




УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МО «БРАТСКИЙ РАЙОН»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЛЕОНОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

РАССМОТРЕНО  
Заседание педагогического  
совета  
МКОУ «Леоновская  
ООШ»  
Протокол № 1  
от «31» августа 2017г.

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УВР  
 Е.Н. Черкунова  
«1» сентября 2017г.

УТВЕРЖДАЮ  
Приказ № 42/2  
от «1» сентября 2017г.  
Директор  
МКОУ «Леоновская ООШ»  
Т.В. Крылова



Рабочая программа  
учебного предмета  
«Технологии»  
базовый уровень  
для обучающихся 5 класс  
на 2017-2018 учебный год  
Предметная область «Технология»

Разработала:  
Шаманская Ксения Олеговна  
Учитель технологии

д.Леонова  
2017г.

Данная рабочая программа для обучающихся 5 класса разработана на основе требования к результатам освоения ООП ООО МКОУ «Леоновская ООШ» в соответствии с ФГОС НОО

### ***Планируемые результаты учебного предмета.***

#### ***Личностные результаты:***

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

#### ***Метапредметные результаты:***

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

### ***Предметные результаты:***

#### **Раздел «Кулинария»**

##### *Ученик научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления,

санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

##### *Ученик получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

#### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

##### *Ученик научится:*

- 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.

*Ученик получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

## **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Ученик научится:*

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Ученик получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## ***Содержание учебного предмета.***

### **Технологии домашнего хозяйства (2 часа)**

#### **Интерьер кухни, столовой (2 часа)**

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.

Практическая работа №1 «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой».

**Основные виды деятельности учащихся:** слушание объяснений учителя, самостоятельная работа с учебником, написание докладов, анализ проблемных ситуаций, просмотр учебных презентаций, выполнение работ практикума.

### **Электротехника (2 часа)**

#### **Бытовые электроприборы (2 часа)**

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

Практическая работа №2 «Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми

электроприборами».

**Основные виды деятельности учащихся:** слушание объяснений учителя, слушание и анализ выступлений своих товарищей, систематизация учебного материала, самостоятельная работа с учебником, работа с кинематическими схемами, написание докладов, анализ проблемных ситуаций, просмотр учебных презентаций, выполнение работ практикума.

## **Кулинария (14 часов)**

### **Санитария и гигиена на кухне (1 час)**

~~*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, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

### **Физиология питания (1 час)**

~~*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.

~~*Практическая работа №3*~~ «Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды».

### **Бутерброды и горячие напитки (2 часа)**

~~*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.

~~*Практическая работа №4*~~ «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)**

~~*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.

~~*Практическая работа №5*~~ «Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий».

### **Блюда из овощей и фруктов (4 часа)**

~~*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 свежемороженой продукции.

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.

Практическая работа №6 «Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов».

Практическая работа №7 «Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов».

### **Блюда из яиц (2 часа)**

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.

Практическая работа №8 «Приготовление блюд из яиц».

### **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 часа)**

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.

Практическая работа №9 «Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток».

**Основные виды деятельности учащихся:** слушание объяснений учителя, слушание и анализ выступлений своих товарищей, систематизация учебного материала, самостоятельная работа с учебником, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом, написание докладов, анализ проблемных ситуаций, просмотр учебных презентаций, выполнение работ практикума.

## **Создание изделий из текстильных материалов (22 часа)**

### **~~Свойства текстильных материалов (4 часа)~~**

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

**Практическая работа №10** «Определение направления долевой нити в ткани».

**Практическая работа №11** «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».

### **Конструирование швейных изделий (4 часа)**

**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.

**Практическая работа №12** «Снятие мерок и изготовление выкройки изделия».

**Практическая работа №13** «Подготовка выкройки изделия к раскрою».

### **Швейная машина (4 часа)**

**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 верхней и 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.

**Практическая работа №14** «Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками».

**Практическая работа №15** «Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками».

### **Технология изготовления швейных изделий (10 часов)**

**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).

Обработка нагрудника и нижней части фартука тесьмой. Обработка накладных карманов.

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 (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (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.

**Практическая работа №16** «Раскрой швейного изделия».



**Практическая работа №17** «Сметывание, стачивание деталей фартука».

**Практическая работа №18** «Соединение деталей фартука».

**Практическая работа №19** «Проведение влажно-тепловых работ».

**Основные виды деятельности учащихся:** слушание объяснений учителя, слушание и анализ выступлений своих товарищей, систематизация учебного материала, самостоятельная работа с учебником, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом, написание докладов, сбор и классификация коллекционного материала, анализ проблемных ситуаций, просмотр учебных презентаций, выполнение работ практикума, моделирование и конструирование.

## **Художественные ремёсла (8 часов)**

### **Декоративно-прикладное искусство (2 часа)**

**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.

**Практическая работа №20** «Зарисовка интересных образцов рукоделия».

### **Основы композиции и законы восприятия цвета (2 часа)**

**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.

**Практическая работа №21** «Зарисовка природных мотивов с натуры».

### **Лоскутное шитьё (4 часа)**

**Теоретические сведения.** Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики. 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.

**Практическая работа №22** «Изготовление образцов лоскутных узоров».

**Практическая работа №23** «Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья».

**Основные виды деятельности учащихся:** слушание объяснений учителя, слушание и анализ выступлений своих товарищей, систематизация учебного материала, самостоятельная работа с учебником, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом, написание докладов, анализ проблемных ситуаций, просмотр учебных презентаций, выполнение работ практикума.

## **Технологии творческой и опытнической деятельности**

## (18 часов)

### **Исследовательская и созидательная деятельность (18 часов)**

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый этап. Выбор темы проекта. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Сбор и анализ информации. Технологический этап. Конструкторская и дизайнерская проработка изделия. Самооценка и внешняя экспертная оценка изделия. Заключительный этап. Разработка вариантов рекламы изделия. Испытание изделия. Разработка презентации. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практическая работа №24 «Изучение этапов выполнения проектов».

Практическая работа №25 «Краткая формулировка проблемы».

Практическая работа №26 «Поиск сведений в литературе».

Практическая работа №27 «Моделирование, изготовление изделия».

Практическая работа №28 «Изготовление изделия».

Практическая работа №29 «Оформление проекта».

Практическая работа №30 «Выполнение рекламного проспекта изделия».

Практическая работа №31 «Разработка презентации».

Практическая работа №32 «Презентация и защита проекта».

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

## Резерв учебного времени (2 часа)

**Основные виды деятельности учащихся:** слушание объяснений учителя, слушание и анализ выступлений своих товарищей, работа с научно-популярной литературой, отбор и сравнение материала по нескольким источникам, систематизация учебного материала, самостоятельная работа с учебником, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом, написание докладов, анализ проблемных ситуаций, просмотр учебных презентаций, выполнение работ практикума.

### **Тематическое планирование по технологии 5-классе**

№ урока	Тема урока	Количество часов
---------	------------	------------------

1	Интерьер кухни, столовой.	1
2	Практическая работа №1 «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой».	1
3	Бытовые электроприборы.	
4	Практическая работа №2 «Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами».	1
5	Санитария Физиология питания на кухне	1
6	Практическая работа №3 «Составление индивидуального режима питания на основе пищевой пирамиды	1
7	Бутерброды и горячие напитки	1
8	Практическая работа №4 «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков».	1
9	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
10	Практическая работа №5 «Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»	1
11	Блюда из овощей и фруктов.	1
12	Практическая работа №6 «Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов».	1
13	Блюда из овощей и фруктов.	1
14	Практическая работа №7 «Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов»	1
15	Блюда из яиц.	1
16	Практическая работа №8 «Приготовление блюд из яиц».	1
17	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1
18	Практическая работа №9 «Сервировка стола к завтраку. Складывание	1
19	Основная и уточная нити в ткани.	1
20	Практическая работа №10 «Определение направления долевой нити в ткани».	1
21	Общие свойства текстильных материалов: физические, эрго- номические, эстетические, технологические.	1
22	Практическая работа №11 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».	1
23	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Снятие мерок	1
24	Практическая работа №12 «Снятие мерок и изготовление выкройки изделия»	1

25	Подготовка выкройки к раскрою	1
26	Практическая работа №13 «Подготовка выкройки изделия к раскрою».	1
27	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом	1
28	Практическая работа №14 «Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками».	1
29	Приёмы работы на швейной машине	1
30	Практическая работа №15 «Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками».	1
31	Понятие о стежке, строчке, шве	1
32	Требования к выполнению ручных работ	
33	Раскладка выкройки на ткани с учётом направления долевой нити.	1
34	Практическая работа №16 «Раскрой швейного изделия».	1
35	Обработка нагрудника и нижней части фартука тесьмой	1
36	Практическая работа №17 «Сметывание, стачивание деталей фартука».	1
37	Обработка накладных карманов	1
38	Практическая работа №18 «Соединение деталей фартука».	1
39	Правила выполнения ВТО.	1
40	Практическая работа №19 «Проведение влажно-тепловых работ»	1
41	Декоративно-прикладное искусство	1
42	Практическая работа №20 «Зарисовка интересных образцов рукоделия»	1
43	Основы композиции и законы восприятия цвета.	1
44	Практическая работа №21 «Зарисовка природных мотивов с натуры»	1
45	Лоскутное шитье. Возможности лоскутной пластики	1
46	Практическая работа №22 «Изготовление образцов лоскутных узоров».	1
47	Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе	1
48	Практическая работа №23 «Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья»	1
49	Понятие о творческой проектной деятельности.	1
50	Практическая работа №24 «Изучение этапов выполнения проектов».	1
51	Поисковый этап. Выбор темы проекта.	1
52	Практическая работа №25 «Краткая	1

	формулировка проблемы».	
53	Сбор и анализ информации.	1
54	Практическая работа №26 «Поиск сведений в литературе»	1
55	Технологический этап. Конструкторская и дизайнерская проработка изделия	1
56	Практическая работа №27 «Моделирование, изготовление изделия».	1
57	Расчет себестоимости изделия.	1
58	Практическая работа №28 «Изготовление изделия».	1
59	Самооценка и внешняя экспертная оценка изделия	1
60	Практическая работа №29 «Оформление проекта»	1
61	Заключительный этап. Разработка вариантов рекламы изделия.	1
62	Практическая работа №30 «Выполнение рекламного проспекта изделия».	1
63	Подготовка презентации и доклада для защиты проекта.	1
64	Практическая работа №31 «Разработка презентации»	1
65	Защита проекта	1
66	Практическая работа №32 «Презентация и защита проекта».	1
67	Повторение	1
68	Повторение	1