

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ СЕРГИЕВО-ПОСАДСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа «Загорские дали».  
141367, Московская область, Сергиево-Посадский городской округ,  
поселок Загорские дали  
тел. факс - 548-35-48, E-mail: [school-zd@mail.ru](mailto:school-zd@mail.ru)  
сайт <http://school-zd.siteedit.ru/>

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «СОШ  
«Загорские дали»

Соловьева А.В.  
приказ № 280 от " 1 " 09 2021г.



Рабочая программа по  
технологии  
5 А класс  
(базовое изучение)

Составитель: Спиридонова Нина Ивановна

Учитель I квалификационной категории

2021 - 2022 учебный год

Данная рабочая программа по технологии для 5 класса соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и разработана на основе:

- Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «СОШ «Загорские дали»
- Учебного плана на 2021-2022 учебный год МБОУ «СОШ «Загорские дали»
- Авторской рабочей программы по технологии для 5-8 классов О.А.Кожинной, В.М.Казакевич, Г.А.Молевой. Москва ДРОФА 2014г.
- УМК-Технология. Учебник 5 класс. Авт. О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э Маркуцкая. Дрофа 2011г.

### **Место учебного предмета в учебном плане**

Рабочая программа рассчитана на преподавание Технологии в 5 классе в объеме 2 часа в неделю, т.е.66 часов в год (из расчета два учебных часа в неделю).

### **Основные направления воспитательной работы на уроках технологии**

Воспитание - одна из важнейших составляющих образовательного процесса наряду с обучением. Обучение и воспитание служат единой цели: целостному развитию личности школьника.

Новый закон об образовании определяет воспитание как «деятельность, направленную на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающегося на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства».

Воспитывающий аспект предусматривает использование содержания учебного материала, технологий обучения, форм организации познавательной деятельности в их взаимодействии для осуществления формирования и развития нравственных, трудовых, эстетических, патриотических, экологических и других качеств личности школьника. Он должен быть направлен на воспитание правильного отношения к общечеловеческим ценностям, высокого чувства гражданского долга.

Уроки технологии призваны решать задачи обучения, определённые государственной программой, и задачи воспитания личности подрастающего поколения в неразрывном единстве.

Это необходимость привить ученику любовь к родному языку как национальному достоянию и как средству, обеспечивающему процесс развития личности.

### **Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета.**

Учебный предмет «Технология» направлен на овладение обучающимися знаниями и умениями в предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства.

Технологическое образование – это процесс приобщения учащихся к средствам, формам и методам реальной деятельности и развитие ответственности за ее результаты.

### **Предметные результаты**

**В познавательной сфере** у учащихся будут сформированы:

владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;  
ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;  
ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;  
использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической последовательности;  
навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;  
владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;  
владение методами творческой деятельности;  
применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В сфере созидательной деятельности** у учащихся будут сформированы:  
способности планировать технологический процесс и процесс труда;  
умения организовывать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;  
умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;  
умения подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;  
умения подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;  
умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технологические проекты; умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;  
умения обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований спроса потенциальных потребителей;  
умения разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;  
навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;  
навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;  
навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;  
умения проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;  
способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;  
знание безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;  
ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;  
умения выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;  
умения документировать результаты труда и проектной деятельности с учетом экономической оценки.

**В мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:  
готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;  
навыки доказательно обосновывать выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;  
навыки согласовывать свои возможности и потребности;  
ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;  
проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;  
экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

**В эстетической сфере** у учащихся будут сформированы:

умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;  
владение методами моделирования и конструирования;  
навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;  
умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;  
композиционное мышление.

**В коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватных сложившейся ситуации;  
способность бесконфликтного общения;  
навыки участия в рабочей группе с учетом общности интересов ее членов;  
Способность к коллективному решению творческих задач;  
Желание и готовность прийти на помощь товарищу;  
Умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

**В физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;  
достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;  
соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;  
развитие глазомера;  
развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Метапредметные результаты**

У учащихся будут сформированы:

умения планирования процесса созидательной и познавательной деятельности;  
умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;  
творческий подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;  
самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;  
способность моделировать планируемые процессы и объекты;  
аргументирование обоснований решений и оформление выводов; отображение в адекватной задачам форме результатов своей деятельности;

умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;

умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими ее участниками;

соотнесение своего вклада с деятельностью других участников при решении общих задач коллектива;

оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;

понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

### **Личностные результаты изучения предмета:**

У учащихся будут сформированы:

познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;

желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

овладение правилами научной организации умственного и физического труда;

самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

планирование образовательной и профессиональной карьеры;

осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

проявление технико-технологического и экологического мышления при организации своей деятельности.

### **Содержание учебного предмета**

#### **Создание изделий из текстильных материалов (32 ч)**

##### **Материаловедение (4 ч)**

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани  
Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

##### **Машиноведение (6 ч)**

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и

недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

### **Ручные и машинные работы (8 ч)**

Основные теоретические сведения. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку.

Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»

### **Конструирование швейных изделий (8 ч)**

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов и измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

### **Технология изготовления фартука (6 ч)**

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

### **Рукоделие. Вышивка простыми швами. (8 ч)**

Основные теоретические сведения. Вышивка в народном костюме, ритм, орнамент, раппорт. Цветовые контрасты, уход за вышитым изделием.

Практические работы. Зарисовка традиционных орнаментов. Определение места и размера узора, виды ручных швов. Перевод рисунка на ткань, выполнение вышивки по рисунку.

### **Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 ч)**

Основные теоретические сведения. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном

костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

### **Кулинария (18 ч)**

#### **Санитария и гигиена (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены.

Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств.

Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

#### **Здоровое питание (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

#### **Технология приготовления пищи (14 ч)**

Буtterброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда.

Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

## **Блюда из овощей**

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

## **Блюда из яиц**

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц.

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку.

## **Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»**

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

## **Содержание тем учебного курса**

Глава	Тема	Кол-во часов
1.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	32
2.	Рукоделие. Вышивка простыми швами.	8
3.	Творческие проекты	10
4.	Кулинария	16
	<b>ИТОГО:</b>	<b>66</b>

## **Формы организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности**

Программа совмещает в себе две формы организации учебных занятий: **групповую и индивидуальную.**

Каждое занятие по темам программы, как правило, включает теоретическую часть (рассказ, беседа, и практическое выполнение задания). Основная часть материала отводится практическим занятиям, которые включают в себя выполнение графических зарисовок в тетради, оформление рецептов, снятие мерок, расчет и построение выкроек, моделирование и пошив изделий.



### Календарно – тематическое планирование

№	Наименование разделов и тем	Характеристика основных видов деятельности ученика ( на уровне учебных действий) по теме	Плановые сроки прохождения	Скорректированные сроки прохождения
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(32 часов)</b>				
<b>1.1. Элементы материаловедения</b>			4	
1	ТБ на уроках технологии. Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве.	Что такое проектная деятельность	03.09	
2	Натуральные волокна растительного происхождения. Получение ткани.	Сравнивать различные виды волокон и тканей по коллекциям.	03.09	
3	Пр.р. Определение хлопчатобумажных и льняных тканей. Общее понятие о пряже и процессе прядения	Определять виды переплетений нитей в тканях.	10.09	
4	Пр.р. Определение в ткани направления нитей основы и утка. Пр.р.: Определение лицевой и изнаночной сторон ткани..	Определение лицевой, работа с образцами ткани	10.09	
	Итого:		4	
<b>1.2. Элементы машиноведения(6ч)</b>				
5	Швейная машина ТБ при работе на швейной машине	Изучать устройство современной бытовой швейной машины.	17.09	
6	Устройство бытовой швейной машины и работа на ней	Включать и выключать маховое колесо. Заправлять верхнюю и нижнюю нити.	17.09	
7	Пр.р. Подготовка швейной машины к работе с тканью и нитками. Заправка верхней и нижней нитей.	Выполнять машинные строчки по намеченной линии.	24.09	
8	Пр.р. Формирование навыка выполнения ровной строчки	Осваивать безопасные приемы труда на швейной машине.	24.09	
9	Устройство, подбор и установка машиной иглы	Подготавливать швейную машинку к работе. Наматывать нитки на шпульку.	01.10	
10	Пр.р.: Установка машиной иглы.	Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчки обратным ходом машины. Устанавливать машинную иглу	01.10	
	Итого:		6	

<b>1.3. Ручные и машинные работы (8ч)</b>				
11	Правила по ТБ с колющими и режущими инструментами. Ручные работы	Осваивать безопасные приемы труда с ножницами, иголками и булавками. Терминология ручных работ	15.10	
12	Пр.р. Выполнение ручных строчек прямыми стежками	Изготавливать салфетки с помощью стежков. Анализировать допущенных ошибок.	15.10	
13	Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку	Терминология машинных работ	22.10	
14	Пр.р. Выполнение образцов машинных швов.	Работа с образцами	22.10	
15	Вышивание	Инструменты и приспособления для вышивания	29.10	
16	Выбор узора, композиции, цвета.	Правильная посадка и постановка рук.	29.10	
17	Обработка краев изделия	Перевод рисунка на ткань. Закрепление нитки на ткань. Выполнение простейших швов.	05.11	
18	Пр.р. Выполнение вышивки простыми швами	Выполнение вышивки простыми швами.	05.11	
	Итого:		8	
<b>1.4. Конструирование и моделирование (8ч)</b>				
19	Основные правила влажно-тепловой обработки . ТБ при работе с утюгом	Терминология ВТО	12.11	
20	Чтение чертежа фартука	Значение линий на чертеже. Симметрия на чертежах и рисунках	12.11	
21	Построение основы чертежа фартука	Конструктивные линии и срезy на чертеже фартука	26.11	
22	Моделирование фартука	Построение чертежа фартука. Основы моделирования	26.11	
23	Пр.р. Эскизы рабочего и нарядного фартуков	Эскиз фартука	03.12	
24	Пр.р. Моделирование фартука.	Моделирование. Описание модели фартука.	03.12	
25	Пр.р. Построение чертежа фартука в М 1:1	Построение чертежа фартука в натуральную величину	10.12	
26	Подготовка выкройки к раскрою	Нанесение на выкройку направление долевой, припусков на швы	10.12	
	Итого:		8	
<b>1.5. Технология изготовления фартука(6 часов)</b>				
27	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука	Декатировка ткани, раскладка выкройки, обмеловка и раскрой	17.12	
28	Подготовка деталей кроя к обработке	Нанесение контрольных линий	17.12	

29	Обработка бретелей и деталей пояса фартука	Сметывание, стачивание, выворачивание и ВТО	24.12	
30	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника	Сметывание деталей	24.12	
31	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука	Приметывание карманов по контрольным линиям	14.01	
32	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия	Расчет затрат на изготовление швейного изделия. Обработка срезов фартука.	14.01	
	Итого:		6	
<b>2. Рукоделие. Вышивка простыми швами.(8 часов)</b>				
33	Вышивка в народном костюме Ритм, орнамент, раппорт.	История вышивки и ее особенности	21.01	
34	Пр.р. Зарисовка традиционных орнаментов.	Эскизы вышивок	21.01	
35	Определение места и размера узора. Цветовые контрасты.	Переводить рисунок на ткань различными способами.	28.01	
36	Пр.р. Виды ручных швов.	Работа с образцом	28.01	
37	Перевод рисунка на ткань.	Работа с рисунков	04.02	
38	Свободная вышивка по контуру. Пр.р.: Выполнение вышивки по рисунку.	Выполнение вышивки по рисунку.	04.02	
39	Обработка края вышитого изделия	Обработка края изделия	11.02	
39	Уход за вышитым изделием	Уметь выполнять влажно-тепловую обработку вышитого изделия. Оформлять паспорт.	11.02	
	Итого:		8	
<b>3. Творческие проекты (10ч)</b>				
41	Изготовление подарка из текстильных материалов. (прихватка)	Изучать работы мастеров в лоскутной технике. Находить информации для изучения особенностей лоскутной техники.	18.02	
42	Пр.р.: Эскиз поделки .	Зарисовывать наиболее интересные образцы рукоделия.	18.02	
43	Подготовка выкройки и ткани.	Разрабатывать выкройку по образцу, подбирать ткань по цвету и фактуре.	04.03	
44	Дизайн будущего изделия.	Продумывать дизайн будущего изделия, планировать время и последовательность	04.03	

		выполнение работы в целом.		
45	Раскладка выкроек на ткань	Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.	11.03	
46	Пр.р.: Раскрой деталей изделия	Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.	11.03	
47	Пр.р.: Стачивание отдельных деталей и их сборка.	Стачивать детали и выполнять отделочные работы.	18.03	
48	Пр.р.: ВТО и итоговая обработка изделия.	Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.	18.03	
49	Оформление готового изделия – подарочный вариант.	Оформлять готовое изделие с использованием дополнительной фурнитуры.	25.03	
50	Праздник – выставка работ.	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	25.03	
	Итого:		10	
<b>4. Кулинария (16ч.)</b>				
51	ТБ при кулинарных работах.	Правила охраны труда и техники безопасности	01.04	
52	Основы рационального питания.	Основы рационального питания	01.04	
53	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы.	15.04	
54	Кухонная посуда	Виды посуды и ее назначение	15.04	
55	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни	Эскиз кухни	22.04	
56	Пр.р. Планирование интерьера кухни	Традиции разных народов.	22.04	
57	Сервировка стола к завтраку. Этикет	Составлять меню на завтрак с учетом возраста и времени года. Зарисовывать сервировку стола к завтраку. Общие правила и порядок сервировки. Правила складывания салфеток	29.04	
58	Приготовление бутербродов и горячих напитков	Горячие напитки. Правила приготовления чая и кофе.	29.04	
59	Пр.р. Приготовление бутербродов	Виды бутербродов	06.05	
60	Приготовление блюд из яиц	Сроки хранения яиц. Правила использования яиц в кулинарии	06.05	
61	Лаб.р. Определение доброкачественности яиц	Лабораторная работа	13.05	
62	Пр.р. Приготовление вареных яиц	Практическая работа	13.05	

63	Пр.р. Приготовление омлета	Практическая работа	20.05	
64	Овощи в питании человека. Приготовление блюд из сырых овощей	Особенности первичной обработки овощей	20.05	
65	Пр.р. Приготовление салатов из сырых овощей	Практическая работа	27.05	
66	Приготовление блюд из вареных овощей. Пр.р. Винегрет овощной. Оформление блюд	Особенности варки овощей Особенности приготовления и разнообразие винегретов	27.05	
	ИТОГО:		16	
		ИТОГО:	66	

СОГЛАСОВАНО На заседании ШМО  Протокол № _____ От «___» августа 2021/22 _____	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УВР Егоренко И.И. _____ «___» _____ 2021/22
--	---

