Творческие проектные работыВыполнение проекта. «Стачивание деталей изделия»	
64			Отделка проектноизделияВТО	Практическая работа
65			Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни». Оформление проекта, Поисковый этап.	текущий
66			Творческий проект «Лоскутное изделие	Текущий.

			для кухни» Технологический, аналитический этап.	Индивидуальный
67			Подготовка проекта «Лоскутное изделие для кухни» к защите	
68			Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни» итоговый урок	Представление продукта

В настоящем документе прошито,  
пронумеровано и скреплено печатью  
31 (архивная форма) листа(ов)  
Директор



\_\_\_\_\_ Степанова Е.В.