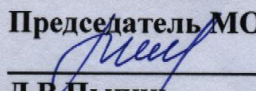


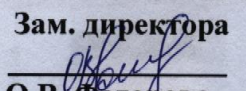
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

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
<b><u>Модуль №1 Кулинария(16 часов)</u></b>		
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
<b><u>Модуль №2 Ручные работы ( 6 часов)</u></b>		
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	
<b><u>Модуль №3 Элементы материаловедения(4 часа)</u></b>		
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	
<b><u>Модуль №4 Машиноведение (6 часов)</u></b>		
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	
<b><u>Модуль №5 Конструирование и моделирование (8 часов)</u></b>		
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
<b>Модуль №6 Технология изготовления фартука (14 часов)</b>		
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 утюжильных работ. Ее значение в изделиях.	Комбинированный. Практическая работа
<b>Модуль №7 Творческие проектные работы (8 часов)</b>		
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
<b>Модуль №8 Вышивка (6 часов)</b>		
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
<b>Модуль №9 Уход за одеждой (4 часа)</b>		
65-66	Современные средства ухода и защиты одежды. Выведение пятен, защита от моли.	Комбинированный
67-68	Ремонт одежды. Штопка, заплаты. Ремонт распорванных 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.