МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СЕРГИЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ ПОЧЁТНОГО ГРАЖДАНИНА
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ М. С. ТРИФОНОВА

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ Сергиевской СОШ им. почётного
гражданина Московской области М.С. Трифонова
_____Е.Н. Иванова
Приказ № 146 от 01.09.2018г.

Рабочая программа по технологии

(базовый уровень)

5 «Б» класс

2018-2019 учебный год

Составители:
Циркина Наталия Витальевна,
учитель технологии
высшей квалификационной категории

Коломенский городской округ
2018 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 5 класса разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. N 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования" (с изменениями от 31.12.2015 года, приказ № 1577);
2. Программа по технологии: Технология: программа 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М. : Вентана-Граф, 2016. – 144.
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014г. № 253 «Об утверждении федерального переченя учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования» (с изменениями на 05.07.5017 г.);
4. Основная образовательная программа основного общего образования МОУ Сергиевской средней общеобразовательной школы, утвержденная приказом директора 30.08.2015 № 86 (изменения и дополнения на 31.08.2018 г.);
5. Учебный план 5-9 классов МОУ Сергиевской средней общеобразовательной школы на 2018-2019 учебный год, утвержденный приказом директора от 01.09.2018 г. № 86;
6. Положение о рабочей программе МОУ Сергиевской средней общеобразовательной школы, увтержденное приказом директора от 01.09.2017 № 84

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко «Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф, 2014) и рабочей тетради Н.В. Синицы, входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха».

Согласно учебному плану МОУ Сергиевской средней общеобразовательной школы в 2018-2019 учебном году на изучение технологии в 5 классе отведено 70 часов, из расчета 2 часа в неделю.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты

<u>У обучающегося будет сформировано:</u>

• проявление познавательного интереса и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
• мотивация учебной деятельности;
• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
• самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
• смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
• нравственно-эстетическая ориентация;
• реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
• развитие готовности к самостоятельным действиям;
• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
• гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
• технико-технологическое и экономическое мышление;
• экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Обучающийся получит возможность для формирования:

• компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;
• морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учета позиции партнеров в общении, ориентации на их мотивы и чувства, устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;
• установки на здоровый образ жизни и реализации в реальном поведении и поступках;
• эмпатии как осознанного понимания чувств других людей и сопереживания им, выражающих в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

Метапредметные результаты

Обучающийся научится:

• планированию процесса познавательно-трудовой деятельности;
• определению адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
• ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;
• выявлению потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость;
• оценке результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
• общеучебным и логическим действиям (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
• самостоятельному выполнению различных творческих проектных работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства;
• осуществлению поиска информации с использованием ИКТ;
• выбору наиболее эффективных способов решения поставленных задач;
• согласованию и координации совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
• объективной оценке своего вклада в решение общих задач коллектива;
• соблюдению норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
• аргументированной защите в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
• обоснованию путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
• умению работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
• владение речью;
• самоорганизации учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, саморегуляция, рефлексия).

Обучающийся получит возможность научиться:

• адекватно воспринимать предложения учителей, товарищей, родителей и других людей по исправлению допущенных ошибок;
• устанавливать соответствие полученного результата поставленной цели;
• осуществлять поиск и выделение необходимой информации из различных источников в разных формах (текст, рисунок, таблица, диаграмма, схема), сбор информации (извлечение необходимой информации из различных источников; дополнение таблиц новыми данными, обработку информации (определение основной и второстепенной информации);
• слушать собеседника;

- определять общую цель и пути ее достижения;
- осуществлять взаимный контроль,
- адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих,
- оказывать в сотрудничестве взаимопомощь;
- аргументировать свою позицию и координировать её с позициями партнеров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности,

Предметные результаты

Обучающийся научится:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках,
- углеводах, жирах, витаминах, определять меню завтрака, обеда и ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;
- владеть навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека, строить чертеж простых поясных изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры, проводить примерку;
- шить фартук;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
- составлять памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществлять сборку моделей с помощью по инструкции;
- осуществлять выбор товара в модельной ситуации;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- различать основные технологические понятия и характеристики.

Обучающийся получит возможность научиться:

- заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- владеть трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- составлять жизненные и профессиональные планы;
- планировать бюджет домашнего хозяйства;

понимать назначение различных швейных изделий.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству

каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эрго¬номические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса

линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов
1.	Технология домашнего хозяйства	2
2.	Электротехника	1
3.	Кулинария	14
4.	Создание изделий из текстильных материалов	22
7.	Художественные ремёсла	10
4.	Технологии творческой и опытнической деятельности	21
	Итого:	**70**

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
5 «Б» КЛАСС

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Кол-во практ. работ	Плановые сроки прохождения	Скорректированные сроки прохождения
	Проектная деятельность на уроках «Технологии" 1 часа				
1	Проектная деятельность на уроках «Технологии»	1		03.09	
	«Технологии домашнего хозяйства» 2час				
2	Интерьер кухни, столовой	1		03.09	
3	П/р № 1 «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой»	1	1	10.09	
	«Электротехника» 1 час				
4	Бытовые электроприборы.	1		10.09	
	Кулинария 14 часов				
5	Санитария и гигиена на кухне.	1		17.09	
6	Физиология питания	1		17.09	
7	Бутерброды и горячие напитки.	1		24.09	
8	П/р 2 «Приготовление бутербродов, горячих напитков»	1	1	24.09	
9	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1		01.10	
10	П/р 3 «Приготовление гарнира из круп и макаронных изделий»	1	1	01.10	
11	Блюда из сырых овощей и фруктов	1		08.10	
12	П/р № 4 «Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов»	1	1	08.10	
13	Блюда из вареных овощей	1		15.10	
14	П/р 5 «Приготовление овощного салата»	1	1	15.10	
15	Яйцо.	1		22.10	
16	П/р № 6 «Определение свежести яиц»	1	1	22.10	
17	Приготовление завтрака.	1		12.11	
18	П/р 7 «Сервировка стола к завтраку»	1	1	12.11	
	Создание изделий из текстильных материалов - 38 часов				
19	Производство текстилных материлов.	1		19.11	
20	П/р 8 «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».	1	1	19.11	
21	Свойства текстильных материалов.	1		26.11	
22	П/р 9 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».	1	1	26.11	
23	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия	1		03.12	
24	Копирование готовой выкройки.	1		03.12	
25	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.	1		10.12	
26	П/р 10 «Снятие мерок для построения чертежа фартука»	1	1	10.12	

27	Построение чертежа швейного изделия.	1		17.12	
28	П/р 11 «Построение чертежа фартука в М1:4»	1	1	17.12	
29	П/р «Изготовление выкройки фартука в натуральную величину»	1		24.12	
30	П/р № 12 «Подготовка выкройки к раскрою»	1	1	24.12	
31	Швейная машина	1		14.01	
32	П/р 13 «Подготовка швейной машины к работе»	1	1	14.01	
33	Регуляторы швейной машины	1		21.01	
34	П/р 14 «Выполнение строчек на машине»	1	1	21.01	
35	Понятие о стежке, строчке, шве.	1		28.01	
36	Правила выполнения прямого стежка	1		28.01	
37	Швейные ручные работы.	1		04.02	
38	П/р 15 «Выполнение ручных строчек»	1	1	04.02	
39	Приемы работы на швейной машине.	1		11.02	
40	П/р 16 «Выполнение образцов машинных швов»	1	1	11.02	
41	Швейные машинные работы.	1		18.02	
42	Влажно-тепловая обработка ткани	1		18.02	
43	Раскрой швейного изделия.	1		25.02	
44	П/р 17 «Раскрой фартука»	1	1	25.02	
45	Технология изготовления фартука.	1		04.03	
46	П/р 18 «Подготовка деталей кроя к обра ботке»	1	1	04.03	
47	Обработка накладного кармана.	1		11.03	
48	П/р 19 «Обработка накладного кармана»	1	1	11.03	
49	Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	1		18.03	
50	П/р № 20 «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	1	1	18.03	
51	Обработка притачным поясом.	1		08.04	
52	П/р № 21 «Изготовление пояса»	1	1	08.04	
53	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.	1		15.04	
54	П/р № 22 «Обработка верхнего среза фартука»	1	1	15.04	
55	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	1		22.04	
56	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	1		22.04	
	Декоративно-прикладное творчество – 12 часов				
57	Декоративно-прикладное изделие для кухни.	1		29.04	
58	Основы композиции и законы восприятия цвета.	1		29.04	
59	Технология лоскутного.шитья. Изготовление шаблонов.	1		06.05	
60	П/р 23 «Выкроаивание деталей».	1	1	06.05	

61	Создание лоскутного верха	1		13.05	
62	П/р № 24 «Соединение деталей лоскутного верха»	1	1	13.05	
63	Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой.	1		20.05	
64	П/р № 25 «Стежка лоскутного изделия»	1	1	20.05	
65	Обработка срезов лоскутного изделия	1		20.05	
66	П/р № 26 «Обработка срезов лоскутного изделия»	1	1	20.05	
67	Подготовка проекта к защите	1		27.05	
68	Подготовка проекта к защите	1		27.05	
69	Защита проекта «Лоскутное изделия для кухни»	1		27.05	
70	Защита проекта «Лоскутное изделия для кухни»	1		27.05	
	Итого:	**70**	**26**		

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____Н.В. Циркина

«____»_____2018 г.