

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование рабочей программы** | **Аннотация к рабочей программе** |
| Рабочая программа по предмету «Технология»  Класс «5»  ФГОС ООО | **Рабочая программа составлена на основе:**  - федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования;  - авторской программы О.А. Кожиной, Е.Н. Кудаковой, С.Э. Макруцкой «Технология. Обслуживающий труд», авторы: О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Макруцкая – М.: ДРОФА, 2014г.;  - требований Основной образовательной программы ООО МБОУ Суховской СОШ;  - положения о рабочей программе МБОУ Суховской СОШ |
| **Учебники:**  О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Макруцкая. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. М. – ДРОФА; 2014 г. |
| **Количество часов:** рабочая программа рассчитана на 2 учебных часа в неделю, общий объем – 68 часов в год |
| **Цели программы:**   * формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях |

**1.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

В результате учебного курса обучающийся *овладеет*:

Индустриальные технологии

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

*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;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*получит возможность научиться:*

• грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

*научится:*

• разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

• осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

получит возможность научиться:

• составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);

• осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

Кулинария

*научится:*

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

получит возможность научиться:

• 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;

• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

*научится:*

• 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.

получит возможность научиться:

• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

• использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

• выполнять художественную отделку швейных изделий;

• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

• определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

*научится*:

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• 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:

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

*научится:*

построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

получит возможность научиться:

• планировать профессиональную карьеру;

• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

**2.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА**

Вводное занятие- (2 часа)

***Раздел 1.* Кулинария (14 ч)**

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 часа)

**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**

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жиз­ни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

**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 2 ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ, (2 часа)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни уход за ним. Зонирование кухни .Декоратиная отделка помещения. 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. Правила поведения за столом.

**Практические работы**

1 Выполнение эскиза интерьера кухни.

2Выполнение планировки кухни столовой

3Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

4Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 3 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ- (10 часов)

1. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

**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, сандвичи), 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 бутербродов и подача их к столу.

*Горячие напитки.* Виды горячих напитков (чай, кофе, ка­као). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заварива­ния чая и трав. Сорта 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**

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Примерный перечень блюд**

1. Бутерброд простой с вареной или копченой колбасой.
2. Бутерброд сложный с сельдью и маслом.
3. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.
4. Горячий бутерброд с колбасой, сыром, зеленью.
5. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

2. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. 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**

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюда из яиц.

**Примерный перечень блюд**

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

1. Яичница-глазунья.
2. Омлет с луком, сыром, помидорами.

3. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

**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 продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

**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. Инструмен­ты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработ­ки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

**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.

**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, в молоке). 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**

1. Определение доброкачественности овощей по внешне­му виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помо­щи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

**Примерный перечень блюд**

1. Салат оливье.
2. Салат из отварной свеклы с изюмом.
3. Винегрет зимний постный.
4. Картофель отварной с маслом и зеленью.
5. Картофель, сваренный в молоке.
6. Картофель, сваренный на пару.

10. Кукуруза в початках отварная.

5 ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Роль продовольственных запасов в экономном веде­нии домашнего хозяйства. Способы приготовления домаш­них запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фрук­тов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование до­машнего холодильника для замораживания и хранения ово­щей и фруктов.

**Практические работы**

1. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекар­ственных трав.
2. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

***Раздел 2.* Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (44 ч)**

Тема 1. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)

*Вышивка.* 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. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахро­матические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения ри­сунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология вы­полнения простейших ручных вышивальных швов: стебель­чатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», пе­тельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

**Практические работы**

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

3.Выполнение эскизов композиции вышивки для отдел­ки фартука или салфетки.

4.Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носо­вого платка.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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 стороны ткани. Свойства тканей из натуральных раститель­ных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчато­бумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

**Практические работы**

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 3. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6ч)

Виды передач 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.

Организация рабочего места для работы на швейной ма­шине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выпол­нение машинных строчек, регулировка длины стежка. Пра­вила безопасного труда при работе на швейной машине.

**Практические работы**

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 4. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)

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.

**Практическая работа**

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 5. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (б ч)

Виды фартуков. 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, необходимых для по­строения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

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

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема б. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (16 ч)

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

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной рас­кладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и конт­рольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов. 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**

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и рас­крой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

**Творческие проекты (8 ч)**

1. Организация праздника (на примере дня рожде­ния).

1. Блюда национальной кухни для традиционных празд­ников.
2. Отделка швейного изделия вышивкой.
3. Изготовление сувениров в технике вышивки.

**3.Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **уро-**  **ка** | | | **Тема урока** | Количество часов | **ДАТА** | | | **Д/З** | |
| План. | Факт. | |
| **ВВЕДЕНИЕ 2 ч** | | | | | | | |  | |
| **1-2.** | | | **Вводное занятие** Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. | **2** | 05.09  06.09 |  | |  | |
| **КУЛИНАРИЯ 14 ч** | | | | | | | | | |
| **3-4.** | | | **Физиология питания. Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах.** | **2** | 12.09  13.09 |  | |  | |
| **5-6.** | | | **Интерьер кухни оборудование, отделка.**  Эстетика и экология жилища  Выполнение эскиза кухни. | **2** | 19.09  20.09 |  | |  | |
| **7-8.** | | | **Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков**. Сервировка стола и этикет за столом | **2** | 26.09  27.09 |  | |  | |
| **9-10.** | | | **Бутерброды и горячие напитки.**  Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. | **2** | 03.10  04.10 |  | |  | |
| **11-12.** | | | **Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления.**  Способы определения свежести яиц и их хранения. | **2** | 10.10  11.10 |  | |  | |
| **13-14** | | | **Виды овощей и способы их обработки.**  Технология приготовления блюд из сырых и вареных овощей. | **2** | 17.10  18.10 |  | |  | |
| **15-16**. | | | **Заготовка продуктов.** | **2** | 24.10  25.10 |  | |  | |
| **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ 44ч** | | | | | | | | | |
| **17-18** | | | **Классификация текстильных волокон.** Получение ткани. Полотняное переплетение | **2** | 07.11  08.11 |  | |  | |
| **19-20** | | | **Свойства тканей из натуральных волокон растительного происхождения их ассортимент (хлопок, лен)** | **2** | 14.11  15.11 |  | |  | |
| **21-22** | | | **Бытовая швейная машина и ее характеристика. Организация рабочего места.** Подготовка швейной машины к работе. | **2** | 21.11  22.11 |  | |  | |
| **23-24** | | | **Заправка швейной машины**. Запуск машины. | **2** | 28.11  29.11 |  | |  | |
| **25-26** | | | **Выполнение машинных строчек**. Регулировка длины стежка. | **2** | 05.12  06.12 |  | |  | |
| **27-28** | | | **Ручные работы.** Выполнение ручных работ (стежки, строчки, швы). | **2** | 12.12  13.12 |  | |  | |
| **29-30** | | | **Виды рабочей одежды и требования к ней.**  Фигура человека. Правила снятия мерок. | **2** | 19.12  20.12 |  | |  | |
| **31-32.** | | | **Построение чертежа выкройки фартука в масштабе 1:4.** | **2** | 26.12  27.12 |  | |  | |
| **33-34** | | | **Моделирование фартука.** | **2** | 16.01  17.01 |  | |  | |
| **35-36.** | | | **Подготовка ткани к раскрою. Способы рационального кроя.**  Раскрой рабочей одежды. | **2** | 23.01  24.01 |  | |  | |
|  |  |  |  | |
| **37-38.** | | | **Изготовление швейного изделия. Прокладывание контурных и контрольных линий.** | **2** | 30.01  31.01 |  | |  | |
| **39-40.** | | | **Конструкция машинного шва. Виды швов. Технология выполнения.** | **2** | 06.02  07.02 |  | |  | |
| **41-42** | | | **Обработка деталей кроя.** Изготовление изделия | **2** | 13.02  14.02 |  | |  | |
| **43-44.** | | | **Обработка деталей кроя фартука (нагрудника и нижней части фартука).** | **2** | 20.02  21.02 |  | |  | |
| **45-46.** | | | **Изготовление швейного изделия.**  Проработка изделия. | **2** | 27.02  28.02 |  | |  | |
| **47-48.** | | | **Изготовление швейного изделия.**  Сборка изделия. | **2** | 06.03  07.03 |  | |  | |
| **49-50.** | | | **Окончательная обработка швейного изделия.** | **2** | 13.03  14.03 |  | |  | |
| **51-52.** | | **Традиционные виды рукоделия.** Отделка изделий вышивкой | | **2** | 20.03  21.03 |  | |  | |
| **53-54.** | | **Композиция, ритм, орнамент в вышивке.** Цветовые сочетания. | | **2** | 03.04  04.04 |  | |  | |
| **55-56.** | | **Организация рабочего места. Перевод рисунка на ткань.** | | **2** | 10.04  11.04 |  | |  | |
| **57-58.** | | **Вышивка по рисованному контуру. Ручные вышивальные швы.** | | **2** | 17.04  18.04 |  | |  | |
| **59-60.** | | **Выполнение свободной вышивки по контуру.** Изготовление сувенира | | **2** | 24.04  25.04 |  | |  | |
| **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ 8 ч** | | | | | | | |  | |
| **61-62.** | **Творческий проект по технологии.**  Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. | | | **2** | 01.05  02.05 |  | | |  | |
| **63-64.** | **Выбор оборудования, инструментов и приспособлений.** Составление технологической последовательности выполнения проекта. | | | **2** | 08.05  09.05 |  | | |  | |
| **65-66.** | **Изготовление проектной работы. Оформление отчета**. | | | **2** | 15.05  16.05 |  | | |  | |
| **67-68.** | **Заключительный этап. Защита проекта.** | | | **2** | 22.05  23.05 |  | | |  | |