

Рассмотрено и принято
методическим
объединением учителей
физической культуры, ОБЖ,
технологии
(протокол от 31.08.15 № 4)

Утверждаю
Директор МБОУ «Школа №55»
_____/И.И. Водопьянова/
(приказ от 31.08.2015 №233-о)

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 55»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предметная область: **Технология**

Учебный предмет: **Технология**

Уровень образования: **основное общее образование**

Нормативный срок освоения: **1 год (5 класс)**

г. Нижний Новгород

2015 год

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету "Технология" для учащихся 5 класса составлена в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утвержден приказом от 17 декабря 2010 года №1897 (зарегистрирован Минюстом России 01 февраля 2011 года №19644) — для педагогов, работающих по ФГОС нового поколения на ступени основного общего образования;
- Положением о рабочих программах педагога, реализующих ФГОС второго поколения;
- Положением о рабочих программах.

Рабочая программа разработана с учётом программы по учебному предмету "Технология" 5 – 8 классы, под редакцией А.Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана – Граф», 2014 года и ориентирована на использование учебника "Технология" (Технология ведения дома) для 5 класса под редакцией В.Д.Симоненко, Н.В.Синица, М.: «Вентана – Граф», 2013 г, который включён в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ основного общего образования (приказ Минобрнауки от 31 марта 2014 г. № 253).

Цель курса :

- формирование представлений о технологической культуре производства;
- развитие культуры труда подрастающих поколений;
- становление системы технических и технологических знаний и умений;
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Задачи курса:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

2. Общая характеристика учебного предмета (курса)

Данный учебный курс занимает важное место в системе общего образования, потому что обучению учащихся технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Предмет "Технология" предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии обучающиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
 - с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
 - с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
 - с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
 - с производительностью труда; реализацией продукции;
 - с экологичностью технологий производства;
 - с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
 - с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;
- культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных подделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места.

Особенность построения курса состоит в том, что основной формой обучения является учебно-практическая деятельность. Все разделы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические работы для освоения необходимого минимума теоретического материала. На выполнение практических работ отводится 75 % учебного времени соответствующей программы.

3. Место учебного предмета (курса) в учебном плане

Согласно учебному плану школы на изучение предмета "Технология" в 5 классе отводится в объёме 70 часов, из расчета 2 часа в неделю.

4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

Изучение технологии в 5 классе направлено на достижение учащимися личностных,

метапредметных (регулятивных, познавательных и коммуникативных) и предметных результатов.

К личностным результатам изучение предмета «Технология» в 5 классе, направление «Технология ведения дома», относятся:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

К метапредметным результатам изучение предмета «Технология», направление «Технология ведения дома», относятся:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

К предметным результатам изучения предмета «Технология», направление «Технология ведения дома», относятся:

1. В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

2. В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

3. *В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

4. *В эстетической сфере:*

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

5. *В коммуникативной сфере:*

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

6. *В психофизической сфере*

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

Создание изделий из текстильных материалов	
ученик научится:	ученик получит возможность:
<ul style="list-style-type: none"> • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейные изделия, пользуясь технологической документацией; • выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий 	<ul style="list-style-type: none"> • выполнять не сложные приёмы моделирования изделий; • определять и исправлять дефекты швейных изделий; • выполнять художественную отделку швейных изделий; • изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
Технологии домашнего хозяйства «Кулинария»	
ученик научится:	ученик получит возможность:
<ul style="list-style-type: none"> • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, различных видов круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания; • соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и санитарно-гигиенические требования и правила безопасности. 	<ul style="list-style-type: none"> • составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; • организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; • применять различные способы обработки пищевых продуктов ; • оформлять приготовленные блюда, сервировать стол • соблюдать правила этикета.
Технологии творческой и опытнической деятельности	
ученик научится:	ученик получит возможность:
<ul style="list-style-type: none"> • планировать и осуществлять учебные проекты: -выявлять и формулировать проблему; -обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта -планировать этапы выполнения работы; -осуществлять технологический процесс; -контролировать ход и результаты выполнения проекта • представлять результаты выполненного проекта; • пользоваться основными видами проектной документации 	<ul style="list-style-type: none"> • организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов; • планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов; • осуществлять презентацию; • давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товар на рынке.

Способы оценки планируемых результатов образовательного процесса

Результаты образовательного процесса	Формы контроля
Личностные	Наблюдение, систематизация, усвоение информации с помощью компьютера, саморефлексия, самоанализ, взаимоконтроль, способность саморазвиваться, промежуточный контроль по разделам, по четвертям, годовой.
Метапредметные	Оценочные листы, творческие задания для групп, зачеты.
Предметные	Практические работы, самостоятельные, тестирование, участие в конкурсах, олимпиадах, фестивалях, выставках.

Для реализации программы будут использованы образовательные технологии:

- информационно-коммуникационные технологии;
- исследовательские методы обучения;
- ТРИЗ;
- здоровьесберегающие технологии;
- технологии критического мышления.

Основные формы организации деятельности обучающихся на учебных занятиях:

- работа в парах и группах;
- индивидуальная работа;
- дискуссия;
- беседа (фронтальный опрос)

В течение изучения предмета Технология в 5-х классах учащимся будут предложены и реализованы следующие темы творческих проектов «Столовое бельё», «Живопись шерстью. Пейзаж», «Полезный завтрак», «Пластическая композиция. Грелка на чайник»

5.Содержание учебного предмета

5 класс

(70 ч, 2 час в неделю)

Введение (2ч)

Тема: Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технология»

Основные теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Раздел: «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)

Тема: Интерьер кухни, столовой (2ч)

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовая). Оборудование кухни. Использование

современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Практические работы. Планировка кухни.

«Электротехника» (1ч)

Тема: Бытовые электроприборы (1ч)

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

Практические работы. Изучение потребности электрических приборов на кухне.

«Технологии творческой и опытнической деятельности» (3ч)

Тема: «Оформление интерьера»

Основные теоретические сведения. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Раздел: «Кулинария» (16ч)

Тема: Санитария и гигиена на кухне (1ч)

Основные теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.

Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Тема: Физиология питания (1 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие 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. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторная работа: определение качества питьевой воды.

Тема: Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

Основные теоретические сведения. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы. Приготовление бутербродов.

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

Основные теоретические сведения. 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.

Практическая работа. Приготовление блюд из макаронных изделий и круп.

Тема: Приготовление блюд из овощей и фруктов (4 ч)

Основные теоретические сведения пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы Приготовление блюд из овощей и фруктов.

Тема: Блюда из яиц (2 ч)

Основные теоретические сведения Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторная работа Определение свежести яиц.

Практическая работа: Приготовление блюд из яиц.

«Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)

Тема: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» (2ч)

Основные теоретические сведения. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта.

Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов» (28ч)

Тема: Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения (2ч)

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения 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 и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Лабораторные работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Тема: Текстильные материалы и их свойства (2ч)

Основные теоретические сведения. 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.

Лабораторная работа. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема: Конструирование швейных изделий (2ч)

Основные теоретические сведения. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Практическая работа. Снятие мерок.

Тема: Построение чертежа(2ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Особенности построения выкроек салфетки, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Практическая работа. Построение чертежа изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема: Швейная машина(2ч)

Основные теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы 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.

Практическая работа. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Тема: Основные операции при машинной обработке изделия (2ч)

Основные теоретические сведения. Требования к выполнению машинных работ. Предохранение срезов от осыпания – обметывание. Постоянное соединение деталей – стачивание. Постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание. Удаление строчки временного назначения.

Практическая работа. Изготовление образцов машинных работ. Упражнение в выполнении закрепков.

Тема: Раскрой швейного изделия (2ч)

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

Практическая работа. Раскрой изделия.

Тема: Швейные ручные работы (2ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).

Практическая работа. Изготовление образцов ручных работ.

Тема: Машинные швы (2ч)

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

Практическая работа. Изготовление образцов машинных швов.

Тема: Влажно-тепловая обработка ткани(2ч)

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

Практическая работа. Проведение влажно-тепловых работ.

Тема: Технология изготовления швейного изделия(2ч)

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

Практическая работа. Обработка проектного изделия.

«Технологии творческой и опытнической деятельности» (6ч)

Тема: «Наряд для завтрака»

Основные теоретические сведения. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта.

Раздел: «Художественные ремесла» (18ч)

Тема: Декоративно-прикладное искусство (2ч)

Основные теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края. Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Практическая работа. Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема: Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2ч)

Основные теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Тема: Лоскутное шитье(2ч)

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

Практическая работа. Разработка узоров для лоскутного изделия.

Тема: Технология изготовления лоскутного изделия(2ч)

Основные теоретические сведения. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей

между собой). Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

«Технологии творческой и опытнической деятельности» (10ч)

Тема: «Лоскутное изделие для кухни-столовой» (10ч)

Основные теоретические сведения. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся (Приложение 1)

Тематический план курса

№	Основные разделы	Количество часов	Практические работы	Тесты	Лабораторно-практические работы
1	Введение	2			
2	Технологии домашнего хозяйства	2	1		
3	Кулинария	14	5	5	2
4	Электротехника	1			1
5	Создание изделий из текстильных материалов	22	10	4	4
6	Художественные ремесла	8	2		
7	Технологии творческой и опытнической деятельности	21	10	2	
Итого:		70	28	11	7
1 полугодие		32	13	4	4
2 полугодие		38	15	7	3

В соответствии с надпредметой программой «Основы смыслового чтения и работа с текстом» акцент сделан на такой вид деятельности учащихся, как:

- самостоятельная работа с текстом, таблицами, схемами, инструкционными картами
- выделение главной и второстепенной информации;
- создавать свои собственные сообщения, небольшие сочинения, кластеры;
- выполнение творческих заданий, результатом которых являются выполненные творческого проекта как индивидуально, так и коллективно;

7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечения образовательной деятельности

1. Учебно-методическое обеспечение			
	Автор пособия	Наличие электронного приложения	
Программа	Технология: программа: 5-8 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Синеца. – М. : Вентана-Граф, 2015. – 144 с.	CD-диск	
Учебники	Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синеца, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 192 с.		
Методические пособия для учителя	Технология. Технология ведения дома: 5 класс: методическое пособие / Н. В. Синеца, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 144 с.		
2. Материально-техническое обеспечение			
	Наименование учебного оборудования	Темы, в изучении которых применяется данное оборудование	
Компьютерная техника	Компьютер-1 МФУ – 1	Все темы курса	
Швейная техника	Швейные машины - 10	Раздел: Создание изделий из текстильных материалов	
	Оверлок - 1		
Электрическое оборудование	СВЧ-печь - 1	Раздел: Кулинария	
	Электрическая плита-2		
	Блендер – 4		
	Тостер - 1		
	Соковыжималка – 1		
	Утюг - 2	Раздел: Создание изделий из текстильных материалов	
Мебель	Столы ученические (одинарный) - 1	Все темы курса	
	Стол компьютерный – 1		
	Столы раскройные – 10		
	Столы кухонные - 4		
	Стол учительский - 1		
	Стулья кухонные - 19		
	Стулья ученические-22		
	Стулья мягкие - 3		
	Стенка - 1		
	Трельяж - 1	Раздел: Создание изделий из текстильных материалов	
Стенды	Стенды пробковые - 2	Все темы курса	
Доска	Доска передвижная - 1		
Гладильная доска	Гладильная доска - 1	Раздел: Создание изделий из текстильных материалов	
3. Электронные образовательные ресурсы			
	Наименование учебного оборудования	Автор	Раздел, тема урока, где применяется

Список литературы	используемой	<p>1.И.П.Арефьев: «Занимательные уроки технологии» 5 класс, М.: «Школьная пресса»2006;</p> <p>2.. Е.Г. Баранюк: «Основы экономической культуры» 5 класс, Ек.: «Сократ» 2002;</p> <p>3. Г.Н.Калашникова: «Настольная книга для девочек», М.: «Эксмо - Пресс» 200;</p> <p>4.М. Максимова, М.Кузьмина: «Лоскутная мозаика», М.: «Эксмо» 2006;</p> <p>5. С.И. Припеченко, Э.Ю. Глушкова: «Уроки труда: макраме, вышивание»5 класс, В.: «Учитель» 2002;</p> <p>6. Ф.Уатт, Л.Майлс: «Книга для девочек. Косы, бусы, ожерелья», М.: «Росно» 1998 г.</p>
-------------------	--------------	--

**Календарно – тематический план
Технология ведения дома -5 класс**

№ п/п	Название раздела. Тема урока.	Кол-во час.	Тип урока	Основные виды учебной деятельности	Основное содержание по темам	Практические работы
Введение 2 часа						
1	Вводный урок	1		Знакомится с содержанием и последовательностью изучения предмета "Технология" в 5 классе	Цель и задачи изучения предмета в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса	
2	Творческая проектная деятельность	1		Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомство с примерами творческих проектов	Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.	
Раздел :Технология домашнего хозяйства – 2 часа. Электротехника -1 час. Технологии творческой и опытнической деятельности – 3 часа.						
31-32	Интерьер и планировка кухни – столовой.	2		Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.	
33	Бытовые электроприборы на кухне.	1		Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и пред-	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах экс-	Л.р. № 5 16 Изучение потребности

				ставлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника	платации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	в бытовых электрических приборах на кухне.
34	Творческий проект «Планирование кухни».	1		Анализировать полученные результаты исследований. Собирать информацию и оценивать её. Анализировать проблему.	Оценка стоимости готового изделия: стоимость затраченных материалов, электроэнергии.	Пр.р. № 14 Расчет затрат на изготовление изделия.
35-36	Защита проекта.	2		Анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации.	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защитная речь. Значение и порядок защиты проекта. Защита проекта.	Пр.р. № 15 Защита проекта.
Раздел :Кулинария – 14 часов.						
Технологии творческой и опытнической деятельности - 2 часа.						
37-38	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.	2		Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.	Л.р. № 6 Определение качества питьевой воды.
39-	Технология приготовления бутербродов.	1		Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.	Пр. р. № 16 Приготовление бутербродов.
40	Технология приготовления горячих напитков.	1		Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.	Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Приготовление горячих напитков к завтраку.	Пр.р. № 17 Приготовление горячих напитков.
41-42	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Анализировать состав пищевых веществ в продуктах.	Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких	Пр.р. № 18 Приготовление блюда из макаронных изделий.

	лий.			Готовить гарнир из макаронных изделий.	каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.	лий.
43-44	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	2		Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами.	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.	Пр.р № 19 Приготовление салата из сырых овощей.
45-46	Тепловая кулинарная обработка овощей.	2		Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.	Изменение содержания витаминов и питательных веществ при кулинарной обработке. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.	Пр.р № 20 Приготовление блюда из варёных овощей.
47-48	Технология приготовления блюд из яиц.	2		Изучать способы определения свежести яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам.	Строение яйца. Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование.	Л.р. № 7 Определение свежести яйца. Пр.р. № 21 Приготовление блюда из яиц.
49-50	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2		Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое бельё для сервировки стола.	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.	Пр.р. № 22 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.
51-52	Творческий проект	2		Знакомиться с примерами творческих	Составные части годового	

	«Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».			проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.	творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	
Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов» -20ч «Технологии творческой и опытнической деятельности» 6ч						
3-4	Свойства текстильных материалов. Производство текстильных материалов.	2		Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Проводить сравнительный анализ прочности ткани. Оформлять результаты исследований. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани.	Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна. Свойства тканей из натуральных растительных волокон и животных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.	Л.р. № 1 Определение направления долевой нити в ткани. Л.р. № 2 Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Л.р. № 3 Сравнительный анализ прочности окраски тканей.
5-6	Текстильные материалы и их свойства.	2		Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.	Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек и швов. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Об-	Л.р. № 4 Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

				Оформлять результаты исследований	щие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	
7-8	Конструирование швейных изделий. Изготовление выкроек.	2		Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.	Пр.р. № 1 Снятие мерок и изготовление выкроек.
9-10	Построение чертежа.	2		Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.	Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.	Пр.р. № 2 Построение чертежа фартука.
11-12	Швейная машина.	2		Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.	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	Пр.р. № 3 Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

					наверх.	
13-14	Подготовка к выполнению машинных швов. Машинные швы.	2		Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.	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.	Пр.р. № 4 Изготовление образцов машинных швов.
15-16	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой фартука.	2		Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.	Пр.р. № 5 Раскрой фартука.
17-18	Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка боковых срезов фартука.	4		Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-	Пр.р. № 6 Подготовка деталей кроя к обработке. Пр.р. № 7 Обработка боковых срезов фартука.

					колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.	
19-20	Обработка бретелей и деталей пояса фартука.	2		Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.	Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.	Пр.р. № 8 Обработка бретелей и деталей пояса фартука.
21-22	Обработка накладного кармана.	2		Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда.	Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий.	Пр.р. № 9 Обработка накладного кармана.
23-24	Контроль качества готового изделия.	2		Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутю-	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО.	Пр.р. № 10 Обработка нижнего и боковых срезов.

				живание.	Основные операции ВТО: при- утюживание, разутюживание, заутюживание.	
25-26	Творческий проект «Наряд для завтрака». Аналитический этап.	2		Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать материал, разрабатывать форму наблюдений.	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Орга- низационно -подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование вы- бора, разработка эскиза изде- лия. Подбор материалов)	Пр.р. № 11 Выбор темы проекта.
27-28	Технологический этап.	2		Анализировать полученные результа- ты исследований. Собирать информацию и оценивать её. Анализировать проблему.	Оценка стоимости готового из- делия: стоимость затраченных материалов, электроэнергии.	Пр.р. № 12 Расчет затрат на изго- товление изделия.
29-30	Контрольный этап.	2		Анализировать результаты, форму- лировать выводы и рекомендации.	Критерии оценки работ и вы- полнение рекламного проспекта изделия. Защитная речь. Значение и по- рядок защиты проекта. Защита проекта.	Пр.р. № 13 Защита проекта.
Раздел: Художественные ремесла - 8 часов.						
Технологии творческой и опытной деятельности – 10 часов.						
53-54	Декоративно приклад- ное искусство.	2		Создавать композицию с изображени- ем пейзажа для панно. Обсуждать наиболее удачные работы.	Традиционные виды рукоделия и декоративно- прикладного творчества. При- менение вышивки в народном и современном костюме. Знаком- ство с видами вышивки, круже- воплетения, вязанием, роспи- сью по дереву и ткани, коврот- качеством.	
55-56	Основы композиции при создании предметов декоративно приклад- ного искусства.	2		Зарисовывать современные и старин- ные орнаменты и узоры.	Композиция, ритм, ор- намент, раппорт в вышивке. Построение узора в художе- ственной отделке вышивкой.	

					Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.	
57-58	Лоскутное шитьё.	2		Изучать различные техники лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.	История. Инструменты и материалы. Эскиз изделия, шаблоны. Цветовое решение. Технология изготовления прихватки. Правила раскроя, раскрой по шаблонам. Правила ТБ.	Пр.р. № 23 Изготовление шаблонов, раскрой деталей изделия
59-60	Технология изготовления лоскутного изделия.	2		Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.	Соединительные машинные швы «взаутюжку» и «вразутюжку», терминология ручных и машинных швейных работ, терминология утюжительных работ.	Пр.р. № 24 Изготовление прихватки из лоскута.
61-62	Творческий проект «Пошив салфетки из лоскута». Подготовительный этап этап.	2		Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать материал, разрабатывать форму наблюдений.	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно -подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор мате-ов)	Пр.р. № 25 Выбор темы проекта.
63-64	Технологический этап.	2		Анализировать полученные результаты исследований. Собирать информацию и оценивать её. Анализировать проблему.	Оценка стоимости готового изделия: стоимость затраченных материалов, электроэнергии.	Пр.р. № 26 Расчет затрат на изготовление изделия.
65-66	Аналитический этап.	2		Создание изделий из текстильных материалов	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнения требований к готовому изделию	Пр.р. № 27 Отделочные работы.
67-68	Контрольный этап.	2		Анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации.	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защитная речь. Значение и по-	Пр.р. № 28 Защита проекта.

					рядок защиты проекта. Защита проекта.	
69-70	Защита портфолио.	2		Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.	Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, поясной записки и доклада для защиты тв-ого проекта	

