

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №37» г. Улан-Удэ

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МО учителей
общеобразовательного цикла
 Б.В.Ванжулова
протокол № 1
от 27. 08. 2021

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР
 А.П.Хаданова
протокол № 1
от 30. 08. 2021

УТВЕРЖДЕНО

Директор
 М.В. Хамеруева
приказ № 140-од
от 01. 09. 2021

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
5 класс**

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
протокол № 1 от 31. 08. 2021

Составила:
Бажеева В.Л., учитель технологии

Улан-Удэ
2021

Пояснительная записка

Настоящая программа по технологии составлена на основе:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ. от 29.12.2012.
2. Федерального компонента Государственного образовательного стандарта (Приказ МО от 05. 03.2004 №1089).
3. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.03.2004 № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».
4. Примерной программы для общеобразовательных учреждений по технологии.
5. Основной образовательной программы среднего общего образования МАОУ «СОШ №37».
6. Школьного учебного плана МАОУ «СОШ №37» на 2021-2022 учебный год. Календарно-тематическое планирование составлено с учетом программы воспитания на основании следующих документов:
 1. Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 года № 996-р).
 2. Приказа Министерства просвещения России от 11.12.2020 N 712;
 3. Рабочей программы воспитания МАОУ «СОШ № 37», утвержденной приказом от 31.08.2021 года.

Адресат

Программа рекомендована учащимися для обучения технологии в 5 классе образовательной школы.

Объем и сроки обучения

Программа по технологии общим объемом 68 часов изучается в течение учебного года, согласно Базисному учебному плану общеобразовательного учреждения.

Каждый раздел имеет свою комплексно-дидактическую цель, в которой заложены специальные знания и умения.

Примерная программа включает семь разделов: титульный лист, пояснительную записку, планируемые результаты освоения учебного материала, содержание программы, тематическое планирование. Данная рабочая программа рассчитана на 68 часов (по 2 часа в неделю).

Роль и место дисциплины

Курс входит в число дисциплин в учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации. Учебный предмет технологии один из основных элементов системы подготовки школьников к труду, важное средство их профессионального самоопределения. Основная задача предмета –

приобретение учащимися знаний о предметах, средствах и процессах труда, обще-трудовых и специальных умений и навыков, необходимых для выполнения производительного труда и овладения какой-либо из массовых профессий.

Важнейшие принципы предмета – политехническая направленность, связь с изучением основ наук, творческий подход к решению трудовых задач и полезный для личности и общества характер результатов труда учащихся.

Одним из важнейших условий успешности трудового обучения выступает его связь с учебными предметами. Межпредметные связи Технологии с основами наук раскрывают естественнонаучные основы орудий труда и трудовых операций, а также организационно - экономические принципы, личную и общественную значимость трудовой деятельности; обогащают и углубляют изучаемую тему, конкретизируют, делают действенными знания, формируют сознательное творческое отношение к трудовым заданиям.

Актуальность

Формирование технологической культуры учащихся есть процесс овладения технологическим языком, используемые в технике, науке, производстве, дизайне. Формирование технологической культуры школьников неотделимо от развития логического, абстрактного мышления. Способность учащихся понимать причины и логику развития технологических процессов открывает возможность для осмысленного восприятия всего разнообразия мировоззренческих, социокультурных систем, существующих в современном мире. Система учебных занятий призвана способствовать развитию личностной самоидентификации, усилению мотивации к социальному познанию и творчеству, воспитанию личностно и общественно востребованных качеств, в том числе гражданственности, толерантности. Стратегия современной образовательной политики – необходимость воспитания человека и гражданина, интегрированного в современное ему общество, нацеленного на совершенствование этого общества. Система уроков сориентирована не столько на передачу «готовых знаний», сколько на формирование активной личности, мотивированной к самообразованию, обладающей достаточными навыками и психологическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации.

Особенности программного материала

Программа адресована учащимся 5 класса. К учебнику Ю.В.Крупская Технология, Н.И.Лебедева, В.Д.Симоненко, учебник Технология. Её содержание полностью соотносится с требованиями Государственных образовательных стандартов общего образования и уровнем образовательной программы по курсу технологии. Программа строится по содержательным блокам, охватывающим обще-познавательный компонент, обеспечивающих формирование компетенций.

В первом блоке представлены дидактические единицы, отражающие технологические сведения о кулинарии и обеспечивающие развитие учебно-познавательных, коммуникативных, культурно-эстетических, социально-трудовых компетенций.

Во втором и третьем блоках дидактически единицы содержат сведения об ассортименте и свойствах тканей, о безопасных приемах работы на швейной машине. Это содержание обучения является базой для развития коммуникативной, социально-трудовой и учебно-познавательной, социально-трудовой, ценностно-ориентационной компетенции.

В четвертом блоке «Изготовление изделия» сведения о конструировании, моделировании и технологии изготовления швейных изделий обеспечивают развитие учебно-познавательной, социально-трудовой, ценностно-ориентационной компетенции.

В пятом блоке «Рукоделие» представлены дидактические единицы, отражающие становление и формирование культурно-эстетической подготовки учащихся.

В шестом блоке «Творческий проект» - познавательно-исследовательская компетентность.

Целевая установка

В соответствии с этим, целью прохождения настоящего курса является:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащимися в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение обще-трудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска, и использование технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, предприимчивости, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют задачи обучения:

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам труда;
- овладение способами деятельности:
 - умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
 - способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками, критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний; культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам труда;
- овладение способами деятельности:
 - умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
 - способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками, критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
 - умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты;
- освоение компетенций:
 - коммуникативной,
 - ценностно-смысловой,
 - культурно-эстетической,
 - социально-трудовой,
 - личностно-саморазвивающей.

Формы организации учебного процесса

Программа предусматривает проведение традиционных уроков, уроков-лекций, экскурсий. Наиболее эффективными методами работы с учащимися при изучении данного курса являются практические, графические работы, содержание которых должно быть направлено на поиск и самостоятельный вы-

бор способа отображения, культуру выполнения работы, использование рациональных приёмов проектной деятельности.

Взаимосвязь коллективной и самостоятельной работы обучаемых

При изучении курса для обучаемых предусмотрены большие возможности для самостоятельной работы, а именно использование заданий, требующих поиска, переработки и представления информации в новом виде. Освоение курса предполагает изменения роли ученика и учителя в учебном процессе относительно традиционной парадигмы, а также учета динамики передачи ученику ответственности за собственное учение. В ходе прохождения программы обучающиеся самостоятельно могут выбирать уровень сложности и характер задания, роль и характер участия в групповой работе, выполнять исследовательские задания на разрешение проблем и проектные работы.

Структура программы

- Пояснительная записка
- Планируемые результаты обучения технологии
- Содержание обучения технологии
- Календарно - тематическое планирование

Итоговый контроль

Оценка знаний и умений обучающихся проводится с помощью контрольной работы, которая включает вопросы по основным проблемам курса.

Формы контроля ЗУН:

- наблюдение
- беседа
- фронтальный опрос
- опрос в парах
- практикум
- контрольная работа
- тестирование
- дегустация

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся

- индивидуальные
- групповые
- индивидуально-групповые
- фронтальные
- практикумы

Проверка знаний учащихся осуществляется путём устного опроса и текущих или итоговых письменных контрольных работ. Проверка умений учащихся проводится в виде практических работ, тестов, упражнений.

Предполагаемый результат

В результате изучения курса технологии в основной школе учащиеся должны освоить технологические знания, основы культуры созидательного труда, представление о технологической культуре, на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий, овладение обще-трудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической культуры.

Планируемые результаты обучения технологии

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся предполагают овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностными результатами изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность;
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни).

Метапредметными результатами – познавательными УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
 - моделирование технических объектов и технологических процессов;
 - выявление потребностей проектирования и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
 - диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
 - общеучебные и логические действия (анализ, синтез, наблюдение, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
 - исследование и проектные действия;
 - осуществление поиска информации с использованием интернета;
 - выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
 - формулирование определений понятий;
 - соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- коммуникативными УУД:
- умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, принимать решения;
 - владеть речью;
- регулятивными УУД:
- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
 - самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, самоконтроль, волевая регуляция);
 - саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформировать следующие умения:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

- наматывать нить на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой с поворотом);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, соединять детали лоскутной пластики между собой.

Содержание обучения технологии

Проектная деятельность (1 ч).

Основные теоретические сведения.

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы.

Выполнение эскизов проектов.

Оформление интерьера (5 ч).

Основные теоретические сведения.

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера.

Интерьер жилых помещений и их комфортность.

Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект "Кухня моей мечты". Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы.

Творческий проект "Кухня моей мечты". Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Кулинария (16 ч)

Санитария и гигиена (2 ч)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приёмы 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 приёмы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.

Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание 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 (12 ч)

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

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

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая, 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 рассыпчатых, вязких, жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объёма при варке.

Практические работы.

Подготовка к варке круп, бобовых, 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 варёных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строения яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособление 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" (4 ч)

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.

Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)

Элементы материаловедения (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 стороны 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 нити основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Конструирование цветных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами.

ми и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и её измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приёмы раскроя швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов 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.

Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приёмы 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.

Проект "Фартук для работы на кухне" (10 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладки 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.

Художественные ремёсла (18 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)

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 лоскутном шитье. Холодные, тёплые, 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.

Календарно-тематическое планирование

5 класс

№ п п	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе на:			Дата		Основные направления воспитательной деятельности
			контр. работы	развитие речи	лабор. и практич. работы	планиру- емая	фактиче- ская	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	<u>Проектная деятельность (1 ч)</u> Проектная деятельность на уро- ках "Технология"	1						Формиро- вание моти- вации и са- момотива- ции изуче- ния предме- та.
2	<u>Оформление интерьера (5 ч)</u> Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни	1			1			Способ- ствовать воспитанию эстетиче- ского вкуса, аккуратно- сти, иници- ативности.
3	Творческий проект "Кухня моей мечты"	2			2			
4	Защита проекта "Кухня моей мечты"	2	2					
5	<u>Кулинария (16 ч)</u> Санитария и гигиена на кухне	1			1			Способ- ствовать осознанию основной цели здоро- вого пита- ния при приёме пи- щи.
6	Здоровое питание	1			1			
7	Бутерброды. Горячие напитки	2			1			
8	Блюда из круп, бобовых, мака- ронных изделий	2			1			
9	Приготовление блюда из круп или макаронных изделий	2			1			
10	Блюда из сырых овощей и фруктов	1			1			
11	Блюда из вареных овощей	1			1			
12	Приготовление салатов из сы- рых и вареных овощей	2			1			
13	Блюда из яиц	1			1			
14	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу "Кулинария" "Воскресный зав- трак в моей семье"	1			1			
15	Групповой проект "Воскресный завтрак для всей семьи"	2	1					
16	<u>Создание изделий из тек- стильных материалов (28 ч)</u> Производство текстильных ма-	2			1			Ориентиро- вание на самовыра-

	териалов. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани							жение в разных видах искусства, художественное творчество. Способствовать привитию навыков акkuratности; развитию пространственного представления, логического мышления; формировать культуру поведения при фронтальной и индивидуальной работе, уважение к мастерам прошлого и настоящего.
17	Свойства текстильных материалов. Изучение свойства тканей из хлопка и льна	2			1			
18	Конструирование швейных изделий	2			1			
19	Построение чертежа швейного изделия	2			1			
20	Раскрой швейного изделия	2			1			
21	Швейные ручные работы	2			1			
22	Подготовка швейной машины к работе	2			1			
23	Приёмы работы на швейной машине	2			1			
24	Швейные машинные работы	2			1			
25	Выполнение проекта "Фартук для работы на кухне"	2			1			
26	Обработка накладного кармана	2			1			
27	Обработка нижнего и боковых срезов фартука	2			1			
28	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом	2			1			
29	Защита проекта "Фартук для работы на кухне"	2	2					
30	Художественные ремёсла (18 ч) Декоративно-прикладное изделие для кухни	2			1			Воспитание любви к декоративно-прикладному искусству; аккуратности, трудолюбия, усидчивости, внимания.
31	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1			1			
32	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	1			1			
33	Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья	2			1			
34	Лоскутное шитьё. Изготовление образца изделия из лоскутов	2			1			
35	Лоскутное шитьё. Обоснование проекта	2			1			
36	Выполнение проекта "Стачивание деталей изделия"	4			4			
37	Подготовка проекта к защите	2			1			

38	Защита проекта "Лоскутное изделие для кухни"	2	2					
	Итого:	68	7		36			

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868576146

Владелец Хамеруева Марина Владимировна

Действителен с 14.03.2022 по 14.03.2023