

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Санагинская средняя общеобразовательная школа»

«Утверждено»

Директор МАОУ

«Санагинская СОШ»

 /Бандеева И.В./

ФИО

Приказ № 25 от «28» 08 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет: Технология

Класс: 5

Учитель: Самбуева Р.С

Категория: I

Стаж: 11

2017-2018 учебный год

Содержание

1. Содержание тем учебного курса
 2. Планируемые результаты освоения учебного курса
 3. Тематическое планирование
- Приложение 1. Контрольно-измерительные материалы

1. Содержание тем учебного курса

Раздел 1. Творческая проектная деятельность (2 ч).

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Обоснование учебного проекта. Историческая справка. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Способы проведения презентации проектов.

Практические работы: Определение целей и задач проектной деятельности. Выбор темы проекта.

Раздел 2. Оформление интерьера (2 ч).

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 практической работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

Раздел 3. Кулинария (24 ч).

Тема 1-2. Санитария и гигиена

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 практических работ:

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3-5. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки

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.

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. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

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

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы практических работ: Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 6-22. 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 практических работ:

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 23-24. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, 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.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы практических работ:

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (17 ч)

Тема 1-17. Свойства текстильных материалов

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 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.

Раздел 5. Художественные ремесла (25 ч)

Тема 1-7. 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.

Тема 8-15. 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 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.

Тема 16-25. 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 практических работ:

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

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

2. Планируемые результаты освоения учебного курса

Раздел 1. «Творческая проектная деятельность»

В результате работы по теме «Творческая проектная деятельность» учащийся научится:

Планировать и выполнять творческие проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта и 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.

В результате работы по теме «Творческая проектная деятельность» учащийся получит возможность научиться:

Организовать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов. Поиска новых технологических решений; планировать и организовать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда

Раздел 2. «Оформление интерьера»

В результате работы по теме «Оформление интерьера» учащийся научится:

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства оформление жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны.

В результате работы по теме «Оформление интерьера» учащийся получит возможность научиться:

Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры.

Раздел 3. «Кулинария»

В результате работы по теме «Кулинария» учащийся научится:

Самостоятельно готовить для всей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варенных овощей и фруктов. Молока и молочных продуктов, яиц, 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.

В результате работы по теме «Кулинария» учащийся 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 свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

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.

Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов

В результате работы по теме «Создание изделий из текстильных материалов» учащийся научится:

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.

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

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на 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

В результате работы по теме «**Создание изделий из текстильных материалов**» учащийся поучит возможность научиться:

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.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция современных различных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Раздел 5. Декоративно-прикладное искусство

В результате работы по теме «**Декоративно-прикладное искусство**» учащийся научится:

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество.

В результате работы по теме «**Создание изделий из текстильных материалов**» учащийся поучит возможность научиться:

Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

При изучении технологии в школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» технология ведения дома:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в школе: в познавательной сфере:

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное

использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции не враждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

Тематическое планирование

№ Урока	Тема урока	Предметные результаты	Метапредметные результаты	Личностные результаты
Тема №1. Творческая проектная деятельность				
1.	Что такое творческие проекты	Учащийся научиться: правила поведения в мастерской и внутренний распорядок. Знать краткую формулировку задачи проекта.	ИКТ: усвоение информации с помощью компьютера; Проект: Работа над проектом. Этапы проектной деятельности. Работа с текстом: работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой	Формирование интереса (мотивации) к изучению технологии. Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом.
2.	Этапы выполнения проекта			
Тема №2. Оформление интерьера				
3.	Интерьер и планировка кухни-столовой	Использовать дизайнерское проектирование изделия, рациональную эстетическую организацию работ	ИКТ: Поиск информации , работа с презентациями Проект: Выполнение творческого проекта «Планирование кухни-столовой». Работа с текстом: работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой	Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.
4.-5	Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой»			
Тема №3. Кулинария				
6	Санитария и гигиена на кухне	Предметные – освоение новых знаний о	Регулятивные: умение планировать промежуточное	Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на

7	Здоровое питание	физиологии питания, выявление характерных особенностей пищевых продуктов, рационального питания. Приобретение умения -ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные	действие, чтобы достигнуть полученный результат Познавательные: выполнение работы по выявлению наиболее ценных в пищевом отношении пищевых продуктов. Коммуникативные: умение работать в группе при выполнении задания.	основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.
8	Технология приготовления бутербродов	Учащиеся ознакомятся с классификацией бутербродов, навыкам приготовления бутербродов и горячих напитков	Регулятивные: определение технологической последовательности приготовления бутербродов, горячих напитков. коммуникативные: умение работать в группе, умение вести сотрудничество с учителем, вырабатывать уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы. Умело решать конфликтные ситуации.	Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.
9	Технология приготовления горячих напитков		-познавательные: выбор наиболее рациональных и интересных способов приготовления бутербродов, умение проводить сравнительный анализ.	

10	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Крупы, бобовые и макаронные изделия, требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки.	Регулятивные: определение технологической последовательности приготовления блюд из круп и макаронных изделий. умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы познавательные: выбор наиболее рациональных способов	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности
11-14	Технология приготовления блюд из фруктов	Виды фруктов. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной обработок	Регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; Познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; осмысливать технологию приготовления блюд;	Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах

			<p>соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.</p> <p>Коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p>	
15-23	Технология приготовления блюд из овощей	<p>Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей.</p> <p>Столовые приборы и правила пользования ими.</p> <p>Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.</p> <p>Сервировка, салфетка, этикет</p>	<p>выполнением практической работы; осмысливать технологию приготовления блюд; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.</p> <p>Коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p>	Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах
24-27	Технология приготовления блюд из яиц	самостоятельно определять свежесть яиц и способы их хранения	<p>регулятивные: технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда;</p> <p>коммуникативные: умение</p>	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей

			<p>работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем и сверстниками, разрешать конфликтные ситуации;</p> <p>познавательные: выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.</p>	
28-29	<p>Приготовления завтрака. Сервировка стола к завтраку.</p> <p>Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</p>	<p>Столовые приборы и правила пользования ими.</p> <p>Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.</p> <p>Сервировка, салфетка, этикет</p>	<p>Самостоятельная организация и выполнение различных работ</p>	<p>Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труд</p>
Тема № 4. Создание изделий из текстильных материалов				

30-32	Производство текстильных материалов	Знать: классификацию текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Уметь: определять основную и уточную нити, кромку. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани	Регулятивные: определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке; -понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу, -использовать простейшие приборы, -готовить рабочее место, -выполнять контроль точности	
33-34	Текстильные материалы и их свойства	Знать: классификацию текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Уметь: определять основную и уточную нити, кромку. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани	размеров деталей с помощью выкроек, -учиться давать эмоциональную оценку деятельности класса на уроке. Использование знаково-символических средств. Соблюдение требуемой величины стежка. Развитие Координации движения рук. Познавательные: проявление умения читательской	

			компетенции(понимать текст, работать с информацией). Ученики знакомятся с разными видами тканей, осуществляют поиск необходимой информации в области обработки ткани. Коммуникативные: умение слушать и вступать в диалог, умение полно и точно выражать свои мысли.	
35-36	Изготовление выкроек	Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер, мерки, Ст, Сб, Ди, Дн; конструирование модели, моделирование	Определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке; -понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу, -использовать простейшие приборы, -готовить рабочее место,	
37-38	Раскрой швейного изделия	Научить устранять дефекты машинных строчек и правилам ухода	-выполнять контроль точности размеров деталей с помощью	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления

		за швейной машиной	<p>выкроек, -учиться давать эмоциональную оценку деятельности класса на уроке. Использование знаково-символических средств. Соблюдение требуемой величины стежка. Развитие координации движений рук. Познавательные: проявление умения читательской компетенции(понимать текст, работать с информацией). Ученики знакомятся с разными видами тканей, осуществляют поиск необходимой информации в области обработки ткани Коммуникативные: умение слушать и вступать в диалог, умение полно и</p>	<p>изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий. следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.</p>
--	--	--------------------	--	---

			точно выражать свои мысли.	
39-40	Ручные швейные работы	Уметь: организовать рабочее место. Изготовление деталей по эскизу. Осуществлять контроль качества деталей. Выявлять дефекты и их устранение. Соблюдать правила безопасности труда	Регулятивные: умение оценивать результат, осознание качества и уровня усвоения приёмов работы Знакомство с выполнением машинных швов, с терминологией в области технологии. Умение слушать и вступать в диалог, выразить свою точку зрения по ходу работы. Познавательные: Знакомство с различными видами швейных машин; ученики осуществляют поиск необходимой информации в области использования различных видов швейных машин. Коммуникативные: соблюдение требуемой величины усилия ,	Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей
41-42	Швейная машина	Знать: соединительные и отделочные машинные швы; стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным срезом, с закрытым строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.		умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива; развитие готовности к самостоятельным действиям; воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

			прикладываемого к изделию, с учётом технологических требований.	
43-44	Основные операции при машинной обработке	Научить правильно, организовывать рабочее место для выполнения машинных швов.	Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности.	Овладение правилами организации рабочего места.
45-46	Влажно – тепловая обработка ткани	Научить проутюживать клеевую прокладку на деталь.	Дублирование, флизелин, технолог- конструктор	Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности
47-48	Машинные швы	Швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преимущества и недостатки. Уметь: подготовить машину к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на швейной машине.	Знакомство с выполнением машинных швов, с терминологией в области технологии. Умение слушать и вступать в диалог, выражать свою точку зрения по ходу работы. Познавательные: знакомство с различными видами швейных машин; ученики осуществляют поиск необходимой информации в области использования	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий. следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении
49-53	Технология изготовления швейных изделий Творческий проект «Наряд для завтрака»			

			швейных машин.	поставленной цели.
Тема №5. Художественные ремесла				
54-56	Декоративно прикладное искусство	- подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности - соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены.	Выполнение правил ТБ, -учиться высказывать своё Предложение (версию) на основе работы с инструкционной картой -с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения прихватки ткани, прокладочных материалов, инструментов Познавательные: формирование	Патриотизм , чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России. Формирование целостного, социального ориентирования его взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий; уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов. Проявлять познавательную инициативу в оказании помощи одноклассникам.
57-60	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления.	Умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, определять наиболее эффективные способы достижения результата;	Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства.
61-62	Орнамент. Символика в орнаменте	Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье.	Различных способов поиска (в справочных источниках, сети Интернета)	
63-64	Цветовые сочетания в орнаменте	Технология соединения	Коммуникативные: -умение рассуждать описывать действия	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду
65	Лоскутное шитье			
66-69	Технология изготовления лоскутного изделия Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни столовой»	Технология соединения		

		<p>лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.</p>	<p>–выделять главное, -слушать и слышать учителя, собеседника.</p>	
70	Как защитить творческий проект	Испытание проектного изделия, доклад для защиты проекта.	Умение по средствам речи регулировать собственные действия	Самооценка умственных и физических способностей в трудовой деятельности Соотносить результат своей деятельности с целью и оценивать его.

Перечень контрольно-измерительных работ

№	Виды работ	Тема
1	Практическая работа №1. «Планировка кухни»	Интерьер и планировка кухни
2	Лабораторная работа №1 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне»	Бытовые электроприборы на кухне
3	Лабораторная работа №2.«Определение качества питьевой воды»	Кулинария
4	Практическая работа №2. «Приготовление бутербродов»	Технология приготовления бутербродов
5	Практическая работа №3. «Приготовление горячих напитков»	Технология приготовления горячих напитков
6	Лабораторная работа №3. «Изучи упаковку какой-либо крупы»	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий
7	Практическая работа №4. «Приготовления блюда из крупы или макаронных изделий»	
8	Лабораторная работа №4. «Определения содержания нитратов»	
9	Практическая работа №5. «Приготовление салата из сырых овощей»	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов
10	Практическая работа №6. «Приготовления блюда из варенных овощей»	Тепловая кулинарная обработка овощей
11	Лабораторная работа №5. «Определение свежести яиц »	Технология приготовления блюд из яиц
12	Практическая работ а №7. «Приготовления блюд из яиц»	
13	Практическая работа №8 «Приготовления завтрака. Сервировка стола к завтраку»	Приготовления завтрака. Сервировка стола к завтраку

14	Лабораторная работа №6 «Определение направления долевой нити в ткани»	Производство текстильных материалов
15	Лабораторная работа №7 «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани »	
16	Лабораторная работа №8. «Сравнительный анализ прочности окраски тканей»	
17	Лабораторная работа №9 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	Текстильные материалы и их свойства
18	Практическая работа №9 «Снятие мерок и изготовление выкроек»	Изготовление выкроек
19	Практическая работа №10. «Раскрой швейного изделия»	Раскрой швейного изделия
20	Практическая работа №11. «Изготовление образцов ручных работ»	Швейные ручные работы
21	Лабораторная работа №10. «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»	Швейная машина
22	Практическая работа №12. «Изготовление образцов машинных работ»	Основные операции при машинной обработке изделия
23	Практическая работа №13. «Проведение влажно-тепловых работ»	Влажно- тепловая обработка ткани
24	Практическая работа №14. «Обработка проектного изделия»	Технология изготовления швейных изделий
25	Практическая работа №15. «Создание композиции в графическом редакторе»	Орнамент. Символика в орнаменте
26	Практическая работа №16. «Изготовление образцов лоскутных узоров»	Технология изготовления лоскутного изделия

Практическая работа №1. «Планировка кухни»

Тебе потребуется:

Лист бумаги в клетку, шаблоны оборудования кухни, ножницы, клеящий карандаш, фломастер.

1. Вырежи из листа бумаги шаблоны мебели и оборудования для кухни, выполненные в масштабе 1 : 20.
2. Начертите в тетради в том же масштабе план своей кухни.
3. Передвигая шаблоны на плане кухни, выполненные рациональную планировку кухни.
4. Приклей шаблоны на план клеящим карандашом.
5. Начертите цветным фломастером с помощью линейки треугольник.
6. Оцени получившуюся планировку.

Лабораторная работа №1. «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне»

Чтобы изучить потребность в бытовых электроприборах на домашней кухне:

- Узнай, какие еще электроприборы являются помощниками на кухне, посети магазины, где продают бытовую технику;
- Побеседуй членами своей семьи: хотели бы они приобрести новый электроприбор, какой именно, для чего он будет служить; обеспечит ли экономию времени и сил членов семьи;
- Вспомни свои ощущения, когда какой-либо прибор вышел из строя и находился в ремонте.

Лабораторная работа №2. «Определение качества питьевой воды».

1. С помощью поисковой системы Интернет выясни, какая вода в вашем селе, регионе. Там же получи рекомендации по приобретению нужного фильтра для питьевой воды.
2. Сделай вывод. Результаты исследования занеси в тетрадь.

Практическая работа №2. «Приготовление бутерброда»

1. Посоветуйся с членами бригады, какие бутерброды вы будете делать. Распределите обязанности (роли).
2. Изучи технологическую последовательность приготовления бутерброда.
3. Выполнения поручения, соответствующие твоей роли в бригаде.
4. Прodeгустируй бутерброды
5. Оцени качество бутерброда в соответствии с требованиями.

Практическая работа №3. «Приготовление горячих напитков»

1. Посоветуйся с членами бригады, какие напитки вы приготовите. Распределите обязанности (роли)
2. Изучи технологическую последовательность приготовления чая, кофе, какао.
3. Выполни поручения, соответствующие твоей роли в бригаде.
4. Прodeгустируй горячие напитки
5. Оцени вкусовые качества приготовленных напитков

Лабораторная работа №3. «Изучи упаковку, какой либо крупы»

О чем может рассказать маркировка и штриховые коды на упаковках круп и макаронных изделий?

Практическая работа №4. «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»

1. Посоветуйся с членами бригады, какое блюдо из крупы или макаронных изделий вы будете готовить. Распределите обязанности (роли).
2. Изучи технологическую последовательность приготовления выбранного блюда.
3. Выполни поручения, соответствующие твоей роли в бригаде.
4. Прodeгустируй блюдо

5. Оцени качество готового блюда в соответствии с требованиями.

Лабораторная работа №4. «Определение содержания нитратов»

1. Определи содержание нитратов в овощах, фруктах, соке, зелени с помощью:
 - Тест – полосок;
 - Прибора нитратомера
2. Сделай вывод. Результаты исследования занеси в тетрадь.

Практическая работа №5. «Приготовление салата из сырых овощей»

1. Посоветуйся с членами бригады, какое блюдо из сырых овощей будете готовить. Распределите обязанности (роли)
2. Изучи технологическую последовательность приготовления выбранного блюда.
3. Выполни поручения, соответствующие твоей роли в бригаде
4. Прodeгустируй блюдо
5. Оцени вкусовые качества приготовленного блюда

Практическая работа №6. «Приготовление блюда из вареных овощей»

1. Посоветуйся с членами бригады, какое блюдо из варенных овощей будете готовить. Распределите обязанности (роли)
2. Изучи технологическую последовательность приготовления выбранного блюда.
3. Выполни поручения, соответствующие твоей роли в бригаде
4. Прodeгустируй блюдо
5. Оцени вкусовые качества приготовленного блюда

Лабораторная работа №5. «Определение свежести яиц»

1. Определи свежести яиц с помощью подсоленной воды
2. Сделай выводы и запиши их в тетрадь

Практическая работа №7. «Приготовление блюда из яиц»

1. Посоветуйся с членами бригады, какое блюдо из яиц вы будете готовить. Распределите обязанности (роли)
2. Изучи технологическую последовательность приготовления выбранного блюда.
3. Выполни поручения, соответствующие твоей роли в бригаде
4. Прodeгустируй блюдо
5. Оцени вкусовые качества приготовленного блюда

Практическая работа №8. «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»

1. Посоветуйся с членами бригады, какие блюда для завтрака вы будете готовить. Распределите обязанности (роли)
2. Изучи технологическую последовательность приготовления выбранного блюда.
3. Сервируйте стол в соответствии с меню.
4. Прodeгустируй блюдо.
5. Проведите ролевую игру по применению правил этикета за завтраком
6. Выскажите свою оценку качества готовых блюд и сервировки стола к завтраку.

Лабораторная работа №6. «Определение направления долевой нити в ткани»

Тебе потребуются:

Два квадратных образца ткани (с кромкой и без кромки), толстая игла, лупа, портновский мел

1. На образце с кромкой нарисуй мелом линии, указывающую направление долевой нити.
2. Растяни тот же образец сначала вдоль, а затем поперек. Определи, в каком случае ткань растягивалась меньше, и нарисуй мелом вторую линию, указывающую это направление. Сделай вывод.
3. Растяни другой образец вдоль, а затем поперек. Определи, в каком случае ткани, растягивалась меньше и нарисуй мелом линию, указывающую это направление.

4. Растяни этот же образец с начала вдоль, а затем поперек резко, до хлопка. Определи, в каком случае получился громкий звук и нарисуй мелом линию, указывающую это направление.

5. Из второго образца с помощью иглы выдерни нить, идущую вдоль меловой линии. Рассмотр ее в лупу, разорви. Выдерни еще одну нить, идущую поперек меловой линии, также рассмотри ее в лупу и разорви. Какая из нити более гладкая и прочная? Сделай вывод.

Лабораторная работа №7 «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани»

Тебе потребуется: Тетрадь; четыре образца ткани: 1) набивной, 2) гладкокрашеной (отбеленной); 3) саржевого переплетения, 4) атласного переплетения, ножницы, клей.

1. Выбери образец набивной ткани. Рассмотр его. С какой стороны рисунок виден ярче? Определи лицевую сторону
2. Выбери образец гладкокрашеной (отбеленной) ткани.
3. Выбери образец блестящей ткани (атласного переплетения). Найди лицевую сторону

Лабораторная работа №8. «Сравнительный анализ прочности окраски тканей»

Тебе потребуются:

Несколько образцов набивной и гладкокрашеной ткани, лоскут отбеленной хлопчатобумажной ткани, утюг.

1. Намочи лоскут отбеленной хлопчатобумажной ткани и хорошо отожми.
2. Разложи его на утюжильной доске. На одной половине влажного лоскута размести образцы набивной и гладкокрашеной ткани, накрой их половиной влажного лоскута.
3. Проутюжь образцы горячим утюгом, дай остыть и разверни отбеленный лоскут. Что ты наблюдаешь? Сделай выводы?

Лабораторная работа №9 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»

Тебе потребуется:

Образцы различных тканей из хлопка, льна; ножницы, блюдце с водой; свеча.

1. Рассмотр образцы тканей. Определи льняные и хлопчатобумажные ткани по внешнему виду.
2. Определи на ощупь степень гладкости и мягкости каждого образца.
3. На каждом образце сделай надрез и разорви ткань. Определи льняные и хлопчатобумажные ткани по их прочности.
4. От каждого образца отделки по одной нити. Разорви их поочередно. Рассмотр, как выглядит разрыв (это лучше сделать с помощью лупы)

Практическая работа №9 «Снятие мерок и изготовление выкроек»

Тебе потребуется:

Сантиметровая лента, тесьма для фиксации линии талии, большой лист бумаги в клетку, линейка, карандаш, ластик, ножницы.

Задание 1. Снять друг с друга мерки, необходимые для изготовления выкройки своего проектного швейного изделия, и записать их в таблицу в тетради.

Задание №2. Изготовить выкройку проектного швейного изделия.

1. Сделай выкройку изделия, которое ты выбрала в качестве творческого проекта, любым из изученных способов.
2. Надпиши на чертеже всех деталей и их количество.
3. Отметь направление долевой нити стрелкой. Укажи на выкройке, где будут находиться сгиб ткани.
4. Укажи величину припусков на швы и подгибку в миллиметрах крупными цифрами возле всех срезов каждой детали. Вырежи детали выкройки.

Практическая работа №10. «Раскрой швейного изделия»

Тебе потребуется:

Выкройки для образцов (изготовлены ранее), светлая хлопчатобумажная ткань, линейка, портновские ножницы, булавка, мелок, выкройка и ткань для проектного изделия.

Задание 1. Выкроить детали для следующих образцов.

1. «Образец обметывания» с припуском на шов 15 мм по одной продольной стороне выкройки, настелив ткань в два слоя лицевой стороной внутрь.
2. «Образец шва подгибку с открытым срезом» с припуском на подгибку 15 мм по одной продольной стороне выкройки, настелив ткань в один слой лицевой стороной вниз.
3. «Образец шва в подгибку с закрытым срезом» с припуском на подгибку 30 мм по одной продольной стороне выкройки, настелив ткань в один слой лицевой стороной вниз.
4. «образец стачного шва вразутюжку» с припуском на шов 15 мм по одной продольной стороне выкройки, настелив ткань
5. В два слоя лицевой стороной внутрь.
6. «образец стачного шва взаутюжку» с припуском на шов 15 мм по одной продольной стороне выкройки, настелив ткань в два слоя лицевой стороной внутрь.

Задание 2. Выкроить детали проектного изделия.

1. Сложи ткань по долевой нити лицевой стороной внутрь.
2. Разложи детали выкройки, чтобы стрелки совпали с долевой нитью ткани. Приколи детали выкройки булавками.
3. Дай припуски на швы: с помощью чертежных инструментов очерти выкройку со всех сторон на нужном расстоянии. Вырежи детали по линии припусков.

Практическая работа №11. «Изготовление образцов ручных работ»

Тебе потребуется:

Детали кроя, выкроенные на прошлом уроке, бумага, линейка, портновские ножницы, булавки и мелок.

Задание №1. Перенести линию одной продольной стороны выкройки с помощью копировальной бумаги на изнаночную сторону:

- «образец обметывания»;
- «образец шва вподгибку с открытым срезом»;
- «образец шва вподгибку с закрытым срезом»;
- «образец стачного шва вразутюжку»;
- «образец стачного шва взаутюжку».

Задание 2. Перенести линии перегиба припусков на подгибку с помощью прямых стежков ниткой контрастного цвета на следующие детали:

- «Образец шва вподгибку с открытым срезом»;
- «образец шва вподгибку с закрытым срезом».

Задание 3. Выполнить образцы ручных работ.

1. Обметай косыми (или петельными) стежками продольный срез припуска на шов детали «Образец обметывания». Ширина шва и длина стежков 4-5 мм (второй образец понадобится для образца машинного обметывания).

Лабораторная работа №10. «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины».

Тебе потребуется:

Швейная машина, темные швейные нитки, шаблон из бумаги, два лоскута светлой хлопчатобумажной ткани размером с тетрадный лист, ножницы.

Задание 1. Работать на швейной машине без ниток.

1. Положи пол лапку швейной машины шаблон из бумаги.
2. Проколи иглой бумагу в начале линии.
3. Опустит лапку.
4. Нажимая ногой на педаль, управляй шаблоном так, чтобы проколы иглой происходили строго по линии.

Задание 2. Заправить швейную машину нитками.

1. Намотай нитки на шпульку
2. Заправь нижнюю нитку.
3. Заправь верхнюю нитку

4. Выведи нижнюю нитку на поверхность и отведи концы ниток назад, в рабочее положение.

Задание 3. Выполнить строчки с изменением длины стежка.

1. Установи переключатель на прямую строчку
2. Установи длину стежка 3 мм и выполни пробную строчку.
3. Сделай строчку, нажимая время от времени на клавишу шитья назад.
4. Выполни закрепки в начале и в конце строчки.
5. Установи переключатель на зигзагообразную строчку.
6. Установи длину стежка 2 мм и выполни пробную строчку на втором лоскуте ткани, сложенном вдвое.

7. Установи длину стежка 3 мм и выполни пробную строчку.

8. Установи длину стежка 4 мм и выполни пробную строчку.

Практическая работа №12. «Изготовление образцов машинных работ»

Тебе потребуется:

Образцы ручных работ, выполнение на предыдущем уроке, швейная машина;

Задание. Выполнить образцы машинных работ.

1. Обметай зигзагообразной строчкой один продольный срез детали «Образец обметывания».
2. Проложи машинную строчку с изнаночной стороны детали 1-2 мм от внутреннего сгиба.
3. Проложи машинную строчку с лицевой стороны детали «Образец шва вподгибку с открытым срезом» на расстоянии 10 от сгиба
4. Проложи машинную строчку с изнаночной стороны детали «Образец стачного шва вразутюжку» точно по линии шва, выполни закрепки в начале и в конце шва.

Практическая работа №13. «Проведение влажно-тепловых работ»

Тебе потребуются:

Образцы машинных работ, выполненные на предыдущем уроке, утюжильная доска, утюг.

Задание №1. Приутюжить образцы:

- Две детали «Образец обметывания» - в области ручной и машинной обметочной строчки;
- Деталь «Образец шва вподгибку с закрытым срезом» - в области машинной строчки и снйбов;
- Деталь «Образец стачного шва вразутюжку» - в области машинной строчки;
- Деталь «Образец стачного шва вразутюжку» - в области машинной строчки.

Задание 2. Разутюжить припуски на швы, разложив их в разные стороны, у деталей:

- «Образец стачного шва вразутюжку»;
- «Образец стачного шва вразутюжку».

Задание 3. Заутюжить припуски на швы, уложив их в одну сторону, у детали «Образец стачного шва вразутюжку».

Практическая работа №14. «Обработка проектного изделия»

Тебе потребуются:

Детали кроя проектного изделия, подготовленные к обработке на предыдущих уроках; игла, булавки, швейная машина; утюжильная доска, утюг.

Задание. Завершить изготовленные проектного изделия по индивидуальному плану.

Практическая работа №15. «Создание композиции в графическом редакторе»

Тебе потребуются:

Компьютер и графический редактор Paint или тетрадь и цветные фломастеры.

Используя предложенные учителем рисунки, создай следующие виды композиций:

- Монохромную черно-белую;
- Монохромную цветовую;
- Хроматическую цветовую из двух, трех и четырех цветов. Если нет возможность создать композиции с помощью графического редактора, сделай это на листах бумаги в клетку фломастерами.

Практическая работа №16. «Изготовление образцов лоскутных узоров»

Тебе требуются:

Лоскуты набивной и гладкокрашеной хлопчатобумажной ткани, мел, линейка, ножницы; швейная машина, швейные нитки, ножницы, портновские булавки