


**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
"ШКОЛА СВЯТИТЕЛЯ ФИЛАРЕТА МОСКОВСКОГО"**

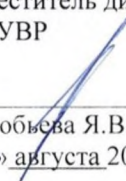
«Рассмотрено»

На заседании методического
объединения учителей
Протокол № 1
Руководитель МО


Майдапович Е.А.
от «28» августа 2017 г.

«Согласовано»

Заместитель директора
по УВР


Воробьева Я.В.
«28» августа 2017 г.

«Утверждено»

Директор ОАНО
"Школа святителя Филарета
Московского"


Янковский Д.В.
от «29» августа 2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРЕДМЕТУ «Технология»**

в 5 «А» классе

на 2017-2018 учебный год

уровень: базовый

(34 часа, 1 час в неделю)

Учитель: Шаброва И.А.

Рабочая программа составлена на основе ФГОС УМК для 5 класса образовательных организаций, авторской программы курса «Технология. Обслуживающий труд» Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.

Москва, 2017

Пояснительная записка

Слово «образование» происходит от слова «образ». Оно первоначально означало участие в созидании в человеке образа Божия, восстановление его по подобию Божию, которые он утратил и утрачивает в результате грехопадения Адама и собственных грехов. Человек сам с помощью Божией создает себя по образу и подобию Божию. Задача наставника, духовника, педагога помочь в этом делании руководимому, пасомому ученику.

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам общего образования, представленных в Федеральном образовательном государственном стандарте основного общего образования.

Цели рабочей программы:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение безопасными приемами труда, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Рабочая программа по технологии составлена на основе нормативно-правовых документов:

Рабочая программа по технологии для обучающихся 5 классов составлена на основе нормативных правовых документов:

- Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897);
- Закон «Об образовании» от 29.12.2012года №273-ФЗ;
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: «Вентана-Граф», 2015г. Авторы программы: Н.В. Синица, В.Д. Симоненко;
- требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащённости учебного процесса и оборудования учебных помещений»;
- Рекомендациями Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 г. № МД-1552/03 «Об оснащении ОУ учебным и учебно-лабораторным оборудованием»
- Положение о рабочей программе по учебному предмету (курсу) муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «МБОУ Лицей №159».
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «МБОУ Лицей №159».

Место учебного предмета в учебном плане:

На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, итого 68-70 ч. за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

Учебно-методическое обеспечение:

- Симоненко В.Д. Технология, 5 класс (вариант для девочек). М: Вентана-Граф, 2014
- Учебник Симоненко В.Д.. Технология. Технология ведения дома. 5 класс. М. Дрофа. 2014 г.
- Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 класс: проект. – М.: Просвещение, 2014.
- Программы общеобразовательных учреждений «Технология, трудовое обучение» 1-4, 5-11 классы; рекомендовано Министерством образования и науки РФ. Хотунцев Ю.Л., Симоненко В.Д. - Москва, «Просвещение», 2014.
- Адреев В. Современный этикет и русские традиции, М: Вече, 2012
- Белова Г.И. Кулинария. Примерное поурочное планирование 5-9 класс.
- М: Ижица, 2013 Ермакова В.И. Кулинария. М: Просвещение, 2011
- Ефимов Ф.П. 1600 полезных советов хозяевам дома. Якутск: Фарус, 2013
- Лазарева Т.Ф. Технология. Тестовые задания. Кроссворды. Карточки- задания. М: Ижица, 2011
- Полянина А.Ю., Ларина О.В. Комнатные цветы. М: Дом Славянской книги, 2011
- Программа для общеобразовательных учреждений под редакцией Симоненко В.Д., 2014
- Интернет-ресурсы: [http://www.openclass.ru/user55 55](http://www.openclass.ru/user5555) <http://www/it-n.ru> <http://eidos.ru> <http://www.botic.ru> <http://www.cnso.ru/tehn> <http://files.school-collection>.

2. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты *изучения предмета:*

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами 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 (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты *изучения курса:*

- познавательные УУД:
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
 - определение адекватных имеющимся организационным и 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, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
 - диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
 - исследовательские и проектные действия;
 - осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
 - выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
 - формулирование определений понятий;
 - соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
 - соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда;
- коммуникативные УУД:
- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- регулятивные УУД:
- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
 - самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
 - саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- 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, готовить блюда из сырых и вареных 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 нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать даину стежка);
- 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 чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечивать 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, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

1. Содержание тем курса по технологии в 5 классах

Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности (1 час).

Основные теоретические сведения: Теоретические сведения: цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Организация учебного процесса в текущем году. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Инструктаж по технике безопасности и правилам внутреннего распорядка в школьных учебных мастерских. Противопожарная безопасность.

Практические работы: знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе.

КУЛИНАРИЯ (20 ч)

Физиология питания. (2 часа). *Основные теоретические сведения:* понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм.

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 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. **Интерьер кухни.(2 часа).** *Основные теоретические сведения:* Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Интерьер столовой.(2 часа). Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Размещение оборудования в столовой.

Сервировка стола к завтраку(2 часа) *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

Бутерброды, горячие напитки. (2 часа). *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 яиц (2 часа) *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.

Блюда из овощей(4 часа) *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.

Заготовки продуктов (2 часа). *Основные теоретические сведения:* Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы: Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. Домашние заготовки.

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «Кухня Моей Мечты» (2 часа) *Основные теоретические сведения* Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

РУКОДЕЛИЕ (8 Ч)

Вышивка. Отделка изделий вышивкой. Применение вышивки в народном и современном костюме .Разметка рисунка и способы ее перевода *Основные теоретические сведения:* Виды вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Организация рабочего места. Определение места и размера узора на изделии.

Практические работы: Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой образца, салфетки, фартука, носового платка.

Узелковый батик (2 часа). *Основные теоретические сведения:* Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

Практические работы: Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «Узелковый батик»(2 часа) *Основные теоретические сведения:* оформление салфеток в технике «Узелковый батик»

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 часа) *Основные теоретические сведения:* Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. 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 Определение в тканях направления нитей основы и утка. Изготовление образца полотняного переплетения. Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон. Объекты труда. Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 Ч).

Механизмы технологических машин (2 часа). *Основные теоретические сведения* История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности.

Бытовая универсальная швейная машина. Виды приводов (2 часа). *Основные теоретические сведения:* Бытовая универсальная швейная машина ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Формирование первоначальных навыков (2 часа). *Основные теоретические сведения*

Интерьер кухни.(2 часа). *Основные теоретические сведения:* Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно- гигиенических требований.

Интерьер столовой.(2 часа). Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно- прикладного искусства. Размещение оборудования в столовой.

Сервировка стола к завтраку(2 часа) *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

Бутерброды, горячие напитки. (2часа). *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 яиц (2часа) *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.

Блюда из овощей(4 часа) *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.

Заготовки продуктов (2часа). *Основные теоретические сведения:* Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы: Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. Домашние заготовки.

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «Кухня Моей Мечты» (2 часа) *Основные теоретические сведения* Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

РУКОДЕЛИЕ (8 Ч)

Вышивка. Отделка изделий вышивкой. Применение вышивки в народном и современном костюме. Разметка рисунка и способы ее перевода *Основные теоретические сведения:* Виды вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Организация рабочего места. Определение места и размера узора на изделии.

Практические работы: Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой образца, салфетки, фартука, носового платка.

Узелковый батик (2 часа). *Основные теоретические сведения:* Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

Практические работы: Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «Узелковый батик»(2 часа) *Основные теоретические сведения:* оформление салфеток в технике «Узелковый батик»

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 часа) *Основные теоретические сведения:*

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и

ширина ткани. Полотняное переплетение. 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 Определение в тканях направления нитей основы и утка. Изготовление образца полотняного переплетения. Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон. Объекты труда. Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 Ч).

Механизмы технологических машин (2 часа). *Основные теоретические сведения* История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности.

Бытовая универсальная швейная машина. Виды приводов (2 часа). *Основные теоретические сведения:* Бытовая универсальная швейная машина ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Формирование первоначальных навыков (2 часа). *Основные теоретические сведения*

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 РАБОТЫ (2 ЧАСА)

Ручные работы (2 часа) *Основные теоретические сведения:* инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, 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.

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 Ч).

Конструирование швейных изделий (2 часа) *Основные теоретические сведения:* фартуки в национальном и современном костюме.

Общие правила построения чертежей швейных изделий(2 часа). *Основные теоретические сведения:* общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями

Основные точки и линии измерения (2 часа). *Основные теоретические сведения:* понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскрой 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.

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «Моделирование фартука» (3ч) *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. 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.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 часов).

Технология изготовления швейных изделий (2 часа).

Подготовка ткани к раскрою (2 часа).

Раскладка выкройки на ткани. Особенности раскладки ткани в клетку, с крупным рисунком (2 часа)

Инструменты и приспособления для раскроя (2 часа).

Правила обработки деталей кроя(2 часа)

Приемы ВТО и ее значение (2 часа). *Основные теоретические сведения:* Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы: Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ. Изготовление фартука (3 часа). *Основные теоретические сведения.*

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. 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.