

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии в 5 классе соответствует:

- федеральному образовательному стандарту основного общего образования с изменениями и дополнениями;
- примерной образовательной программе основного общего образования;
- программе воспитания муниципального общеобразовательного учреждения «Лингвистическая гимназия №3 г. Улан-Удэ», которая разработана в соответствии с методическими рекомендациями «Примерная программа воспитания» от 02.06.2020 г.;
- авторской программе основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд», авторы программы: О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая;
- основной образовательной программе основного общего образования МАОУ «Лингвистическая гимназия №3»;
- учебному плану МАОУ «Лингвистическая гимназия №3»;
- федеральному перечню учебников;
- положению о рабочей программе учителя МАОУ «Лингвистическая гимназия №3».

Рабочая программа рассчитана на 70 часов, 2 часа в неделю.

Национально-региональный компонент программы реализуется через знакомство учащихся с видами текстиля, использовавшимися в национальной одежде, национальными орнаментами вышивки и другой отделки одежды.

Рабочая программа предусматривает использование дистанционных технологий обучения.

Рабочая программа ориентирована на использование:

Технология. Обслуживающий труд. 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2012. – 254, (2) с.: ил.;

Образовательных платформ: <https://www.yaklass.ru/>, <https://resh.edu.ru/>,
<https://classroom.google.com/>, <https://videouroki.net/>.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом данная рабочая программа обеспечивает формирование личностных, метапредметных и предметных результатов школьного курса по английскому языку и реализацию модуля «Школьный урок» программы воспитания основного общего образования.

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1) дизайнерское конструирование изделия;

2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, аппликация, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности

своей фигуры;

- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

В результате обучения по данной программе ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

- планировать и выполнять учебные проекты;

- подбирать необходимые материалы и инструменты;

- экономно расходовать материалы;

- определять цели и задачи, составлять план, выбирать средства и способы деятельности, распределять обязанности в паре и группе, оценивать результаты, корректировать деятельность;

- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- навыкам созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

- выбирать способы моделирования, конструирования и художественного оформления;

- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять технологические операции (разметку, раскрой, сборку, отделку и др.);

- порядком их выполнения при изготовлении изделия,

- определять свойства материалов;

- владеть инструментами и машинами, помогающими человеку при обработке сырья и создании предметного мира;
- распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- организовать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

Вводное занятие - (2 часа)

Тема 1. Инструктаж по технике безопасности

Основные теоретические сведения

Технология как учебная дисциплина. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Правила безопасности на уроках технологии.

Тема 2. Творческая проектная деятельность

Основные теоретические сведения

Понятие о творческой деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектов. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Ссылки: <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7553/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7554/>

Раздел 1. Кулинария (18 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 часа)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Ссылки: <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7576/>

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 часа)

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (2 часа)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений, их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни, уход за ним. Зонирование кухни. Декоративная отделка помещения.

Практические работы

Выполнение эскиза интерьера кухни.

Ссылка: <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/>

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ. ЭТИКЕТ (2 ч)

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

3.Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

4.Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ - (10 часов)

1. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 Ч)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Толщина хлеба в бутербродах.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Ссылка: <https://videouroki.net/video/8-tiekhnologhiia-prighotovlieniia-butierbrodov.html>

2. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из

яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

2. Приготовление блюда из яиц.

3. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

Ссылка: <https://videouroki.net/blog/prigotovlenie-blyud-iz-yaits.html>

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка,

жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Приготовление салата из сырых овощей.
3. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
4. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
5. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

Ссылки: <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7574/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/>

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/>

5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов.

Практическая работа

1. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (38 ч)

Тема 1. 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. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Ссылка: <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7566/>
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/>

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6ч)

Основные теоретические сведения

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

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 3. РУЧНЫЕ И МАШИННЫЕ ШВЫ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

1. Выполнение ручных и машинных стежков, строчек и швов.

Ссылка: <https://videouroki.net/video/24-ruchnye-instrumenty.html>

<https://videouroki.net/video/25-mashinnye-shvy.html>

Тема 4. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)

Основные теоретические сведения

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч)

Основные теоретические сведения

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва.

Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки фартука и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 6. РУКОДЕЛИЕ (6 ч)

Основные теоретические сведения

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение мета и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в

пальцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов. Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.

2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

Ссылка: <https://videouroki.net/blog/videourok-dekorativno-prikladnoe-iskusstvo.html>

Раздел 3. Творческие проектные работы (8 ч)

1. Организация праздника (на примере дня рождения).

2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

3. Отделка швейного изделия бурятской вышивкой.

4. Изготовление сувениров в технике вышивки.

Тематическое планирование

5 класс (70 ч)

Подразделы и темы	Количество учебных часов	
	подразделы	темы
1 четверть 18 часов		
Вводное занятие	2 ч	2 ч
Кулинария (18 ч)		
Физиология питания.		2 ч
Санитария и гигиена. Кухонная посуда		2 ч
Интерьер кухни, столовой		2 ч
Сервировка стола. Этикет		2 ч
Технология приготовления пищи.		8 ч
2 четверть 14 часов		
Технология приготовления пищи.		2 ч
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)		
Элементы материаловедения		4 ч
Элементы машиноведения		6 ч
Ручные и машинные швы		2 ч
3 четверть 20 часов		
Ручные и машинные швы		2 ч
Влажно-тепловая обработка изделий		2 ч
Конструирование и моделирование рабочей одежды		6 ч
Технология изготовления рабочей одежды		10 ч
4 четверть 16 часов		
Технология изготовления рабочей одежды		2 ч
Рукоделие. Вышивка.		6 ч

Творческие проектные работы	8 ч	8 ч
Резервные уроки		2 ч
Итого		70 ч

ИТОГО: 70 часов, из них 20 часов на реализацию рабочей программы по воспитанию

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Лингвистическая гимназия №3 г.Улан-Удэ»**

«Рассмотрено»

на заседании МО

Протокол № _____

от «__» _____ 2020 года Шохоева Е.Н.

Руководитель

МО _____

ФИО _____

«Согласовано»:

Заместитель директора по

УР _____

от «__» _____ 2020 года

от «__» _____ 2020 года

«Утверждено»

Директор МАОУ

«Лингвистическая гимназия

№3»

_____ Шарханов В.С.

Приказ № _____

от «__» _____ 2020 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Название учебного курса, предмета, дисциплины

(модуля) _____

ФИО _____

Квалификационная категория _____

Класс _____

Год составления программы _____

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575823

Владелец Шарханов Владимир Савельевич

Действителен с 22.04.2021 по 22.04.2022