***Тематическое планирование по технологии***

***( направление «Технология. Обслуживающий труд» под ред. О.А.Кожиной) 5 класс***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Кол-во часов** | **Тема урока** | **Цель урока**  **(познавательная)** | **Содержание** | | **Форма контроля Примерные темы лабораторно-практических и практических работ** | | **Характеристика**  **деятельности учащихся** |
| **5 класс**  **Раздел 1. Кулинария – 14 часов** | | | | | | | | |
| 1-2 | 2 | Санитария и гигиена. Физиология питания. Сервировка стола. Этикет. | Сформировать знания о физиологических основах рационального питания; обучить безопасным приёмам труда, санитарии и гигиены, приемам сервировки стола и правилам поведения в гостях.  Научить организовывать рабочее место, осуществлять выбор безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, инструментами, инвентарём и контролировать соблюдение санитарных правил и правила личной гигиены при кулинарной обработке продуктов.  Воспитывать аккуратность, трудолюбие и дисциплинированность. | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.  Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с электроплитами,  электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.  Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. | | Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.  Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов. Практическая работа | | Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.  Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. |
| 3-4 | 2 | Бутерброды, горячие напитки | Сформировать знания о видах бутербродов и способах их приготовления. Обучить особенностям технологии приготовления и украшения бутербродов и горячих напитков.  Научить организовывать рабочее место, осуществлять выбор безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, инструментами, инвентарём и контролировать соблюдение санитарных правил и правила личной гигиены при кулинарной обработке продуктов.  Воспитывать аккуратность, трудолюбие и дисциплинированность. | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь.  Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая.  Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.  Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. | | Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. Практическая работа. | | Приготавливать и оформлять бутерброды.  Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.  Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.  Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).  Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.  Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.  Дегустировать бутерброды и горячие напитки.  Знакомиться с профессией пекарь. |
| 5-6 | 2 | Блюда из яиц | Сформировать знания о питательной ценности яиц. Обучить способам определения свежести яиц, приёмам их хранения, технологии приготовления блюд из яиц.  Научить организовывать рабочее место, осуществлять выбор безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, инструментами, инвентарём и контролировать соблюдение санитарных правил и правила личной гигиены при кулинарной обработке продуктов.  Воспитывать аккуратность, трудолюбие и дисциплинированность. | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. | | Приготовление блюда из яиц. | | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.  Готовить блюда из яиц.  Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| 7-8 | 2 | Блюда из овощей (из сырых овощей, фигурная нарезка овощей) | Сформировать знания о видах и питательной ценности овощей; условиях и сроках хранения:  Обучить методам определения качества овощей; приёмам механической обработки, нарезки; технологии приготовления салатов.  Научить организовывать рабочее место, осуществлять выбор безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, инструментами, инвентарём и контролировать соблюдение санитарных правил и правила личной гигиены при кулинарной обработке продуктов.  Воспитывать аккуратность, трудолюбие и дисциплинированность. | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.  Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.  Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. | | Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Практическая работа. | | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.  Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координациюдвижений при выполнении приемов нарезки.Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.  Готовить салат из сырых овощей или фруктов. |
| 9-10 | 2 | Блюда из овощей (из вареных овощей, салаты, фигурная нарезка) | Сформировать знания о значении и видах тепловой обработки овощей;  Обучить приёмам технологии приготовления и оформления блюд из варёных овощей;  способам тепловой обработки овощей.  Научить организовывать рабочее место, осуществлять выбор безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, инструментами, инвентарём и контролировать соблюдение санитарных правил и правила личной гигиены при кулинарной обработке продуктов.  Воспитывать аккуратность, трудолюбие и дисциплинированность. | Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд | | Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Приготовление блюда из вареных овощей. Фигурная нарезка овощей. Практическая работа. | | Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей.  Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.  Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.  Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о способах тепловой обработки, способствующих сохранению пита-тельных веществ и витаминов.  Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. |
| 11-12 | 2 | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | Сформировать знания о видах пищевой ценности круп, бобовых и макаронных изделий; технологию приготовления каш, Обучить способам варки макаронных изделий, приёмам  тепловой обработки круп, бобовых и макаронных изделий, способам определения соотношение данных продуктов и жидкости при варке.  Научить организовывать рабочее место, осуществлять выбор безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, инструментами, инвентарём и контролировать соблюдение санитарных правил и правила личной гигиены при кулинарной обработке продуктов.  Воспитывать аккуратность, трудолюбие и дисциплинированность. | Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд | | Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Практическая работа. | | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.  Изучать устройство кастрюли-кашеварки.  Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.  Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу.  Определять консистенцию блюда.  Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий.  Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.  Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.  Знакомиться с профессией повар. |
| 13-14 | 2 | Изделия из теста  (песочное тесто, слоеное тесто) | Сформировать знания о различных видах теста, рецептуре и способах приготовления различных видов теста.  Обучить приёмам приготовления различных видов теста, выпекания изделий из теста, способам определения степени готовности изделий.  Научить организовывать рабочее место, осуществлять выбор безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, инструментами, инвентарем и контролировать соблюдение санитарных правил и правила личной гигиены при кулинарной обработке продуктов.  Воспитывать аккуратность, трудолюбие и дисциплинированность. | Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология приготовления слоеного теста. Ножи и выемка для формирования теста. Условия выпекания изделий, способы определения готовности.  Рецептура и технология приготовления песочного теста. Правила и инструменты для раскатки и разделки теста.  Фруктовые начинки и кремы, ароматизирование песочного теста. | | Приготовление кондитерских изделий из слоеного, песочного теста.  Практическая работа. Самостоятельная работа. | | Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста.  Выполнять механическую кулинарную обработку муки.  Готовить слоеное и песочное тесто.  Выпекать кондитерские изделия из слоеного и песочного теста.  Соблюдать безопасные приёмы труда с горячими жидкостями.  Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.  Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. |
| **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов–38 часов**  **Элементы материаловедения – 4 часа** | | | | | | | | |
| 15-16  17-18 | 4 | Натуральные волокна растительного происхождения. Производство х/б и льняных тканей. Полотняное переплетение. | Сформировать знания о волокнах растительного происхождения, производстве хлопчатобумажных и льняных тканей, научить  определять долевую и уточную нити; лицевую и изнаночную стороны ткани, познакомить с полотняным переплетением. | | Классификация текстильных волокон; натуральные растительные волокна; изготовление нитей и тканей; основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. | | Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Лабораторно-практическая работа. Практическая работа. Тесты. | Знать особенности тканей из волокон растительного происхождения, уметь отличать по внешнему виду. Уметь определять направление основной нити, лицевую сторону ткани. |
| **Конструирование швейных изделий – 4 часа**  **Моделирование швейных изделий – 2 часа** | | | | | | | | |
| 19-20 | 2 | Измерение фигуры человека. Снятие мерок для построения чертежа фартука | Ознакомить с видами одежды по назначению, конструктивными линиями фигуры человека, правилами снятия и записи мерок.  Обучить приемам снятия мерок. | | Виды одежды по назначению.  Характеристика фигуры человека.  Правила снятия мерок.  Мерки, необходимые для построения чертежа фартука | | Выполнение эскизов национальных костюмов. Снятие мерок и запись результатов измерений. Практическая работа. | Измерение фигуры человека и запись результатов |
| 21-22 | 2 | Расчет конструкции и построение  чертежа  фартука | Сформировать знания о конструировании швейного изделия.  Обучить приемам расчета и построения чертежа фартука. | | Конструирование швейного изделия.  Детали фартука. Расчетные формулы для построения чертежа фартука. Последовательность построения чертежа фартука в М 1:4 и М 1:1, их оформление. Чтение чертежа. | | Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Практическая работа. Тесты. | Расчет конструкции фартука по формулам.  Построение чертежа фартука в М 1:4, 1:1 |
| 23-24 | 2 | Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою. | Сформировать знания о моделировании одежды.  Ознакомить с видами и способами моделирования, видами отделки швейных изделий. Обучить приемам  моделирования фартука, способам подбора ткани, отделки изделия.  Обучить правилам подготовки выкройки к раскрою. | | Моделирование (техническое и художественное).  Выбор модели фартука, видов отделки в изделии.  Способы моделирования фартука.  Последовательность подготовки выкройки к раскрою. | | Моделирование фартука. Расчет количества ткани на фартук. Подготовка выкройки фартука к раскрою. Творческая работа. | Выполнение приемов моделирования деталей фар Разработка модели изделия.  Подготовка выкройки к раскрою. |
| **Элементы машиноведения - 8 часов** | | | | | | | | |
| 25-26 | 2 | Бытовая швейная машина | Сформировать знания о назначении и устройстве бытовой швейной машины. Обучить приемам работы на швейной машине.  Познакомить с профессиями: швея, портной. | | История создания швейной машины. Назначение и устройство швейной машины. Виды приводов швейной машины. Правила техники безопасности при работе на швейной машине. | | Подготовка швейной машины к работе. Выполнение строчек на незаправленной швейной машине. Практическая работа. | Изучение устройства швейной машины.  Работа на незаправленной швейной машине. |
| 27-28 | 2 | Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток | Сформировать знания об организации рабочего места, подготовке швейной машины к работе, заправке верхней и нижней ниток. Обучить приемам заправки верхней и нижней ниток. | | Подготовка к выполнению машинных работ. Неполадки, связанные с неправильной заправкой верхней и нижней ниток. Правила безопасной работы на швейной машине. | | Заправка верхней и нижней нитей. Намотка нитки на шпульку. Практическая работа. Тесты. | Заправка швейной машины нитками Выполнение машинных строчек. |
| 29-30  31-32 | 4 | Машинные швы | Сформировать знания о видах машинных швов (соединительные и краевые), способах их выполнения.  Обучить приемам влажно-тепловой обработки (ВТО). | | Правила работы на швейной машине. Терминология машинных работ. Машинные швы: стачной и вподгибку. Правила безопасной работы на швейной машине и с электрическим утюгом. | | Выполнение машинных швов. Практическая работа. | Выполнение образцов машинных швов (стачного шва и шва вподгибку).  Выполнение ВТО. |
| **Технология изготовления швейных изделий – 20 часов** | | | | | | | | |
| 33-34 | 2 | Подготовка ткани к раскрою, раскрой изделия | Формировать понятие о способах раскладки на ткани, научить выполнять раскладку выкройки на ткань и раскрой фартука. | | Подготовка ткани к раскрою, особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса | | Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Практическая работа. | Определить способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнить раскладку выкроек на различных тканях. |
| 35-36 | 2 | Подготовка деталей кроя к обработке | Сформировать знания о способах переноса контурных линий, научить подготовке деталей кроя к обработке | | Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань | | Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Практическая работа. | Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя |
| 37-38 | 2 | Обработка бретелей и пояса фартука | Ознакомить со способами обработки бретелей и пояса, научить обрабатывать пояс и бретели | | Обработка бретелей и пояса фартука. Выполнение В.Т.О. | | Обработка бретелей и пояса фартука. Выполнение В.Т.О. Практическая работа. | Овладевать безопасными приемами работы, обтачивать детали, выбирать режимы и выполнять В.Т.О. |
| 39-40 | 2 | Обработка верхнего среза нагрудника и соединение с бретелями | Ознакомить со способами обработки срезов изделия подкройной обтачкой | | Обработка верхнего среза нагрудника подкройной обтачкой соединение изделия с бретелями | | Обработка верхнего среза нагрудника подкройной обтачкой соединение изделия с бретелями. Практическая работа. | Подготовить обтачку, соединить обтачку и бретели с верхней частью нагрудника |
| 41-42 | 2 | Обработка боковых срезов нагрудника | Ознакомить со способами обработки срезов нагрудника, научить обрабатывать срезы нагрудника одним из способов | | Обработка боковых срезов нагрудника | | Обработка боковых срезов нагрудника. Практическая работа. | Обработка срезов изделия краевыми швами, В.Т.О. |
| 43-44 | 2 | Обработка боковых и нижнего срезов нижней части фартука, соединение с поясом | Отработать навыки и закрепить известные способы действий по обработке срезов деталей | | Обработка боковых и нижнего среза изделия ручным и машинными способами, соединение с поясом | | Обработка боковых и нижнего среза изделия ручным и машинными способами, соединение с поясом. Практическая работа. | Читать технологическую документацию, выполнять поузловую обработку, выбирать режим В.Т.О. |
| 45-46 | 2 | Обработка накладного кармана | Обобщить и закрепить известные способы действия по обработке деталей | | Обработка накладного кармана швом в подгибку с открытым и закрытым срезами | | Обработка накладного кармана швом в подгибку с открытым и закрытым срезами. Практическая работа. | Выполнение поузловой обработки и выбор режима В.Т.О. |
| 47-48 | 2 | Соединение кармана с нижней частью фартука | Ознакомить со способами соединения деталей фартука, научить соединять детали одним из способов | | Соединение накладного кармана с нижней частью фартука | | Соединение накладного кармана с нижней частью фартука. Практическая работа. | Соединение кармана с нижней частью фартука накладным швом. В.Т.О. |
| 49-50 | 2 | Обработка косынки | Отработать навыки и закрепить известные способы действий по обработке срезов косынки | | Обработка срезов косынки краевыми швами или тесьмой | | Обработка срезов косынки краевыми швами или тесьмой. Практическая работа. | Обработка срезов косынки краевыми швами или тесьмой, В.Т.О. |
| 51-52 | 2 | Окончательная отделка изделия | Обработать навыки и закрепить способы действий, развитие обще трудовых умений и самоконтроля, воспитание эстетической культуры | | Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка, контроль качества готового изделия | | Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка, контроль качества готового изделия. Контрольная работа. | Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки |
| **Раздел 3. Рукоделие. Художественные ремесла.**  **Декоративно-прикладное искусство (вышивка) – 10 часов** | | | | | | | | |
| 53-54 | 2 | Виды декоративно- прикладного  искусства. Вышивка. | Ознакомить с традиционными видами рукоделия,  творчеством народных умельцев родного края, инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных, художественных ремеслах.  Научить организации рабочего места с соблюдением правил техники безопасности, приемам выполнения простейших ручных стежков и швов. | | Знакомство с различными видами декоративно**-**прикладного искусства нашей страны. Понятие о традиционных видах рукоделия.  Знакомство с творчеством народных умельцев родного края. Материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.  Технология выполнения простейших ручных стежков и швов. | | Экскурсия в музей.  Выполнение простейших ручных стежков и швов. Творческая работа. | Знакомиться с работами мастеров декоративно- прикладного искусства на базе музеев.  Определять особенности декоративно-прикладного искусства народов России.  Находить информацию для изучения видов народных промыслов Владимирского края.  Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.  Находить и представлять информацию по истории вышивки Владимирского края.  Знакомиться с правилами посадки и постановки рук во время вышивания, правилами безопасного труда при выполнении ручных работ, способами закрепления рабочей нити. Выбирать иглы и нитки для вышивки.  Выполнение простейших ручных стежков и швов. |
| 55-56  57-58 | 4 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства в технике вышивки. | Ознакомить с понятиями: основы декоративной композиции, цветоведения, орнамента как декора, украшения.  Научить определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия.  Обучить составлять композицию для изделия с вышивкой. | | Исследование декоративной композиции: элементы цветоведения, составные части композиции - центр, ритм, симметрия, пропорциональность. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.  Технология выполнения ручных стежков и швов. | | Выполнение эскизов орнаментов для различных изделий. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.  Создание композиций для панно и др. изделий. Практическая работа. | Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия.  Выполнение ручных стежков и швов.  Выбор объекта и выполнение изделия в технике вышивки. |
| 59-60  61-62 | 4 | Вышивка по рисованному контуру узора.  Компьютерные технологии в вышивке. | Обучить приемам вышивки крестом, технологии вышивки по схеме.  Оценивать качество своего изделия  Возможности использования компьютерных технологий в вышивке. | | Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Применение краеведческого компонента в изготовлении изделий. Материалы и инструменты для вышивки крестом.  Подготовка материалов к работе.Технология выполнения приемов вышивки крестом.  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. | | Выполнение вышивки по контуру. Практическая работа. | Выбирать материалы и инструменты для вышивки.  Выполнять орнаменты с помощью графического редактора компьютера.  Находить и отбирать необходимую информацию о возможностях графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.  Оценивать качество выполненной работы в технике вышивки. |
| **Раздел 4. Творческие проекты – 6часов** | | | | | | | | |
| 63-64  65-66  67-68 | 6 | Исследовательская и созидательная деятельность | Определять потребности человека, которые можно удовлетворить, проектируя и производя изделия.  Кратко формулировать задачу.  Находить и отбирать необходимую информацию.  Уметь определять критерии соответствия изделия потребностям и оценивать идеи на основе критериев.  Осуществлять выбор оборудования, материалов и способов технологической обработки изделия.  Составлять технологическую карту последовательности обработки изделия.  Определять затраты сырья и материалов на изделие.  Испытывать изделие на практике.  Оценивать качество изделия (включая его влияние на окружающую среду, экономику, культуру).  Предлагать пути усовершенствования изделия.  Оценивать качество своего проектирования.  Рекламировать свое изделие. | | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.  Цель и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта.  Этапы выполнения проекта:  Поисковый:  -исследование потребности;  -исследование, анализ и оценка требуемых знаний и умений;  -выработка и оценивание идей  Технологический:  -планирование изготовления изделия;  -изготовление изделия;  Заключительный:  -определение затрат на изготовление проектного изделия.  -испытания проектных изделий.  - экологическая оценка  -подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта  - защита проекта. | | Творческая работа. Практическая работа. | Знакомиться с примерами творческих проектов.  Определять цель и задачи проектной деятельности.  Изучать этапы выполнения проекта.  Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома».  Выполнять проект по разделу «Кулинария».  Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».  Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла».  Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.  Подготавливать электронную презентацию проекта.  Составлять доклад к защите творческого проекта.  Защищать творческий проект. |