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 | Наимено  вание  раздела  програм  мы | Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-  во  часов | Тип урока (форма и вид деятельности) | Элементы  содержания | Требования к уровню подготовки обучающихся (результат) | Вид  контроля,  измерите  ли | Элементы  дополнительного  (необязательного  содержания) | Дата  проведения | |
| 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 | Новый  материал  (объяснени  е) | Правила ТБ работы в кабинете  обслуживающего 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 | Комбиниро  ванный | 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 | Комбиниро  ванный | Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них | Иметь  представление  о 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. Технология  приготовления блюд из сырых и вареных овощей | 2 | Комбиниро  ванный | 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 | Иметь  представление:   * о правилах первичной обработки всех видов овощей; * пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд | Опрос | Виды  тепловой  обработки  овощей |  |  |
| 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 | Контроль  качества |  |  |  |
| 11-12 | Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения | 2 | Комбиниро  ванный | 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 | Комбиниро  ванный | Продукты, используемые для бутербродов.  Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления | Иметь  представление  о 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 | Комбиниро  ванный | Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом | Иметь  представление  о правилах подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета и пользования ими. Соблюдать правила за столом. Уметь накрывать стол | Опрос. Эскиз накрыто го стола | Способы  складывания  салфеток |  |  |
| 17-18 | ЗАГОГОВКА ПРОДУКТОВ (2 часа) | Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения. | 2 | Комбиниро  ванный | 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 сроки  хранения  заготовок | Опрос | Виды  лекарственн 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 | Комбиниро  ванный | Виды декоративно­прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт) | Знать:   * виды   декоративно­  прикладного  искусства;   * материалы и инструменты для вышивания; * свойства цвета и элементы построения вышивки | Опрос | Виды  вышивки |  |  |
| 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 нити  разными  способами;  - выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку» | Качест­  во  образца | 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 | Качест­  во  образца | Производные  швы:  «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 | Качест­  во  образца | Производные  швы |  |  |
| 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 | Качест­  во  образца | 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 | Иметь  представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачес­тва, свойствах тканей из них | Опрос.  Провер  ка  лаборат  орной  работы |  |  |  |
| 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 | Комбиниро  ванный | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы | Имеет  представление  О 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 | Кон­  троль  выполн  ения | Уход за  швейной  машиной |  |  |
| 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 | Качест­  во  образца | Регулировка  качества  стежка |  |  |
| 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 | Комбиниро  ванный | Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме | Имеет  представление 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 | Комбиниро  ванный | Особенности строения фигуры человека. Прави­ла снятия мерок и их условные обозначения | Знать правила снятия мерок. Уметь их  использовать | Контро ль за действи ями |  |  |  |
| 37 | Правила пользования чертежными инструментами и прина­длежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе | 1 | Комбиниро  ванный | Правила пользования чертежными инструмен­тами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. | Иметь  представление о  правилах пользова­ния чертежными инструментами и принадлежностя­ми, типах линий, масштабе, черте­же, эскизе | Тестиро  вание | Понятие о  фасоне  изделия |  |  |
| 38 | Построение чертежа выкройки фартука в масштабе | 1 | Практическ ая работа | Последовательность пос­троения чертежа выкройки фартука | Уметь строить чертеж по описанию | Кон­  троль  чертежа |  |  |  |
| 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 | Кон­  троль  чертежа |  |  |  |
| 41-42 | Виды отделки швейных изделий | 2 | Комбиниро  ванный | Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды | Иметь  представление о видах отделки швейных изделий, способах моделирования. Уметь вносить модельные измене­ния в выкройку | Кон­  троль  выпол­  нения |  |  |  |
| 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 | Иметь  представление о  рациональной раскладке, подго­товке ткани и выкройки.  Знать правила ТБ. Уметь находить лицевую сторону ткани | Кон­  троль  выпол­  нения |  |  |  |
| 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 | Кон­  троль  качес­  тва | 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 | Иметь  представление о способах переноса линий и точек на ткани.  Уметь ими пользоваться | Кон­  троль  качес­  тва |  |  |  |
| 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 | Иметь  представление о  конструкции маш­инных швов. Уметь читать графические схемы швов и выполнять их | Кон­  троль  качес­  тва |  |  |  |
| 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 | Иметь  представление о  способах обработ­ки нагрудника и нижней части фар­тука | Кон­  троль  качес­  тва |  |  |  |
| 53-54 | Обработка накладных карманов, бретелей и пояса | 2 | Практическ ая работа | Методы обработки карма­нов, бретелей и пояса | Иметь  представление о  методах 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 | Комбиниро  ванный | 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 | Иметь  представление:   * 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 | Комбиниро  ванный.  Практиче­  ское  задание | Виды отделки интерьера (роспись ткани, резьба по дереву). Варианты декор­ативного украшения кух­ни изделиями собствен­ного изготовления | Иметь представление  о возможностях отделки и декорат­ивного убранства кухни.  Уметь выполнять эскизы изделий | Оценка  эскиза |  |  |  |
| 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 | Комбиниро  ванный | 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 | Кон­  троль  выпол­  нения |  |  |  |
| 63-64 | Выбор оборудования инструментов и приспо­соблений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | Комбиниро  ванный | 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 | Кон­  троль  выпол­  нения |  |  |  |
| 65-66 | Технологический этап выполнения творческого проекта(конструирова­ние. Моделирование, изготовление изделия) | 2 | Комбиниро  ванный | Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия | Уметь конструи­ровать и модели­ровать, выполнять намеченные работы | Кон­  троль  выпол­  нения |  |  |  |
| 67-68 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 2 | Комбиниро  ванный | Критерии оценки работ и выполнении рекламного проспекта изделия | Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее | Защита  проекта |  |  |  |