

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ  
МО «СВЕТЛОВСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1

**РАССМОТРЕНА**  
на заседании  
ШМО учителей  
эстетического цикла, ОТДиТ,  
ОБЖ, физкультуры  
29.03.2021г., протокол № 5

Руководитель ШМО

\_\_\_\_\_ Т.А. Костина

**СОГЛАСОВАНА**  
на заседании  
методического совета  
30.03.2021г., протокол № 7

Председатель методического  
совета

\_\_\_\_\_ Л.В. Ракович

**УТВЕРЖДЕНА**  
приказом директора  
МБОУ СОШ № 1  
от 31.03.2021г. № 159

Директор МБОУ СОШ № 1

\_\_\_\_\_ Т.В. Дерганова

Документ подписан электронной подписью  
Дерганова Татьяна Васильевна  
Директор  
МБОУ СОШ № 1  
Серийный номер:  
01D72480BC468130000000072C4B0002  
Срок действия с 29.03.2021 до 29.03.2022  
УЦ: ООО "АСТРАЛ-М"  
Подписано: 21.08.2021 18:11 (UTC)

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ, 5 КЛАСС

г. Светлый  
2021 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для 5 класса составлена в соответствии с программой основного общего образования «Технология 5-9 классы», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения авторским коллективом в составе А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, Москва, Вентана-Граф, 2017г.; методическим пособием «Технология: 5 класс» Н.В. Сеница. - М.: Вентана-Граф, 2017г., реализуется посредством УМК «Технология. 5 класс». А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница; Учебник для учащихся ОО – М.: Вентана-Граф, 2017 г.

**Уровень обучения:** базовый.

**Форма обучения** – очная.

Согласно учебному плану МБОУ СОШ № 1 на изучение технологии в 5 классе отведено 2 часа в неделю (всего 70 часов в год, из них 20 час на *внутрипредметный модуль «Русские умельцы»*). В связи с участием МБОУ СОШ № 1 в национальном проекте «Современная школа. Точка роста» из 70 часов 24 часа отводится на образовательный модуль «Проектная деятельность. Промышленный дизайн»

Реализация **воспитательного аспекта** обучения:

- воспитание потребности узнавать новое,
- расширять свои знания,
- проявлять интерес к занятиям технологии,
- стремиться использовать технологические знания и умения при изучении других школьных предметов и в повседневной жизни,
- приобрести привычку доводить начатую работу до конца,
- получать удовлетворение от правильно и хорошо выполненной работы,
- уметь обнаруживать и оценивать красоту и изящество технологических методов, решений, образов.
- воспитывать активность, самостоятельность, ответственность,
- способствовать формированию осознанных мотивов обучения.

### Планируемые результаты освоения учебного предмета

**Личностные результаты:**

**У обучающегося будут сформированы:**

- внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к урокам технологии;
- понимание роли технологических действий в жизни человека;
- интерес к различным видам учебной деятельности, включая элементы предметно-исследовательской деятельности;
- ориентация на понимание предложений и оценок учителей и одноклассников;
- понимание причин успеха в учебе;
- понимание нравственного содержания поступков окружающих людей.

**Обучающийся получит возможность для формирования:**

- интереса к познанию технологических фактов, количественных отношений, технологических зависимостей в окружающем мире;
- ориентации на оценку результатов познавательной деятельности;
- общих представлений о рациональной организации мыслительной деятельности;
- самооценки на основе заданных критериев успешности учебной деятельности;
- первоначальной ориентации в поведении на принятые моральные нормы;
- понимания чувств одноклассников, учителей;
- представления о значении математики для познания окружающего мира.

## **Метапредметные результаты:**

### ***Регулятивные УУД:***

#### **Обучающийся получит возможность научиться:**

- понимать смысл инструкции учителя и заданий, предложенных в учебнике;
- воспринимать мнение и предложения (о способе решения задачи) сверстников;
- выполнять учебные действия в устной, письменной речи и во внутреннем плане;

#### **Обучающийся научится:**

- на основе вариантов решения практических задач под руководством учителя делать выводы о свойствах изучаемых объектов;
- выполнять действия в опоре на заданный ориентир;
- в сотрудничестве с учителем, классом находить несколько вариантов решения учебной задачи;
- самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в действия с наглядно-образным материалом.

### ***Познавательные УУД:***

#### **Обучающийся получит возможность научиться:**

- под руководством учителя осуществлять поиск необходимой и дополнительной информации;
- работать с дополнительными текстами и заданиями;
- строить рассуждения о технических явлениях;

#### **Обучающийся научится:**

- моделировать задачи на основе анализа жизненных сюжетов;
- устанавливать аналогии; формулировать выводы на основе аналогии, сравнения, обобщения;
- пользоваться эвристическими приемами для нахождения решения математических задач.

### ***Коммуникативные УУД:***

#### **Обучающийся получит возможность научиться:**

- строить понятные для партнера высказывания и аргументировать свою позицию;
- проявлять инициативу в учебно-познавательной деятельности;
- контролировать свои действия в коллективной работе; осуществлять взаимный контроль.

#### **Обучающийся научится:**

- использовать средства устного общения для решения коммуникативных задач.
- корректно формулировать свою точку зрения;

## **Предметные результаты:**

- получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества, о мире профессий и важности правильного выбора профессии.
- формирование первоначальных представлений о материальной культуре как продукте предметно-преобразующей деятельности человека.
- приобретение навыков самообслуживания, овладение технологическими приёмами ручной обработки материалов, усвоение правил техники безопасности.
- использование приобретённых знаний и умений для творческого решения несложных конструкторских, художественно- конструкторских (дизайнерских), технологических и организационных задач.
- приобретение первоначальных знаний о правилах создания предметной и информационной среды и умения применять их для выполнения учебно-познавательных и проектных художественно- конструкторских задач.

### **в познавательной сфере**

- осознание роли сущности технологической культуре и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, информации, природных

объектов; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации ИКТ в современном производстве; рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладения средствами и формами графического отображения объектов; методами чтения технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение элементов экономии при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; элементами научной организации труда;

#### в трудовой сфере

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии;
- 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, норм и правил безопасного труда, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом 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;
- 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 учетом 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 опрятность рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка; стремление внести красоту в домашний быт;  
в коммуникативной сфере
- практическое освоение умений устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и содействие 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 невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; публичная презентация и защита проекта изделия;  
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 учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

### **ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕНИКА**

<i>Темы, раскрывающие данный раздел программы</i>	<i>Количество часов, отводимых на данную тему</i>	<i>Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий)</i>
<b>Современные технологии и перспективы их развития</b>	6	<p>Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы.</p> <p>Анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии. Приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона проживания, работающих на основе современных производственных технологий. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий.</p> <p>Характеризовать виды ресурсов, место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. Объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты. Разрабатывать несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту. Находить и предъявлять информацию о нежелательных для окружающей среды эффектах технологий, поддерживающих жизнь в населённом пункте проживания</p>

<p style="text-align: center;"><b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b></p>	<p style="text-align: center;">8</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.</p> <p>Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.</p> <p>Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p> <p>Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p> <p>Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие напитки. 3</p> <p>накомиться с профессией пекарь.</p> <p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки.</p> <p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу.</p> <p>Определять консистенцию блюда.</p> <p>Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Знакомиться с профессией повар.</p> <p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.</p> <p>Готовить блюда из яиц.</p> <p>Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.</p> <p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака.</p> <p>Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p> <p>Складывать салфетки.</p> <p>Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».</p>
<p style="text-align: center;"><b>Конструирование и моделирование</b></p>	<p style="text-align: center;">6</p>	<p>Объяснять значение понятия «машина», характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю.</p> <p>Характеризовать простые механизмы, типовые детали машин и их соединения.</p> <p>Знакомиться с профессиями закройщик, модельер, швея.</p> <p>Строить чертёж швейного изделия, выкроек для образцов швов в натуральную величину по меркам или заданным размерам.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Технология обработки текстильных материалов</b></p>	<p style="text-align: center;">22</p>	<p>Составлять коллекции тканей, нетканых материалов. Определять направление долевой нити в ткани.  Исследовать свойства нитей основы и утка.  Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Знакомиться с характеристикой различных видов волокон и материалов: тканей, нетканых материалов, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.  Определять виды переплетения нитей в ткани.  Проводить анализ прочности окраски тканей.  Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.  Находить и предъявлять информацию о натуральных красителях для тканей.  Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства, ткач.  Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.  Выкраивать детали швейного изделия.  Находить и предъявлять информацию об истории создания ножниц для раскроя.  Знакомиться с профессией закройщик.  Изготавливать образец ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью портновских булавок и мела, прямыми стежками; смётывание; стачивание вручную петлеобразными стежками.  Изготавливать образец ручных работ: обмётывания косыми и петельными стежками; заметывания вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом.  Применять правила безопасной работы утюгом.  Проводить влажно-тепловую обработку образца ручных работ.  Находить и предъявлять информацию об истории утюга.  Знакомиться с различными видами техники лоскутного шитья.  Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.  Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.  Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.  Изготавливать образцы лоскутных узоров.  Обсуждать наиболее удачные работы.  Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья.  Знакомиться с различными видами аппликации.  Разрабатывать узор для аппликации.  Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для аппликации.  Подбирать нитки для аппликации.  Выполнять аппликацию на лоскутном изделии.  Обсуждать наиболее удачные работы.  Подбирать нитки для стёжки.  Выполнять стёжку лоскутного изделия.  Обсуждать наиболее удачные работы  Знакомиться со способами обработки срезов лоскутного изделия. Обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой.</p>
---	---------------------------------------	---

<p><b>Растениеводство и животноводство</b></p>	<p>4</p>	<p>Определять основные группы культурных растений. Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями. Проводить визуальную диагностику недостатка элементов питания культурных растений. Проводить подкормку комнатных растений. Осуществлять поиск информации о культурных растениях в Интернете. Осваивать способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Находить и предъявлять информацию о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами. Осваивать технологические приёмы выращивания комнатных растений. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о современных технологиях выращивания растений: «гидропоника», «аэропоника», с применением гидрогеля. Знакомиться с профессией садовник. Собирать информацию и приводить примеры разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека. Знакомиться с технологией производства животноводческой продукции. Находить и предъявлять информацию об устройстве животноводческой фермы, механизации работ на ферме</p>
<p><b>Промышленный дизайн</b></p>	<p>24</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты. Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта</p>

### Критерии оценивания уровня достижения учащихся

Критериями оценки, определяющими подготовку учащегося на уроках технологии, являются:

- общая подготовленность, организация рабочего места, научность, технологичность и логика изложения материала;
- уровень освоения теоретического материала, предусмотренного программой по предмету технология;
- умения использовать теоретические знания при выполнении текущих заданий практических работ и упражнений;
- соблюдение этапов технологии изготовления, норм времени, качество выполнения технологических операций и приёмов;
- соблюдение правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Система оценки достижений учащихся: пятибалльная, проектная работа.

#### При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приспособлениями и другими средствами.



*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и неаккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приспособлениями и другими средствами.

### **При выполнении творческих и проектных работ**

<b>Технико-экономические требования</b>	<b>Оценка «5» ставится, если учащийся:</b>	<b>Оценка «4» ставится, если учащийся:</b>	<b>Оценка «3» ставится, если учащийся:</b>	<b>Оценка «2» ставится, если учащийся:</b>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.

	Эстетичность выполнения.			
--	--------------------------	--	--	--

## Содержание изучаемого курса

### Раздел «Современные технологии и перспективы их развития» (6 час )

#### **Тема: Потребности человека (2 час)**

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

*Практическая работа.* Изучение потребностей человека.

*Самостоятельная работа.* Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи

#### **Тема: Понятие технологии (2 час)**

Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

*Практическая работа.* Ознакомление с технологиями.

*Самостоятельная работа.* Подготовка к образовательному путешествию

#### **Тема: Технологический процесс (2 час)**

Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

*Практическая работа.* Разработка технологических карт простых технологических процессов.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий.

*Образовательное путешествие (экскурсия)* на предприятие города (региона) проживания, работающее на основе современных производственных технологий

## **2. Раздел «Технология кулинарной обработки продуктов» (8 час)**

### **Тема: Санитария, гигиена и физиология питания (2 час)**

#### ***Санитария и гигиена на кухне (1 час)***

Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, 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 приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Самостоятельная работа.* Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».

#### ***Физиология питания (1 час)***

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Практическая работа.* Определение качества питьевой воды.

*Самостоятельная работа.* Поиск и ознакомление с информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе — дневного рациона

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

#### **Тема: Бутерброды и горячие напитки (2 час)**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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.

#### **Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 час)**

*Теоретические сведения.* 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 их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема: Блюда из яиц (1 час)**

*Теоретические сведения.* 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 варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема: Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку (1 час)**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

### **3.Раздел «Конструирование и моделирование» (6 час)**

#### **Тема: Понятие о машине и механизме (2 час)**

Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали.

*Практические работы.* Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих

человеку в его жизни

#### **Тема: Конструирование машин и механизмов (2 час)**

Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

*Практические работы.* Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов

#### **Тема: Конструирование швейных изделий (2 час)**

Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.

*Практическая работа.* Изготовление выкроек для образцов швов

### **4. Раздел «Материальные технологии» (22 час)**

#### **«Технологии обработки текстильных материалов»**

##### **Тема: Текстильное материаловедение (2 час)**

Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое,

сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

*Практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания

##### **Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (4 час)**

###### ***Раскрой швейного изделия (2 час)***

Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.

*Практическая работа.* Выкраивание деталей для образца швов.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории создания ножниц.

###### ***Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание (1 час)***

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — смётывание; постоянное соединение деталей — стачивание. Ручная закрепка.

*Практическая работа.* Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.

###### ***Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание (1 час)***

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — обмётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

*Практическая работа.* Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка  
Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

*Практическая работа.* Проведение влажно-тепловых работ.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории создания утюга

##### **Тема: Технологии лоскутного шитья (4 час)**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх).

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья.

#### **Тема: Технологии аппликации (4 час)**

Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (аппликация)

#### **Тема: Технологии стёжки (4 час)**

Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (стёжка)

#### **Тема: Технологии обработки срезов лоскутного изделия (4 час)**

Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов)

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

### **5. Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (4 час)**

#### **Тема: Растениеводство (3 час)**

##### ***Выращивание культурных растений (1 час)***

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходи-

мые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений.

*Практическая работа.* Проведение подкормки растений.

*Самостоятельные работы.* Поиск информации о масличных растениях. Фенологическое наблюдение за растениями.

### **Вегетативное размножение растений (1 час)**

Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта. *Практическая работа.* Размножение комнатных растений черенками.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.

### **Выращивание комнатных растений (1 час)**

Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.

*Практическая работа.* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля.

*Образовательное путешествие* (экскурсия на животноводческую ферму)

### **Тема: Животноводство (1 час)**

Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник).

*Практическая работа.* Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия)

## **6. Раздел «Промышленный дизайн» (24 час)**

### **Кейс «Объект из будущего» (12 час)**

Знакомство с методикой генерирования идей с помощью карты ассоциаций. Применение методики на практике. Генерирование идеи на практике. Генерирование оригинальной идеи проекта.

1.Формирование команд. Построение карты ассоциаций на основе социального и технологического прогнозов будущего. Формирование идей на базе многоуровневых ассоциаций. Проверка идей с помощью сценариев развития «линз» (экономической, технологической, социально-экономической и экологической). Презентация идеи продукта группой.

2.Изучение основ скетчинга: инструментарий, постановка руки, понятие перспективы, построение простых геометрических тел. Фиксация идеи проекта в технике скетчинга. Презентация идеи продукта группой.

3.Создание макета из бумаги, картона и ненужных предметов. Упаковка объекта, имитация готового к продаже товара. Презентация идеи продукта группой

4.Изучение основ скетчинга: понятие света и тени; техника передачи объема. Создание подробного эскиза проектной разработки в технике скетчинга.

*Примечание:* при наличии оборудования можно изучать технику маркерного или цифрового скетча

### **Кейс «Как это устроено?» (12 час)**

Изучение функции, формы, эргономики, материала, технологии изготовления, принципа функционирования промышленного изделия.

1. Формирование команд. Выбор промышленного изделия для дальнейшего изучения. Анализ формообразования и эргономики промышленного изделия.

2. Изучение принципа функционирования промышленного изделия. Разбор промышленного изделия на отдельные детали и составные элементы. Изучение внутреннего устройства.

3. Подробная фотофиксация деталей и элементов промышленного изделия.

4. Подготовка материалов для презентации проекта (фото- и видеоматериалы).

5. Создание презентации. Презентация результатов исследования перед аудиторией.

Проектирование, конструирование и изготовление прототипа продукта. Методика формирования идеи. Рисование перспектив, объема, светотени, линий, штриховки. Создание прототипа объекта промышленного дизайна, объемно-пространственной композиции. Геоинформационные технологии. Урок 3D- моделирования.

Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.

Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Практическая деятельность

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint

Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе.

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе.

Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.

Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет.

Защита проекта Составные части годового творческого проекта пятиклассников. 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

*Практические работы.*

## **Содержание внутрипредметного модуля «Русские умельцы» (20 час)**

### **1: Современные технологии и перспективы их развития (1 ЧАС)**

Убранство русской избы

### **2: Технология кулинарной обработки продуктов (7 ЧАС)**

1. Традиции и культура питания.
2. Ритуал еды в быту крестьян
3. Традиции русской кухни
4. Художественное оформление
5. Уникальные блюда русской кухни
6. Окрашивание и дарение яиц на Пасху
7. Традиции русского гостеприимства

### **3: Технология обработки текстильных материалов (12 ЧАС)**

1. Основные элементы русского народного костюма
2. Профессия «Модельер-конструктор»

3. Народный праздничный костюм
4. Волшебная иголочка
5. История швейной машины
6. Профессия «Швея»
7. Профессия «Закройщица
8. Народное художественное творчество
9. Особенности орнамента русской вышивки
10. Художественная мозаика
11. Гармония формы и цвета
12. Лоскутное шитье

### Тематический план

№№ п/п	Тема (содержание)	Количество часов	Контрольные мероприятия:				
			Контрольная работа	Лабораторные работы	Практические работы, зачеты, проекты		
1.	Современные технологии и перспективы их развития	6			Практическая работа № 1 «Изучение потребностей человека»		
					Практическая работа № 2 «Ознакомление с технологиями»		
					Практическая работа № 3 «Разработка технологических карт простых технологических процессов»		
2.	Технология кулинарной обработки продуктов	8			Практическая работа № 4 «Приготовление бутербродов и горячих напитков»		
					Лабораторная работа № 1 «Изучение упаковки круп, приготовление блюда из крупы»	Практическая работа № 5 «Приготовление каш из круп»	
					Проверочная работа № 1 по теме «Кулинария»	Лабораторная работа № 2 «Строение яйца. Способы определения свежести»	Практическая работа № 6 «Приготовление блюд из яиц»
							Практическая работа № 7 «Сервировка стола к завтраку»
3.	Промышленный дизайн Кейс «Объект будущего»	12			Практическая работа № 8 «Урок рисования (перспектива, линия, штриховка)»		
					Практическая работа № 9 «Создание прототипа объекта промышленного дизайна»		
					Практическая работа № 10 «Уроки рисования (способы передачи объема, светотень)»		
4.	Конструирование и моделирование	6	Проверочная работа № 2 по теме «Конструирование и моделирование»		Практическая работа № 11 «Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями»		



5.	Технология обработки текстильных материалов	22	Проверочная работа № 3 по теме «Материаловедение»		Практическая работа № 12 «Раскрой швейного изделия»
					Практическая работа № 13 «Изготовление образцов ручных стежков и строчек»
					Практическая работа № 14 «Изготовление образца лоскутного узора»
					Практическая работа № 15 «Изготовление образца лоскутного узора аппликация»
					Практическая работа № 16 «Изготовление образца лоскутного узора стежка»
					Практическая работа № 17 «Изготовление образца лоскутного узора обработка срезов»
6.	Растениеводство и животноводство	4	Итоговая контрольная работа		Практическая работа № 18 «Проведение подкормки растений»
					Практическая работа № 19 «Размножение комнатных растений»
					Практическая работа № 20 «Пересадка комнатных растений»
7.	Промышленный дизайн Кейс «Как это устроено?»	12			Практическая работа № 21 «Фотофиксация элементов промышленного изделия»
					Практическая работа № 22 «Подготовка для презентации промышленного изделия»
					Практическая работа № 23 «Создание презентации»

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

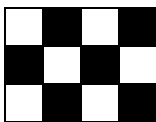
№ п/п	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов
	<b>Раздел 1. Современные технологии и перспективы их развития</b>	<b>6</b>
1	Потребности человека	1
2	Практическая работа № 1 «Изучение потребностей человека» <b>ВПМ.</b> Убранство русской избы	1
3	Понятие технологии Входная контрольная работа.	1
4	Практическая работа № 2 «Ознакомление с технологиями»	1
5	Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат	1
6	Практическая работа № 3 «Разработка технологических карт простых технологических процессов».	1
	<b>Раздел 2. Технология кулинарной обработки продуктов</b>	<b>8</b>
7	Санитария и гигиена на кухне <b>ВПМ.</b> Традиции и культура питания	1
8	Физиология питания	1

9	Бутерброды и горячие напитки <b>ВПМ.</b> Ритуал еды в быту крестьян	1
10	Практическая работа № 4 «Приготовление бутербродов и горячих напитков» <b>ВПМ.</b> Художественное оформление	1
11	Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека <b>ВПМ.</b> Традиции русской кухни	1
12	Практическая работа № 5 «Приготовление каш из круп» <b>ВПМ.</b> Уникальные блюда русской кухни	1
13	Практическая работа № 6 «Приготовление блюд из яиц» <b>ВПМ.</b> Окрашивание и дарение яиц на Пасху. <b>Проверочная работа № 1</b> по теме «Кулинария»	1
14	Практическая работа № 7 «Сервировка стола к завтраку» <b>ВПМ.</b> Традиции русского гостеприимства	1
	<b>ОМ Проектная деятельность. Промышленный дизайн</b>	<b>12</b>
	<b>Кейс «Объект из будущего»</b>	1
15	Введение. Методики формирования идей	1
16	Введение. Методики формирования идей	1
17	Введение. Методики формирования идей	1
18	Введение. Методики формирования идей	1
19	Урок рисования (перспектива, линия, штриховка)	1
20	Практическая работа № 8 «Урок рисования (перспектива, линия, штриховка)»	1
21	Практическая работа № 9 «Создание прототипа объекта промышленного дизайна»	1
22	Практическая работа № 9 «Создание прототипа объекта промышленного дизайна»	1
23	Практическая работа № 9 «Создание прототипа объекта промышленного дизайна»	1
24	Практическая работа № 9 «Создание прототипа объекта промышленного дизайна»	1
25	Практическая работа № 10 Уроки рисования (способы передачи объема, светотень)	1
26	Практическая работа № 10 Уроки рисования (способы передачи объема, светотень)	1
	<b>Раздел «Конструирование и моделирование»</b>	<b>6</b>
27	Бытовая швейная машина, подготовка к работе <b>ВПМ.</b> История швейной машины	1
28	Практическая работа № 11 «Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями».	1
29	Конструирование швейных изделий. Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия <b>ВПМ.</b> Основные элементы русского народного костюма	1
30	Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины	1
31	Построение чертежа швейного изделия. <b>ВПМ.</b> Профессия «Модельер-конструктор».	
32	Практическая работа № 12 «Раскрой швейного изделия». <b>Проверочная работа № 2</b> по теме «Конструирование и моделирование».	1
	<b>Раздел 4. Технология обработки текстильных материалов</b>	<b>22</b>
33	Текстильное материаловедение. Свойства текстильных материалов	1

34	Определение долевой нити, лицевой стороны, прочность окраски ткани <b>Проверочная работа № 3</b> по теме «Материаловедение»	1
35	Раскрой швейного изделия <b>ВПМ.</b> Народный праздничный костюм	1
36	Практическая работа № 23 «Раскрой швейного изделия» <b>ВПМ.</b> Профессия «Закройщица»	1
37	Швейные ручные работы <b>ВПМ.</b> Волшебная иглолка	1
38	Практическая работа № 13 «Изготовление образцов ручных стежков и строчек» Обметывание, заметывание. <b>ВПМ.</b> Профессия «Швея».	1
39	Краткие сведения из истории создания изделия из лоскутов <b>ВПМ.</b> Профессия «Швея».	1
40	Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба», «колодец». <b>ВПМ.</b> Художественная мозаика	1
41	Технология лоскутного шитья по шаблонам <b>ВПМ.</b> Народное художественное творчество	1
42	Практическая работа № 14 «Изготовления образца лоскутного узора» <b>ВПМ.</b> Особенности орнамента русской вышивки	1
43	Аппликация на лоскутном изделии. <b>ВПМ.</b> Гармония формы и цвета	1
44	Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.	1
45	Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками	1
46	Практическая работа № 15 «Изготовление образца лоскутного узора аппликация»	1
47	Понятие о стёжке .	1
48	Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.	1
49	Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.	1
50	Практическая работа № 16 «Изготовление образца лоскутного узора стежка»	1
51	Технология обработки срезов лоскутного изделия	1
52	Виды обработки срезов лоскутного изделия.	1
53	Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой	1
54	Практическая работа. № 17 «Изготовление образца лоскутного узора обработка срезов»	1
	<b>Раздел «Технологии растениеводства и животноводства»</b>	<b>4</b>
55	Практическая работа № 18 «Проведение подкормки растений» Выращивание комнатных растений	1
56	Практическая работа № 19 «Размножение комнатных растений» Вегетативное размножение растений	1
57	Практическая работа № 20 «Пересадка комнатных растений» <b>Итоговая контрольная работа</b>	1
58	Животные организмы как объект технологии. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции.	1
	<b>ОМ Проектная деятельность. Промышленный дизайн</b>	<b>12</b>
	Кейс «Как это устроено»	1
55	Изучение функции, формы, эргономики промышленного изделия	1
56	Изучение функции, формы, эргономики промышленного изделия	1



- а) саржевое
- б) полотняное
- в) атласное
- г) сатиновое



**10. Долевая нить идет:**

- а) вдоль кромки
- б) поперек кромки

**11. Направление долевой нити не определяют:**

- а) по цвету
- б) по звуку
- в) по растяжению
- г) по кромке

**12. Процесс, в результате которого получают пряжу, называется:**

- а) прядение
- б) ткачество
- в) отделка
- г) отбеливание

**13. Лицевая сторона ткани имеет:**

- а) яркий рисунок
- б) концы ниток
- в) длинный ворс
- г) блестящую поверхность
- д) бледный рисунок

**14. Закончи предложение: Нить содержит...**

**15. Как крутится маховое колесо при работе швейной машины?**

- а) от себя
- б) на себя
- в) попеременно, то в одну, то в другую сторону

**16. С каким приводом скорость бытовой швейной машины будет больше:**

- а) ручным
- б) электрическим
- в) ножным

**17. Деталь швейной машины, необходимая для намотки нитки на шпульку называется \_\_\_\_\_**

**18. К соединительным швам относятся:**

- а) стачной
- б) накладной
- в) вподгибку с открытым срезом

**19. Разутюжить – это:**

- а) удалить замины на тканях и деталях изделия
- б) отогнуть припуски шва на одну сторону и закрепить их в этом положении
- в) уменьшить толщину шва, сгиба или края детали
- г) разложить припуски шва на две стороны и закрепить их в этом положении

**20. Челночное устройство находится:**

- а) на стойке рукава
- б) на платформе
- в) под платформой

**21. При снятии мерок делят пополам величины:**

- а) Сб
- б) Ди
- в) Ст

**22. Снятие мерки «полуобхват талии» выполняется:**

- а) горизонтально сзади на уровне талии, между наиболее вдавленными точками на боковой поверхности туловища
- б) горизонтально вокруг туловища на уровне талии
- в) горизонтально вокруг туловища на уровне талии на полном выдохе

**23. Мерку Ст снимают:**

- а) для определения длины пояса
- б) для определения длины изделия
- в) для определения ширины изделия

24. Какая расчетная формула определяет ширину нижней части фартука:

- а)  $Cб:2 + 6$       б)  $Cт:2 + 6$       в)  $Cг:2 + 6$

25. Конструирование – это:

- а) построение чертежа выкройки изделия  
б) процесс изменения чертежа выкройки в соответствии с выбранной моделью  
в) украшение тесьмой, вышивкой, аппликацией

26. Точки, лежащие на линии талии, обозначаются буквами « \_\_\_\_\_ »

27. Выполнение проекта начинается:

- а) со сбора информации для выполнения проекта  
б) с определения потребностей и возможностей проектной деятельности  
в) с изготовления изделия

28. Один из наиболее доступных видов художественного творчества, используемых для украшения одежды и предметов бытового убранства – это \_\_\_\_\_



29. Как называется инструмент для снятия мерок

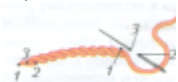
30. Оттенки одного цвета:

- а) хорошо сочетаются между собой      б) не гармонируют друг с другом

31. Лист прозрачной белой бумаги называется \_\_\_\_\_

32. Определите соответствие между изображением вышивального шва и его названием

А) 1) Петельный шов



Б) 2) Тамбурный шов



В) 3) Стебельчатый шов



33. Какие места одежды чаще всего подвергаются механическому воздействию:

- а) локти рукавов      б) низ у брюк и юбок      в) пояс      г) края карманов

34. Изделия из хлопчатобумажных и льняных тканей стирают:

- а) вместе с другими      б) отдельно от других

35. Установите соответствие:

Символ



1.

Значение символа

- а) отбеливать нельзя

2.



3.



б) химическая чистка с применением любых растворителей

в) стирать можно только вручную