

Ростовская область, Октябрьский район, посёлок Новоперсиановка
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 68

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 68
приказ от 31 августа № 87
_____ Л.М.Верзакова
МП

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология»

на 2020-2021 учебный год

Основное общее образование 5 класс

Количество часов: - 68 часов

УМК: Симоненко Д.В., Хохлова М.В., Самородский П.С., Сеницына Н.В.М.: Вентана-Граф, 2012.

Учитель: Гарбузова Надежда Петровна

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета, курса

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение *личностных, метапредметных и предметных результатов*.

Личностными результатами обучения технологии учащихся основной школы являются:

- ♦ сформированность личностных познавательных, интеллектуальных и творческих способностей и интересов в предметной технологической деятельности и необходимости непрерывного образования в современном обществе Л1;
- ♦ самостоятельность в приобретении новых знаний, практических умений и навыков Л2;
- ♦ мотивация образовательной деятельности на основе личностно ориентированного подхода Л3;
- ♦ готовность к выбору индивидуальной траектории будущей образовательной и профессиональной деятельности, в соответствии с собственными интересами и возможностями, и потребностями общества Л4;
- ♦ развитие теоретического, технико-технологического, экономического и исследовательского мышления Л5;
- ♦ развитие трудолюбия и ответственности, стремление к эффективной трудовой деятельности Л6;
- ♦ толерантное осознание, готовность и способность вести диалог с другими людьми, находить общие цели для их достижений Л7;
- ♦ проявление бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам, приобретение опыта природоохранной деятельности Л8;
- ♦ формирование эмоционально-личностного отношения к ценностям народной культуры, воспитание патриота своей Родины Л9.

Метапредметными результатами обучения технологии в основной школе являются:

- ♦ умение адекватно оценивать себя, свои способности; видеть связь между затраченными усилиями и достигнутыми результатами Р1;
- ♦ умение самостоятельно определять способы решения учебных, творческих, исследовательских и социальных задач на основе заданных алгоритмов Р2;
- ♦ формирование умений продуктивно работать, общаться и взаимодействовать друг с другом, планировать и выполнять совместную коллективную работу, корректировать результаты совместной деятельности Р3;
- ♦ владение навыками исследовательской и проектной деятельности, определение целей и задач, планирование деятельности, построение доказательств в отношении выдвинутых гипотез, моделирование технических объектов, разработка и изготовление творческих работ, формулирование выводов, представление и защита результатов исследования в заданном формате Р4;
- ♦ использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личную, общественно значимую и потребительскую стоимость Р5;
- ♦ овладение нормами и правилами культуры труда на рабочем месте и правилами безопасности при выполнении различных технологических процессов Р6.

Предметными результатами обучения технологии в основной школе являются:

В познавательной сфере:

- ♦ владение базовыми понятиями и терминологией, объяснять их с позиций явлений социальной действительности П1;
- ♦ опыт использования полученных знаний и умений при планировании и освоении технологических процессов при обработке конструкционных материалов П2;
- ♦ подбор материалов, инструментов, оснастки, оборудования в соответствии с технологической, технической и графической документацией П3;
- ♦ подбор естественных и искусственных материалов для практических и проектных работ П4;

- ♦ владение способами научной организации труда при выполнении лабораторных, практических, исследовательских и проектных работ П5;

- ♦ применение межпредметных и внутрипредметных связей в процессе разработки технологических процессов и проектно-исследовательских работ П6.

В ценностно-мотивационной сфере:

- ♦ умение ориентироваться в мире нравственных, социальных и эстетических ценностей, в будущем активного участника процессов модернизации различных сторон общественной жизни П7;

- ♦ уважение ценностей иных культур и мировоззрения П8;

- ♦ осознание своей роли в решении глобальных проблем современности П9;

- ♦ оценивание своих способностей и готовности к труду в конкретной предметной или предпринимательской деятельности П10;

- ♦ осознание ответственности за здоровый образ жизни, качество результатов труда, экономии материалов, сохранение экологии П11.

В трудовой сфере:

- ♦ знание моральных и правовых норм, относящихся к трудовой деятельности, готовность к их исполнению П12;

- ♦ понимание роли трудовой деятельности в развитии общества и личности П13;

- ♦ умение планировать процесс труда, технологический процесс с учетом характера объекта труда и применяемых технологий П14;

- ♦ выполнять подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов П15;

- ♦ проектирование и составление графической документации, последовательности технологических операций с учетом разрабатываемого объекта труда или проекта П16;

- ♦ участие в проектной деятельности, владение приемами исследовательской деятельности П17;

- ♦ соблюдение культуры труда, трудовой и технологической дисциплины, норм и правил безопасности работ, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены П18;

- ♦ умение самостоятельно выполнять отбор информации с использованием различных источников информационных технологий, для презентации результатов практической и проектной деятельности П19;

- ♦ умение самостоятельно или с помощью справочной литературы выполнять контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов П20.

В физиолого-психологической сфере:

- ♦ сочетание образного и логического мышления в процессе трудовой, проектной и исследовательской деятельности П21;

- ♦ развитие моторики, координации и точности движений рук при выполнении различных технологических операций, при работе с ручными и механизированными инструментами, механизмами и станками П22.

В эстетической сфере:

- ♦ умение эстетически и рационально оснастить рабочее место, с учетом требований эргономики и научной организации труда П23;

- ♦ умение проектировать разрабатываемое изделие или проект, с учетом требований дизайна, эргономики и эстетики;

- ♦ разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда П24.

В коммуникативной сфере:

- ♦ знания о конструктивном взаимодействии людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением П25;

- ♦ умение использовать современные средства связи и коммуникации для поиска необходимой учебной и социальной информации П26;

- ♦ умение работать в коллективе при выполнении практических и проектных работ, с учетом общности интересов и возможностей всех участников трудового коллектива П27;

- ♦ умение публично отстаивать свою точку зрения, выполнять презентацию и защиту проекта изделия, продукта труда или услуги П28.

Содержание учебного предмета «Технология». 5 класс

Вводное занятие. Раздел 1. Творческая проектная деятельность (2)

Исследовательская и созидательная деятельность

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности.

Раздел 2. Оформление интерьера (4)

Интерьер кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой.

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

Бытовые электроприборы.

Введение в предмет .правило поведения в мастерской. знакомство с электроприборами.

Работа с электроприборами.

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 ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи.

Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии

Раздел 3. Кулинария (17)

Физиология питания.

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов.

Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Блюда из 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. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

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

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей.

Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Блюда из яиц.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц.

Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.

Оформление готовых блюд.

Сервировка стола. Этикет.

Особенности сервировки стола к воскресному завтраку, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (27)

Свойства текстильных материалов

Натуральные волокна. Растительного происхождения. Ткацкие переплетения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.
Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Элементы машиноведения

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.
Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.
Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.
Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.
Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.
Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
Намотка нитки на шпульку.
Заправка верхней и нижней нитей.
Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.
Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
Устранение неполадок в работе швейной машины.
Чистка и смазка швейной машины.

Конструирование швейных изделий. Моделирование швейных изделий

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.
Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.
Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
Выполнение эскизов национальных костюмов.
Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.
Снятие мерок и запись результатов измерений.
Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам
Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.
Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

обработка деталей кроя;

обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла (18)

Декоративно-прикладное искусство

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

Основы композиции

при создании предметов декоративно-прикладного искусства
 Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.
 Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение.
 Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно- прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Лоскутное шитье

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник) .

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Роспись ткани

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

Тематическое планирование учебного предмета «Технология» 5 класс.

№	Наименование разделов	Всего часов
1	Введение. Творческая проектная деятельность.	2
2	Оформление интерьера.	4

3	Кулинария	17
4	Создание изделий из текстильных материалов.	27
5	Художественные ремёсла.	18
6	Всего	68

Календарно-тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Наименование раздела программы, тема урока	Кол-во часов	Дата проведения
I	Введение Творческая проектная деятельность	2	
1	Что такое творческие проекты	1	02.09.20
2	Этапы выполнения проекта	1	04.09
II	Оформление интерьера	4	
3	Интерьер на кухне-столовой.	1	09.09
4	Планировка на кухне-столовой	1	11.09
5	Бытовые электроприборы на кухне	1	16.09
6	Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	1	18.09
III	Кулинария	17	
7	Санитария и гигиена на кухне	1	23.09
8	Здоровое питание	1	25.09
9	Определение качество питьевой воды	1	30.09
10	Технологии приготовления бутербродов	1	07.10
11	Приготовление бутербродов. Требование к качеству	1	09.10
12	Технологии приготовления горячих напитков	1	14.10
13	Приготовление горячих напитков	1	16.10

13	Технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	21.10
15	Приготовления блюд из круп, или макаронных изделий.	1	23.10
16	Технологии приготовления блюд из овощей и фруктов.	1	06.11
17	Приготовление салата из сырых овощей	1	11.11
18	Тепловая кулинарная обработка овощей	1	13.11
19	Приготовление блюд из вареных овощей	1	18.11
20	Технологии приготовления блюд из яиц	1	20.11
21	Приготовление блюда из яиц	1	25.11
22	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1	27.11
23	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	1	02.12
IV	Создание изделий из текстильных материалов	27	
24	Производство текстильных материалов	1	04.12
25	Определение направления долевой нити в ткани Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани	1	09.12
26	Текстильные материала и их свойства	1	11.12
27	Изучение свойства ткани из хлопка и льна	1	16.12
28	Изготовление выкроек	1	18.12
29	Снятие мерок и изготовление выкроек	1	23.12
30	Раскрой швейного изделия	1	25.12
31	Раскрой швейного изделия	1	13.01.21
32	Швейные ручные работы	1	15.01
33	Строчка прямых стежков	1	20.01
34	Копирование	1	22.01

35	Изготовление образцов ручных работ	1	27.01
36	Швейная машина. Основные узлы.	1	29.01
37	Подготовка швейной машины к работе	1	03.02
38	Приёмы работы на швейной машине	1	05.02
39	Основные операции при машинной обработке изделия	1	10.02
40	Обмётывание зигзагообразной строчкой	1	12.02
41	Стачивание	1	17.02
42	Застрачивание	1	19.02
43	Влажно-тепловая обработка ткани	1	24.02
44	Основные операции влажно-тепловой обработки	1	26.02
45	Машинные швы	1	03.03
46	Соединительные машинные швы	1	05.03
47	Отделочные машинные швы	1	10.03
48	Краевые машинные швы	1	12.03
49	Технология изготовления швейных изделий.	1	17.03
50	Творческий проект «Наряд для завтрака»	1	19.03
V	Художественные ремёсла	18	
51	Декоративно-прикладное искусство	1	31.03
52	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	02.04
53	Орнамент. Символика в орнаменте	1	07.04
54	Цветовые сочетания в орнаменте	1	09.04
55	Создание композиции в графическом редакторе	1	14.04
56	Лоскутное шитьё	1	16.06

57	История лоскутного шитья	1	21.04
58	Технология изготовления лоскутного изделия	1	23.04
59	Технология изготовления шаблонов	1	28.04
60	Технология выкраивания деталей	1	30.04
61	Технология создания лоскутного верха	1	05.05
62	Аппликация	1	07.05
63	Стёжка (выстёгивание)	1	12.05
64	Изготовление образцов лоскутных узоров	1	14.05
65	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	1	19.05
66	Этапы выполнения проекта	1	21.05
67	Как защитить творческий проект	1	26.05
68	Электронная презентация	1	28.05
	ИТОГО	68	

«Рассмотрено»	«Согласовано»
Протокол заседания методического объединения учителей гуманитарного цикла № 1 МБОУ СОШ № 68 от «28» августа 2020г. Руководитель МО школы: _____ / _____ / (подпись) (расшифровка подписи)	Заместитель директора школы по УВР МБОУ СОШ № 68 _____ / _____ / (подпись) (расшифровка подписи) «31» августа 2020г.

