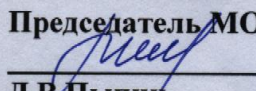


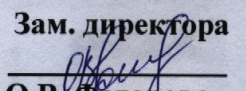
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Москвы «Школа № 2097»


РАССМОТРЕНО
Председатель МО


Д.В. Пыпин
Протокол №1
«30» августа 2017 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора


О.В. Федорова
«30» августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы


Г.В. Пискарева
Приказ № 84/15-ОД/17
«31» августа 2017 г.



Рабочая образовательная программа
по предмету «Технология»
5 класс (девочки)
2017 -2018 учебный год

Рабочая программа составлена на основе Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (Одобрена решение федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15)

Учебник: Технология

Автор: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко

Год издания:2013

Количество часов в неделю: 2

Количество часов в год: 68

Рабочую программу составила: Селезнёва Татьяна Анатольевна,
учитель технологии

Москва
2017 год

Планируемые результаты освоения учебного курса

Основные цели

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **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 учебного курса

Образовательные:

приобретение графических умений и навыков, графической культуры;

знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования

материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;

знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

Воспитательные:

формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;

формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;

формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических

знаний и социальных последствий;

формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

Планируемые результаты

В результате изучения технологии учащиеся должны:

знать/понимать:

основные технологические понятия;

назначения и технологические свойства материалов;

назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;

виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;

влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и

здоровье человека;

профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь:

рационально организовывать рабочее место;

находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и

технологическую документацию;

составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;

выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;

выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;

соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;

осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

находить и устранять допущенные дефекты;

проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием

освоенных технологий и доступных материалов;

планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;

распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;

для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;

для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;

для обеспечения безопасности труда;

для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

5 класс.

Негативные последствия влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека.

Способы получения, хранения, поиск информации, источники и носители информации.

Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов, об обмене веществ.

Виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования,

методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте продуктов,

правила первичной обработки всех видов овощей,

инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей.

Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы

с кухонным оборудованием, горячими жидкостями.

Способы варки продуктов, их преимущество и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления

блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа

кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей.

Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц.

Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку.

Культура поведения в семье; основы семейного уюта; выражение уважения и заботы о членах семьи; распределение

обязанности в семье.

Правила безопасности работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи,

нитей и тканей, классификация текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка,

свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины,

виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе.

Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, области, села;

различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Возможности лоскутной технике, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной технике.

Правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правила посадки постановки рук во время работы.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах

конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения

женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения.

Понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука,

правила подготовки выкройки к раскрою.

Назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку,

растрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом;

способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов и бретелей,

оборудование рабочего места и приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Учащиеся должны уметь:

Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки ткани.

Работать с кухонным оборудованием, инструментами. Горячими жидкостями; определять качество овощей,

проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки,

готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов,

готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку.

Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани.

Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку заправлять верхнюю и нижнюю нити,

запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой,

с поворотом на определенный

угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка.

Переводить рисунок на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пальцы, закреплять рабочую

нитку на ткани без узлов, подготовить пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы.

Подготовить материалы лоскутной техники к работе, подобрать материалы по цвету, рисунку, фактуре,

пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной техники между собой и с подкладкой,

использовать подкладочные материалы.

Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука,

подготавливать выкройку к раскрою.

Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной,

накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы,

обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани,

переносить контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наматывать и настрачивать карманы,

обрабатывать срезы швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и

определять качество готового изделия.

Ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать

чехлы для хранения одежды.

Содержание обучения

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьников,

системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 7-й класс данной ступени образования. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей нашей школы, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках направления «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы:

Модуль №1 Кулинария

Модуль №2 Машиноведение

Модуль №3 Материаловедение,

Модуль №4 Конструирование и моделирование швейных изделий,

Модуль №5 Технология изготовления швейных изделий,

Модуль №6 Рукоделие,

Модуль №7 Технология ведения дома,

Модуль №8 Ручные работы,

Модуль №9 Творческие проекты

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Приоритетные виды общеучебной деятельности:

1. Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Введение. Правила безопасного ведения работ в кабинете. (2 ч)

Модуль №1 Кулинария. Физиология питания. (14 ч)

Основные теоретические сведения.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

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.

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Основные теоретические сведения.

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы.

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Бутерброды, горячие напитки.

Основные теоретические сведения.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц.

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей.

Основные теоретические сведения.

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы.

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Варианты объектов труда.

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

Сервировка стола

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения.

Способы заготовки продуктов.

Правила сбора урожая и его хранения. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Способы заготовки продуктов.

Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы.

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, корни, зелень, лекарственные травы.

Модуль №2 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. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. 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. Выполнение образца полотняного переплетения.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Модуль №3 Элементы машиноведения (6 ч).

Основные теоретические сведения.

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. 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.

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Модуль №4 Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 ч).

Основные теоретические сведения.

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. 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.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

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.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Модуль №5 Технология изготовления рабочей одежды (14 ч).

Основные теоретические сведения.

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы.

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

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

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

Модуль №7 Рукоделие. Вышивка. (6 ч)

Основные теоретические сведения.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы.

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Модуль №8 Технология ведения дома (4 ч)

Основные теоретические сведения.

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

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

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Модуль №9 ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8 ч)

Примерные темы:

Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Отделка швейного изделия вышивкой.

Тематическое планирование

№п/п	Тема урока	Тип урока
<u>Модуль №1 Кулинария(16 часов)</u>		
1-2	Вводный инструктаж по ТБ. Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах	Комбинированный
3-4	Процессе пищеварения. Сведения о питательных	

	веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах	
5-6	Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых овощей.	Комбинированный
7-8	Сервировка стола к завтраку. Этикет.	
9-10	Виды тепловой обработки продуктов. Приготовление блюд из варёных овощей	Практическая работа
11-12	Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения	Комбинированный
13-14	Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку	Практическая работа
15-16	Сервировка стола к завтраку. Этикет за столом.	Комбинированный
<u>Модуль №2 Ручные работы (6 часов)</u>		
17-18	Организация рабочего места для ручных работ.	Практическая работа
19-20	Технология выполнения ручных работ. Терминология при ручных работа.	
21-22	Выполнение ручных стежков строчек и швов	
<u>Модуль №3 Элементы материаловедения(4 часа)</u>		
23-24	Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества.	Комбинированный. Лабораторная работа
25-26	Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент	
<u>Модуль №4 Машиноведение (6 часов)</u>		
27-28	Техника безопасности при работе на машине. История создания швейной машины.Бытовая швейная машина .Виды приводов швейной машины.	
29-30	Организация рабочего места для выполнения машинных работ.	Практическая работа
31-32	Подготовка машины к работе. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка	
<u>Модуль №5 Конструирование и моделирование (8 часов)</u>		
33-34	Рабочая одежда, ее характеристики. Виды рабочей одежды и требования к ней . Понятие о масштабе, чертеже и эскизе	Комбинированный
35-36	Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок	Комбинированный Практическая работа
37-38	Построение чертежа выкройки фартука в масштабе Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим	

39-40	Выбор модели и моделирование. Подготовка выкройки к раскрою	Комбинированный
Модуль №6 Технология изготовления фартука (14 часов)		
41-42	Инструктаж по ТБ работы с тканями. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Способы рациональной раскладки. Подготовка ткани к раскрою	Комбинированный. Практическая работа
43-44	Подготовка деталей кроя к обработке. Перенос контурных и контрольных линии точек на ткани	Практическая работа
45-46	Технология краевых швов. Конструкция машинного шва. Условные обозначения и технология выполнения	Комбинированный. Практическая работа
47-48	Технология обработки накладных карманов, бретелей и пояса. Технология соединения деталей. Условные обозначения и технология выполнения соединительных швов. Сборка изделия.	Практическая работа
49-50	Художественная отделка. ВТО изделия. ТБ утюжительных работ. Ее значение в изделиях.	Комбинированный. Практическая работа
Модуль №7 Творческие проектные работы (8 часов)		
51-52	Знакомство с творческим проектом и последовательностью его выполнения	Комбинированный
53-54	Различные виды декоративно – прикладного искусства. Возможности лоскутного шитья.	Комбинированный
55-56	Технология изготовления изделий в технике лоскутного шитья.	Комбинированный Практическая работа
57-58	Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Народные традиции в вышивке. Знакомство с творчеством народных умельцев.	Комбинированный
Модуль №8 Вышивка (6 часов)		
59-60	Подготовка ткани и инструментов и материалов к вышивке. Заправка ткани в пяльцы. Перевод рисунка на ткань.	Практическая работа
61-63-64	Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. «вперед иголку», «назад иголку». Способы без узелкового закрепления рабочей нити. Правила ТБ работы с тканями.	Практическая работа
Модуль №9 Уход за одеждой (4 часа)		
65-66	Современные средства ухода и защиты одежды. Выведение пятен, защита от моли.	Комбинированный
67-68	Ремонт одежды. Штопка, заплаты. Ремонт распоровшихся швов.	Практическая работа

Статистика

Расписание модулей

№ №	Название	Часов	Период
1	<u>Кулинария</u>	16	
2	<u>Ручные работы</u>	6	
3	<u>Элементы материаловедения</u>	4	
4	<u>Машиноведение</u>	6	
5	<u>Технология изготовления фартука</u>	18	
6	<u>Творческие проектные работы</u>	8	
7	<u>Вышивка</u>	6	
8	<u>Уход за одеждой</u>	4	

Методическое обеспечение

№ №	Тип	Название
1	Учебники	Технология. 5 класс. Учебник. ФГОС, 2013 г. Н.В.Синица, В.Д.Симоненко (М.Вентана-Граф, 2013).
2	Дополнительные материалы	ФГОС Технология ведения дома. Методическое пособие. 5 класс Н.В.Синица (М Вентана-Граф 2015)
3	Дополнительные материалы	Технология Поурочные планы к учебнику под ред. В.Д.Симоненко 5 класс Издательство «Учитель»2012г.
4	Дополнительные материалы	Задания для подготовки к олимпиадам. Технология. Обслуживающий и технический труд 5-11 классы. В.П. Пономарева, М.П. Шачкова, Издательство «Учитель» 2017 г.