Пояснительная записка

 Предмет: технология

 Класс: 5

Количество часов в неделю: 2 часа,

Развернутый тематический план разработан в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В.Д.Симоненко (М.2006).

Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихся на основе приобретения ими компетентностного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслотворчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

Цель обучения технологии:

* освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирование и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельно и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* воспитания 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.

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, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* овладение способами деятельностей:
* 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 и т.д., критически осмыслить полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
* умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.;

• освоение компетенций - коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно- саморазвивающей.

Для технологического образования приоритетным можно считать развитие умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов - в плане это является основой для целеполагания.

Проектная деятельность учащихся - это совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, соблюдение последовательности этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта), включая его осмысление и рефлексию результатов Информационно-коммуникативная деятельность учащихся. Учащиеся должны уметь развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства, объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах, владеть основными видами публичных выступлений, следовать этическим нормами правилам ведения диалога, диспута.

В процессе обучения должно быть сформировано умение формулировать свои мировоззренческие взгляды, бережное отношение к национальным богатствам страны, языку, культуре, традициям, чувство национальной гордости и на этой основе - воспитание гражданственности и патриотизма.

Требования к уровню подготовки Учащихся 5 класса

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 классов

Должны знать:

* негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
* способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
* общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

общие сведения и пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей

правила санитарии и гигиен при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;

* технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
* способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
* виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
* общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
* культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
* правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
* виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
* виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в рабочей традиционных художественных ремеслах;
* возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
* правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
* правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения
* понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
* технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
* гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.
* осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех 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;
* 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;
* определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
* включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать 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 длину стежка);
* переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
* 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;
* читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжки, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

Календарно-тематическое планирование 5 класс 2015-2016гг.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиеразделапрограммы | Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-вочасов | Тип урока (форма и вид деятельности) | Элементысодержания | Требования к уровню подготовки обучающихся (результат) | Видконтроля,измерители | Элементыдополнительного(необязательногосодержания) | Датапроведения |
| план | факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1-2 |  | Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие | 2 | Новыйматериал(объяснение) | Правила ТБ работы в кабинетеобслуживающего труда. Введение в курс технологии | Знать правила ТБ. | Опрос |  |  |  |
| 3-4 | КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (4 часа) | Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах | 2 | Комбинированный | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах | Знать правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи | Опрос |  |  |  |
| 5-6 |  | 2 | Комбинированный | Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них | Иметьпредставлениео процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека | Опрос |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 7-8 | КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ(8 часов) | Правила первичной обработки овощей. Технологияприготовления блюд из сырых и вареных овощей | 2 | Комбинированный | Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке | Иметьпредставление:* о правилах первичной обработки всех видов овощей;
* пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд
 | Опрос | Видытепловойобработкиовощей |  |  |
| 9-10 | Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей | 2 | Практическ ая работа | Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ на кухне, способы и формы нарезки овощей | Знать правила нарезки овощей. Уметь:* выполнять правила нарезки овощей;
* готовить и украшать салат
 | Контролькачества |  |  |  |
| 11-12 | Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения | 2 | Комбинированный | Строение яйца. Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого | Знать технологию приготовления блюд из яиц. Уметь определять свежести яиц | Опрос | Способы хранения яиц |  |  |
| 13-14 | Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку | 2 | Комбинированный | Продукты, используемые для бутербродов.Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления | Иметьпредставлениео разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях | Опрос |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 15-16 | СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 часа) | Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом | 2 | Комбинированный | Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом | Иметьпредставлениео правилах подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета и пользования ими. Соблюдать правила за столом. Уметь накрывать стол | Опрос. Эскиз накрыто го стола | Способыскладываниясалфеток |  |  |
| 17-18 | ЗАГОГОВКА ПРОДУКТОВ (2 часа) | Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения. | 2 | Комбинированный | Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая | Знать:* способы заготовок продуктов;
* правила сбора урожая и лекарственных трав;

-условия и срокихранениязаготовок | Опрос | Видылекарственн ых растений нашей местности |  |  |
| 19-20 | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. РУКОДЕЛИЕ. ВЫШИВКА. (10 часов) | Вышивка как вид декоративно­прикладного искусства и ее применения в народном и современном костюме. Инструменты и материалы. Цвет и его свойства | 2 | Комбинированный | Виды декоративно­прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт) | Знать:* виды

декоративно­прикладногоискусства;* материалы и инструменты для вышивания;
* свойства цвета и элементы построения вышивки
 | Опрос | Видывышивки |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 21-22 |  | Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити | 2 | Практическ ая работа | Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения швов «вперед иголку», «назад иголку» | Уметь:-закреплять нитиразнымиспособами;- выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку» | Качест­вообразца | Производные швы: «вперед иголку дважды перевить» |  |  |
| 23-24 | Простейшие вышивальные швы: стебельчатый (ураЬалыы анньыы)и тамбурный (уктаалыы анньыы). Заправка ткани в пяльцы | 2 | Практическ ая работа | Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов | Уметь:-выполнять стебельчатый и тамбурный швы;- закреплять ткань в пяльцы | Качест­вообразца | Производныешвы:«елочка» - фигурные стежки, «треугольник» -крестообразн ые стежки |  |  |
| 25-26 | Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный | 2 | Практическ ая работа | Техника выполнения «козлик и петельный | Уметь выполнять швы: «козлик» (крестообразные стежки) и петельный | Качест­вообразца | Производныешвы |  |  |
| 27-28 | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру | 2 | Практическ ая работа | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру | Знать способы изменения величины рисунка и перевода его на ткань.Уметь выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку | Качест­вообразца | Коллекция вышивок с применением простейших швов |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 29-30 | ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 часа) | Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент | 2 | Комбиниро ванный. Лабораторн ая работа | Натуральные раститель­ные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Свойства тканей из расти­тельных волокон и их ассортимент | Иметьпредставление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачес­тва, свойствах тканей из них | Опрос.Проверкалабораторнойработы |  |  |  |
| 31-32 | ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа) | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина и ее характеристика. Организация рабочего места для машинных работ и ТБ работы на швейной машине | 2 | Комбинированный | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы | ИмеетпредставлениеО технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов. Уметь организовать рабочее место и знать правила ТБ | Опрос. Кон­троль подго­товки рабочег о места |  |  |  |
| 33 | Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей | 1 | Практическ ая работа | Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей | Уметь готовить швейную машину к работе | Кон­трольвыполнения | Уход зашвейноймашиной |  |  |
| 34 | Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка | 1 | Практическ ая работа | Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка | Уметь:* управлять швейной машиной;
* строчить по прямой и кривой линиям;
* делать закрепки и поворачивать шов
 | Качест­вообразца | Регулировкакачествастежка |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 35 | КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (8 часов) | Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней | 1 | Комбинированный | Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме | Имеетпредставление о рабочей одежде и требованиях к ней | Опрос | Эксплуатаци онные и гигиенически е требования к рабочей одежде |  |  |
| 36 | Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок | 1 | Комбинированный | Особенности строения фигуры человека. Прави­ла снятия мерок и их условные обозначения | Знать правила снятия мерок. Уметь ихиспользовать | Контро ль за действи ями |  |  |  |
| 37 | Правила пользования чертежными инструментами и прина­длежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе | 1 | Комбинированный | Правила пользования чертежными инструмен­тами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. | Иметьпредставление оправилах пользова­ния чертежными инструментами и принадлежностя­ми, типах линий, масштабе, черте­же, эскизе | Тестирование | Понятие офасонеизделия |  |  |
| 38 | Построение чертежа выкройки фартука в масштабе | 1 | Практическ ая работа | Последовательность пос­троения чертежа выкройки фартука | Уметь строить чертеж по описанию | Кон­трольчертежа |  |  |  |
| 39-40 | Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам | 2 | Практическ ая работа | Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину | Уметь читать чертеж | Кон­трольчертежа |  |  |  |
| 41-42 | Виды отделки швейных изделий | 2 | Комбинированный | Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды | Иметьпредставление о видах отделки швейных изделий, способах моделирования. Уметь вносить модельные измене­ния в выкройку | Кон­трольвыпол­нения |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 43-44 | ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ(14 часов) | Инструктаж по ТБ рабо­ты с тканями. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Спо­собы рациональной рациональной расклад­ки. Подготовка ткани к раскрою | 2 | Комбиниро ванный. Практическ ая работа | Правила ТБ работы с тка­нями. Способы подготов­ки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка | Иметьпредставление орациональной раскладке, подго­товке ткани и выкройки.Знать правила ТБ. Уметь находить лицевую сторону ткани | Кон­трольвыпол­нения |  |  |  |
| 45-46 | Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных сте­жков строчек и швов | 2 | Практическ ая работа | Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки выполняемые ими: смето­чная, заметочная, намето­чная, копировальная. Понятия: шов, строчка, стежок, длина стежка | Знать область припрямые стежкименения прямых стежков. Уметь выполнять | Кон­тролькачес­тва | Косые стежки: об­меточный, подшивоч­ный |  |  |
| 47-48 | Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани | 2 | Практическ ая работа | Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани | Иметьпредставление о способах переноса линий и точек на ткани.Уметь ими пользоваться | Кон­тролькачес­тва |  |  |  |
| 49-50 | Краевые и соединитель­ные швы. Конструкция машинного шва. Условные обозначения и технология выполнения | 2 | Комбиниро ванный. Практическ ая работа | Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения соединительных и краевых швов | Иметьпредставление оконструкции маш­инных швов. Уметь читать графические схемы швов и выполнять их | Кон­тролькачес­тва |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 51-52 | ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (14 часов) | Обработка нагрудника и нижней части фартука | 2 | Практическ ая работа | Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависи­мость от ткани и фасона | Иметьпредставление оспособах обработ­ки нагрудника и нижней части фар­тука | Кон­тролькачес­тва |  |  |  |
| 53-54 | Обработка накладных карманов, бретелей и пояса | 2 | Практическ ая работа | Методы обработки карма­нов, бретелей и пояса | Иметьпредставление ометодах обработки карманов, бретелей пояса.Уметь их использовать | Опрос и кон­троль выпол­нения |  |  |  |
| 55-56 | Сборка и отделка изделия. Влажно-тепло­вая обработка изделия и ТБ утюжительных работ | 2 | Практическ ая работа | Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качест­ва изделия | Знать:-последователь­ность сборки фартука;* правила ТБ утюжильных работ;
* критерии оценки качества изделия
 | Опрос и кон­троль выпол­нения |  |  |  |
| 57-58 | ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа) | Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение | 2 | Комбинированный | История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухон­ное оборудование, его размещение и уход за ним. Деление кухни на зоны | Иметьпредставление:* о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой;
* оборудовании и его влиянии на человека
 | Опрос | Требования электро-и пожаробезо­пасности на кухне |  |  |
| 59-60 | Интерьер кухни, украшение ее изделиями собственного изготовления. Выполне­ние эскизов прихваток | 2 | Комбинированный.Практиче­скоезадание | Виды отделки интерьера (роспись ткани, резьба по дереву). Варианты декор­ативного украшения кух­ни изделиями собствен­ного изготовления | Иметь представлениео возможностях отделки и декорат­ивного убранства кухни.Уметь выполнять эскизы изделий | Оценкаэскиза |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 61-62 |  | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организац­ионно-подготовитель­ный этап выполнения творческого проекта | 2 | Комбинированный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организа- ционно-подготовитель- ный этап (выбор темы проекта и его обсужде­ние, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материа­лов) | Уметь:* выбирать посиль­ную и необходи­мую работу;
* аргументирован­но защищать свой выбор;
* делать эскизы и подбирать матери­алы для выполне­ния
 | Кон­трольвыпол­нения |  |  |  |
| 63-64 | Выбор оборудования инструментов и приспо­соблений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | Комбинированный | Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовате­льности выполнения. Поиск сведений в литера­туре. | Уметь:* пользоваться необходимой лите­ратурой;
* подбирать все необходимое для выполнения идеи
 | Кон­трольвыпол­нения |  |  |  |
| 65-66 | Технологический этап выполнения творческого проекта(конструирова­ние. Моделирование, изготовление изделия) | 2 | Комбинированный | Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия | Уметь конструи­ровать и модели­ровать, выполнять намеченные работы | Кон­трольвыпол­нения |  |  |  |
| 67-68 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 2 | Комбинированный | Критерии оценки работ и выполнении рекламного проспекта изделия | Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее | Защитапроекта |  |  |  |