

**Приложение  
к основной образовательной программе  
основного общего образования  
(утверждена приказом от 30.08.2019 №507-о)**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии для 5 классов разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования Лангепасского городского муниципального автономного общеобразовательного учреждения «СОШ № 1» с учётом Примерной программы по технологии и «Технология» (обслуживающий труд). О.А.Кожина, С.Э. Маркуцкая. М: Москва «Дрофа» (2016год).

Рабочая программа ориентирована на учебники Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Кожина О.А., М.: Дрофа - 2013

Согласно учебному плану на изучение технология в 5 классе отводится 70 часов, 2 часа в неделю.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

**Личностные результаты:**

- 1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- 2) формирование ответственного отношения к учению, уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 4) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
- 5) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- 6) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.
- 7) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

**Метапредметные результаты:**

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) навыки смыслового чтения;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ–компетенции);
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

### **Предметные результаты изучения «Технологии»**

- 1) осознание роли техники и технологий для развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ;

б) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## **Содержание учебного предмета**

### **Тема 1. Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность(2 часа)**

#### **Основные теоретические сведения**

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда.

Учебный проект. Этапы выполнения проекта. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Краткая формулировка цели и задач выполнения проекта.

#### **Практические работы**

Организация рабочего места.

Определение потребностей. Дизайн-анализ изделия. Краткая формулировка цели и задач проекта.

#### **Варианты объектов труда.**

Рабочее место в учебной мастерской.

Дизайн-анализ изделия. Краткая формулировка цели и задач проекта.

### **Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов (34ч.)**

#### **Тема 2. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани.

##### **Практические работы**

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

#### **Тема 3. Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве у народов ханты и манси.

##### **Практические работы**

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образца плотняного переплетения.

#### **Тема 4. Элементы машиноведения. Бытовая универсальная швейная машина (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Классификация швейных машин швейного производства по назначению. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов.

Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

##### **Практические работы**

Знакомство с устройством швейной машины.

#### **Тема 5. Подготовка швейной машины к работе (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

##### **Практические работы**

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

#### **Тема 6. Элементы машиноведения. Машинные швы (1ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

### **Практические работы**

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

#### **Тема 7. Технология изготовления швейных изделий. Ручные работы (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, намечочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

##### **Практическая работа**

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

#### **Тема 8. Конструирование швейных изделий (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Виды фартуков. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

##### **Практические работы**

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа фартука в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

#### **Тема 9. Моделирование швейных изделий (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Фартуки в национальном костюме.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

##### **Практические работы**

Моделирование фартука выбранного фасона.

#### **Тема 10. Технология изготовления швейных изделий. Раскрой фартука (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани.

##### **Практические работы**

Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

#### **Тема 11. Технология изготовления швейных изделий. Подготовка деталей кроя к обработке (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

##### **Практические работы**

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

#### **Тема 12. Технология изготовления швейных изделий. Обработка бретелей (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Обработка бретелей.

##### **Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами. Влажно-тепловая обработка изделия.

#### **Тема 13. Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Обработка нагрудника швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

##### **Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами. Влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 14. Технология изготовления швейных изделий. Обработка накладных карманов (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.

**Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами. Влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 15. Технология изготовления швейных изделий. Соединение карманов с фартуком (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Сборка изделия. Выполнение закрепок на швейной машине.

**Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами. Влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 16. Технология изготовления швейных изделий. Обработка верхнего среза фартука (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Обработка деталей пояса. Соединение пояса с верхней частью фартука.

**Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами. Влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 17. Технология изготовления швейных изделий.**

**Обработка боковых и нижней сторон фартука (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

**Практические работы**

Обработка деталей кроя. Соединение деталей изделия машинными швами. ВТО.

**Тема 18. Технология изготовления швейных изделий.**

**Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

**Раздел 2. Кулинария (14ч.)**

**Тема 19. Санитария и гигиена (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

**Практическая работа**

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

**Тема 20. Физиология питания (2ч.)**

## **Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

## **Практические работы**

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

## **Тема 21. Бутерброды, горячие напитки (2ч.)**

### **Основные теоретические сведения**

**Бутерброды.** Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов (условия и сроки хранения) подача их к столу.

### **Горячие напитки**

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао), *напитки народов севера*. Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

### **Практические работы**

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Примерный перечень блюд**

Бутерброд со сливочным маслом и сыром. Закрытый бутерброд с сыром или мясом.

## **Тема 22. Блюда из яиц (2ч.)**

### **Основные теоретические сведения**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц и длительного хранения. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

### **Практические работы**

Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Приготовление блюда из яиц.

### **Примерный перечень блюд**

Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.

Яичница глазунья. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

## **Тема 23. Блюда из овощей. Приготовление блюд из свежих овощей (2ч.)**

### **Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах (ее влияние на качество и сохранность)

### **Механическая обработка овощей**

Санитарные условия механической обработки овощей.

Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей

#### ***Приготовление блюд из свежих овощей***

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

#### **Практические работы**

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

#### **Примерный перечень блюд**

Салат из зеленого лука и редиса с яйцом. Салат из редьки с огурцами и сметаной.

#### **Тема 24. Блюда из овощей. Приготовление блюд из вареных овощей (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

#### ***Приготовление блюд из вареных овощей***

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности.

Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

#### **Практические работы**

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление одного блюда из вареных овощей.

Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внеш. вид).

Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой....

#### **Примерный перечень блюд**

Салат из отварной свеклы с изюмом. Винегрет зимний постный.

Картофель отварной с маслом и зеленью. Картофель, сваренный в молоке (на пару)

#### **Тема 25. Сервировка стола. Этикет.(2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу.

Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими.

Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Этикет.

#### **Практические работы**

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

#### **Тема 26. Интерьер кухни, столовой (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

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

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

#### **Практические работы**

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

### **Раздел 3. Художественные ремесла (10ч.)**

#### **Тема 27. Декоративно-прикладное искусство (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны и нашего округа. Традиционные виды рукоделия. *Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области.* Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

##### **Практические работы**

Изготовление сувениров к праздникам.

#### **Тема 28. Декоративно-прикладное искусство. Узелковый батик (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани. Особенности построения композиции в узелковом батике. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

##### **Практические работы**

Оформление футболки узелковым батиком.

#### **Тема 29. Декоративно-прикладное искусство. Вышивка, основы композиции (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Применение вышивки в одежде северных народов и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья.

##### **Практические работы**

Зарисовка природных мотивов. Выполнение эскизов орнаментов

#### **Тема 30. Декоративно-прикладное искусство. Технология выполнения ручных вышивальных швов (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пальцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.

##### **Практические работы**

Обработка краев изделия. Выполнение простых ручных вышивальных швов.

#### **Тема 31. Декоративно-прикладное искусство. Выполнение вышивки по контуру (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Оформление готового изделия. Уход за вышитыми изделиями.

## **Практические работы**

Обработка краев изделия. Выполнение простых ручных вышивальных швов.

### **Раздел 4. Технологии творческой и опытнической деятельности(8ч.)**

#### **Тема 32. Исследовательская и созидательная деятельность.**

##### **Определение проблемы. Выбор вариантов (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

##### **Практические работы**

Разработка вариантов

#### **Тема 33. Контрольная работа за год. Оформление проектов (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

##### **Практические работы**

Разработка технологической карты.

#### **Тема 34. Технологическая карта. Оформление проектов (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

##### **Практические работы**

Разработка технологической карты.

#### **Тема 35. Презентация проектов. Итоговое занятие (2ч.)**

##### **Основные теоретические сведения**

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия. Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

##### **Практические работы:**

Защита творческих проектов.

##### **Примерные темы проектов:**

Кукла из лоскутков. Игольница.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой. Швейные изделия.

### Календарно-тематическое планирование по технологии

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Сроки
<b>1</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>		
<b>1-2</b>	Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность. <b>П.р.</b> Организация рабочего места.	<b>2</b>	
<b>3-4</b>	Элементы материаловедения. Текстильные материалы. <i>Материалы народов ханты и манси</i> <b>П.р.</b> Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.	<b>2</b>	
<b>5-6</b>	Понятие о пряже и процессе прядения. <b>П.р.</b> Определение направления нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	<b>2</b>	
<b>7-8</b>	Элементы машиноведения. Бытовая универсальная швейная машина. <b>П.р.</b> Знакомство с устройством швейной машины.	<b>2</b>	
<b>9-10</b>	Подготовка швейной машины к работе. <b>П.р.</b> Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек.	<b>2</b>	
<b>11-12</b>	Устройство, подбор и установка машинной иглы. <b>П.р.</b> Установка машинной иглы.	<b>2</b>	
<b>13-14</b>	Конструирование швейных изделий. <b>П.р.</b> Построение чертежа фартука в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	<b>2</b>	
<b>15-16</b>	Моделирование швейных изделий. <b>П.р.</b> Моделирование фартука выбранного фасона.	<b>2</b>	
<b>17-18</b>	Раскрой фартука. <b>П.р.</b> Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.	<b>2</b>	
<b>19-20</b>	Подготовка деталей кроя к обработке. <b>П.р.</b> Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях кроя.	<b>2</b>	
<b>21-22</b>	Обработка бретелей. <b>П.р.</b> Обработка деталей кроя.	<b>2</b>	
<b>23-24</b>	Обработка нагрудника. <b>П.р.</b> Обработка деталей кроя.	<b>2</b>	
<b>25-26</b>	Обработка накладных карманов. <b>П.р.</b> Соединение деталей изделия машинными швами.	<b>2</b>	
<b>27-28</b>	Соединение карманов с фартуком. <b>П.р.</b> Соединение деталей изделия машинными швами.	<b>2</b>	
<b>29-30</b>	Обработка верхнего среза фартука. <b>П.р.</b> Соединение деталей изделия машинными швами.	<b>2</b>	
<b>31-32</b>	Обработка боковых и нижней сторон фартука. <b>П.р.</b> Обработка деталей изделия машинными швами.	<b>2</b>	
<b>33-34</b>	Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия. <b>П.р.</b> Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.	<b>2</b>	

<b>2</b>			
<b>35-36</b>	Физиология питания. <b>П.р.</b> Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.	<b>2</b>	
<b>37-38</b>	Правила санитария, гигиены и безопасной работы. Кухонная посуда. <b>П.р.</b> Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.	<b>2</b>	
<b>39-40</b>	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. <b>П.р.</b> Планирование интерьера кухни.	<b>2</b>	
<b>41-42</b>	Сервировка стола к завтраку. Этикет. <b>П.р.</b> Складывание салфеток различными способами.	<b>2</b>	
<b>43-44</b>	Бутерброды, горячие напитки. Напитки народов севера <b>П.р.</b> Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	<b>2</b>	
<b>45-46</b>	Блюда из яиц. <b>П.р.</b> Приготовление блюда из яиц.	<b>2</b>	
<b>47-48</b>	Овощи в питании человека. Приготовление блюд из сырых овощей. <b>П.р.</b> Приготовление салата из сырых овощей.	<b>2</b>	
<b>49-50</b>	Приготовление блюд из вареных овощей. <b>П.р.</b> Приготовление винегрета.	<b>2</b>	
<b>51-52</b>	Заготовка продуктов. <b>П.р.</b> Замораживание и сушка фруктов.	<b>2</b>	
<b>3</b>			
<b>53-54</b>	Рукоделие. Узелковый батик. <b>П.р.</b> Оформление салфетки узелковым батиком.	<b>2</b>	
<b>55-56</b>	Вышивка, основы композиции. Вышивка народов ханты и манси. <b>П.р.</b> Выполнение вышивки простыми швами.	<b>2</b>	
<b>57-58</b>	Технология выполнения ручных вышивальных швов. <b>П.р.</b> Выполнение эскизов орнаментов	<b>2</b>	
<b>59-60</b>	Выполнение вышивки по контуру. <b>П.р.</b> Выполнение вышивки тамбурным швом.	<b>2</b>	
<b>4</b>			
<b>61-62</b>	Исследовательская и созидательная деятельность. Определение проблемы. Выбор вариантов.	<b>2</b>	
<b>63-64</b>	Выбор материалов и оборудования.	<b>2</b>	
<b>65-66</b>	Технологическая карта. <b>П.р.</b> Разработка технологической карты.	<b>2</b>	
<b>67-68</b>	Изготовление изделия.	<b>2</b>	
<b>69-70</b>	Итоговое занятие. <b>П.р.</b> Защита творческих проектов.	<b>2</b>	
	Итого	<b>70</b>	