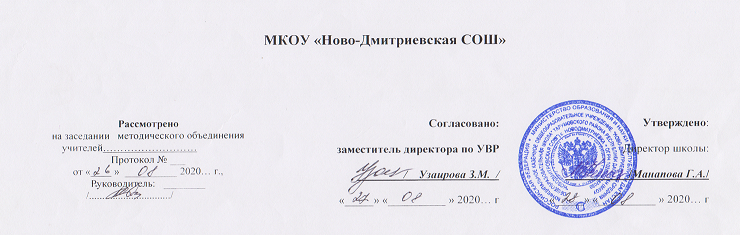
****

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА И КТП**

**по предмету «Технология»**

**Класс 8**

Учитель: Бекишиева С.К.

**2020-2021 учебный год**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс составлена на основе следующих документов:

* Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, утвержденного Приказом Минобразования РФ от 05. 03. 2004 года № 1089;
* Примерной программы, созданной на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта; утвержденной приказом от 24.02. 2012 г. № 943\12;
* Учебника для общеобразовательных учреждений: Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник / О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. – 3-е изд., стереотип. – М.: Исходя из данной характеристики,**целями** курса являются:

– обеспечение психолого-педагогических условий, необходимых для формирования способности к самопознанию, саморазвитию, самосовершенствованию на основе раскрытия творческих и интеллектуальных возможностей личности, а также для коррекции негативных тенденций развития;

– освоение начальных знаний по прикладной экономике, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;

– воспитание трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;

– получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Рабочая программа включает четыре раздела:

* пояснительную записку,
* требования к уровню подготовки учащихся,
* содержание учебного материала,
* календарно-тематическое планирование.

Базовыми для рабочей программы 5 класса являются разделы «Кулинария», «Материаловедение», «Ручные швы», «Конструирование и моделирование», «Технология изготовления фартука», «Рукоделие». Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. Так же, в программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Так же, в 5 классе, значительное время отводится на изучение правил безопасной работы. По окончании курса технологии в 5 классе основной школы учащиеся овладевают:

* безопасными приемами труда с инструментами,
* специальными и общетехническими знаниями в области технологии обработки пищевых продуктов,
* изготовления и художественного оформления ручных работ.

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ** **5 КЛАССА**

**Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:**

* освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, безопасными приемами труда;
* развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных способностей;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности. **В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие задачи:**
* формирование политехнических знаний и экологической культуры;
* привитие элементарных знаний и умений по ведению до­машнего хозяйства;
* развитие самостоятельности и способности учащихся ре­шать творческие задачи;
* воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллекти­визма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры пове­дения и бесконфликтного общения. **Учащиеся должны знать:**
* общие сведения о процессе пищеварения, о роли витаминов;
* виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и на­резки овощей;
* правила санитарии и гигиены при санитарной обработке про­дуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудовани­ем, горячими жидкостями;
* способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии;
* виды бутербродов, технологию их при­готовления, правила сервировки стола к завтраку;
* правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
* виды декоративно-прикладного искусства народов на­шей страны, различные материалы, инструменты и приспособле­ния, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о сис­темах конструирования одежды, особенности строения жен­ской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

**Учащиеся должны уметь:**

* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горя­чими жидкостями; определять качество овощей, проводить пер­вичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку ово­щей, применять различные способы варки, определять свежесть яиц, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутер­броды различных видов, сервировать стол к завтраку;
* определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаноч­ную сторону ткани;

**Общая характеристика учебного предмета.**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии, технологии животноводства).

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* технологическая культура производства;
* распространенные технологии современного производства;
* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
* основы черчения, графики, дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* методы технической, творческой, проектной деятельности;
* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

* с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
* с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
* с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
* с производительностью труда; реализацией продукции;
* с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
* с экологичностью технологий производства;
* с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
* с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

* навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда.
* основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
* умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
* умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
* навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
* навыками организации рабочего места;
* умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Общими во всех направлениях программы являются разделы «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» и «Современное производство и профессиональное образование». Их содержание определяется соответствующими технологическими направлениями (индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии).

* возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
* выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
* возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
* возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый компонент примерной программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

**Описание места учебного предмета в учебном плане.**

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется*техносферой* и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

1. **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения конкретного учебного предмета.**

*Личностные результаты:*

* проявление познавательных интересов и активности в области технологии ведения дома;
* выражение желания учиться и трудиться с использованием современного оборудования для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в бытовой сфере;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

\* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

*Метапредметные результаты:*

алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технологических изделий;
* виртуальное и натурное моделирование технологических процессов;
* отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

\* согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

* объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* 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 культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

*Предметные результаты:*

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

* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**Универсальные учебные действия**

**при изучении предмета «Технология»**

   УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета (см. раздел Основной образовательной программы)

В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

**Личностные УУД:**

  - действие смыслообразования (интерес, мотивация);

  - действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);

- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;

- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);

- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;

- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;

- формирования желания выполнять учебные действия;

- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;

- личностная мотивация учебной деятельности;

- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

**Познавательные УУД:**

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

- структурирование знаний;

- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;

- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;

- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

**Коммуникативные УУД:**

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;

- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);

- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.;

- формирование умения работать в парах и малых группах;

- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);

- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;

- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

**Регулятивные УУД:**

- целеполагание;

- планирование;

- прогнозирование;

- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;

- коррекция;

- оценка;

- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ**

**И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

**Литература:**

1. Кожина О.А., Кондакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Учебник 5 класс. /Под ред. Кожиной О.А./ - М.: Дрофа, 2015.
2. Кожина О.А., Кудакова Е.Н. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие. - М.: Дрофа, 2015.

**Технические средства обучения**

1. Компьютер.
2. Интернет-ресурсы:

**Содержание учебного курса (34 часа, 1 час в неделю)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № **п/п** | **Содержание** | **Количество часов** |
|  | **Вводный урок.** | **2** |
| 1 | Вводный урок. Вводный инструктаж по ОТ и ТБ, ПБ. Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве. | 1 |
| 2 | Технология как предмет и область деятельности человека. | 1 |
|  | **Кулинария** | **11** |
| 3 | Основы рационального питания | 1 |
| 4 | Правила ОТ и ТБ. Правила санитарии, гигиены | 1 |
| 5 | Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. | 1 |
| 6 | Пр. работа «Планирование интерьера кухни» | 1 |
| 7 | Сервировка стола к завтраку. Этикет. | 1 |
| 8 | Приготовление бутербродов и горячих напитков | 1 |
| 9 | Пр. работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков» | 1 |
| 10 | Приготовление блюд из яиц. Лабораторная работа «Определение доброкачественности яиц» | 1 |
| 11 | Пр. работа « Приготовление блюд из яиц» | 1 |
| 12 | Овощи в питании человека. Блюда из сырых и вареных овощей. | 1 |
| 13 | Пр. работа « Приготовление салата из сырых овощей» | 1 |
|  | **Материаловедение** | **3** |
| 14 | Натуральные волокна растительного происхождения.  «Определение волокнистого состава» | 1 |
| 15 | Процессы прядения  «Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани» | 1 |
| 16 | Процесс ткачества.  «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани» | 1 |
|  | **Ручные швы** | **3** |
| 17 | Ручные швы.  «Выполнение ручных строчек прямыми стежками». Вышивание. | 1 |
| 18-19 | Ручные швы.  «Выполнение образцов ручных швов» | 2 |
|  | **Конструирование и моделирование** | **2** |
| 20-21 | Чтение чертежа фартука.  «Построение основы чертежа фартука» | 1  1 |
|  | **Технология изготовления фартука** | **9** |
| 22-23 | Подготовка ткани к раскрою.  «Раскрой фартука» | 2 |
| 24-25 | Подготовка деталей кроя к обработке.  Обработка бретелей и пояса фартука | 2 |
| 26 | Обработка нагрудника. | 1 |
| 27 | Обработка накладного кармана | 1 |
| 28-29 | Соединение деталей фартука | 2 |
| 30 | Контроль качества изделия. Расчет себестоимости | 1 |
|  | **Рукоделие** | **4** |
| 31-32 | Вышивание. Виды простейших швов. Цвет.  Композиция на основе контрастов. | 2 |
| 33-34 | Пр. работа «Выполнение вышивки простыми швами» | 2 |
| Всего  34 ч. |  | 34 ч. |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5** |  |  | | Интерьер кухни, столовой.  Оборудование кухни. | 1 | ***-* Узнают** правила планирования интерьера кухни и предметы бытовой техники. | | Интерьер кухни,столовой |
| **6** |  |  | | Пр. работа «Планирование интерьера кухни» | 1 | **-Научаться** определять рациональный способ размещения мебели и оборудования на кухне в зависимости от её размера. | | Планирование интерьера кухни |
| **7** |  |  | | Сервировка стола к завтраку. Этикет. | 1 | **-Познакомятся** с понятием сервировка стола, общими правилами и порядком сервировки, с правилами складывания салфеток, этикета, с правилами пользования столовыми приборами. | | Сервировка стола. |
| **8** |  |  | | Приготовление бутербродов и горячих напитков | 1 | **-Познакомятся** с видами бутербродов и горячих напитков, технологией и правилами приготовления бутербродов и напитков, с приёмами безопасной работы, | | Приготовление бутербродов. |
| **9** |  |  | | Пр. работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков» | 1 | **-Научаться** безопасным приёмам работы при выполнении кулинарных работ, выполнять технологию приготовления бутербродов и горячих напитков | | Приготовление бутербродов и горячих напит. |
| **10** |  |  | | Приготовление блюд из яиц. Лабораторная работа «Определение доброкачественности яиц» | 1 | **-Научатся** определять доброкачественность яиц, познакомятся с технологией приготовления блюд из яиц | | Определение доброкач.яиц. |
| **11** |  |  | | Пр. работа « Приготовление блюд из яиц» | 1 | **- Научатся** готовить блюда из яиц. | | Приготовление блюд из яиц. |
| **12** |  |  | | Овощи в питании человека. Блюда из сырых и вареных овощей. | 1 | **-Узнают** о питательной ценности овощей, правилах обработки, технологию приготовления блюд из овощей | | Блюда из вареных овощ. |
| **13** |  |  | | Пр. работа « Приготовление салата из сырых овощей» | 1 | **-Научатся** приёмам нарезки овощей и оформления кулинарного блюда для приготовления салатов. | | Блюда из сырых овощ. |
| **Материаловедение- 3ч** | | | | | | |  | |
| **14** |  | |  | Натуральные волокна растительного происхождения.  «Определение волокнистого состава» | 1 | **-Узнают**классификацию текстильных волокон, свойства х/б и льняных тканей. **Смогут** определять х/б и льняные ткани.   *Познавательные:* сопоставление, рассуждение, классификация, объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. *Регулятивные*: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные*: диалог, монолог, организация | Прочитать | |
| **15** |  |  | | Процессы прядения. «Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани» | 1 | -У**знают** о прядильном производстве, способах получения пряжи, способах определения направления долевой нити; | Определять способы получения пряжи | |
| **16** |  |  | | Процесс ткачества. «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани» | 1 | -У**знают** о ткацком производстве, способах определения направления долевой нити; способах определения лицевой и изнаночной сторон ткани. | Определять направления долевой нити | |
| **Ручные швы- 3ч** | | | | | | |  | |
| **17** |  |  | | Ручные швы.  «Выполнение ручных строчек прямыми стежками»  Вышивание. | 1 | **-Узнают** какие инструменты и приспособления используют для выполнения ручных работ, правила безопасной работы при выполнении ручных работ, терминологию ручных работ  -овладеть приемами выполнения ручных строчек прямыми стежками. | Инструменты и приспособления для выполн. ручных работ | |
| **18-19** |  |  | | Ручные швы. «Выполнение образцов ручных швов» | 2 | -**Узнают** терминологию при выполнении ручных работ, овладеть приёмами выполнения ручных строчек прямыми стежками, соблюдать правила безопасной работы при выполнении ручных работ. | Терминология при выполн. ручных работ | |
|  | | | | | | |  | |
| **Конструирование и моделирование- 2ч** | | | | | | |  | |
| **20**  **21** |  |  | | Чтение чертежа фартука.    «Построение основы чертежа фартука» | 1  1 | **-Узнают** как правильно пользоваться чертёжными инструментами, как строить чертёж в масштабе, о видах линий на чертежах, о симметрии и асимметрии, конструктивных линиях и срезах на чертеже фартука. | | Чтение чертежа фартука |
| **Технология изготовления фартука- 9ч** | | | | | | | | |
| **22**  **23** |  |  | | Подготовка ткани к раскрою.  «Раскрой фартука» | 1  1 | **-Узнают** о подготовке ткани к раскрою, о раскладке выкройки фартука на ткани, о технологической последовательности пошива фартука | | Раскройка. Доделать |
| **24** |  |  | | Подготовка деталей кроя к обработке. | 1 | **-Узнают** технологию перевода контурных линий, технологию обработки бретелей и пояса фартука. | | Обработка кроя.обработка бретелей фартука |
| **25** |  |  | | «Обработка бретелей и пояса фартука» | 1 | **-Узнают** технологию перевода контурных линий, технологию обработки бретелей и пояса фартука. | | Технология перевода конт. |
| **26** |  |  | | Обработка нагрудника. | 1 | **-Узнают** технологию обработки нагрудника обтачкой. | | Обработка нагрудника. |
| **27** |  |  | | Обработка накладного кармана. | 1 | **-Узнают** технологию обработки накладного кармана. | | Технология накладного кармана |
| **28-29** |  |  | | Соединение деталей фартука. | 2 | **-Узнают** технологию соединения деталей фартука, применение закрепок шва притачивания кармана. | | Технология соед.деталей фартука |
| **30** |  |  | | Расчет себестоимости | 1 | **-Узнают** как рассчитывать затраты на изготовление изделия. | | Затраты на изготов.издел. |
| **Рукоделие- 4ч.** | | | | | | | | |
| **31-32** |  |  | | Вышивание. Виды простейших швов.  Цвет. Композиция на основе контрастов. | 2 | **-Познакомятся** с инструментами и приспособлениями для вышивания, правильной посадкой и постановкой рук, технологией выполнения вышивки и простейших швов | | Вышивание. Их виды. |
| **33-34** |  |  | | Пр. работа «Выполнение вышивки простыми швами» | 2 | **-Научаться** выбирать рисунок и выполнять вышивку простыми швами. | | Выполнение вышивки. |
| Всего | 34 часа |  | | | | | | |