

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №3»

**Рабочая программа
учебного предмета «Технология»,
5 класс**

Учитель: Павлова Ирина Владимировна

1. **Технология: программа. 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н. В. Сеница. – М.: Вентана – Граф. 2012 – 144 с.**
2. **Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2013. – 160 с.**

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- 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 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 освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- 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 технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технологической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технологических 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 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 освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору будущей профессии;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

В эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

В коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

<u>Создание изделий из текстильных материалов</u>	
ученик научится:	ученик получит возможность:
изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейные изделия, пользуясь технологической документацией; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий	выполнять не сложные приёмы моделирования изделий; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;

<u>Технологии домашнего хозяйства «Кулинария»</u>	
ученик научится:	ученик получит возможность:
самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, различных видов круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания; соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и санитарно-гигиенические требования и правила безопасности.	составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов ; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол соблюдать правила этикета.
<u>Технологии творческой и опытнической деятельности</u>	
ученик научится:	ученик получит возможность:
планировать и осуществлять учебные проекты: -выявлять и формулировать проблему; -обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта; -планировать этапы выполнения работы; -осуществлять технологический процесс; -контролировать ход и результаты выполнения проекта. представлять результаты выполненного проекта; пользоваться основными видами проектной документации.	организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов; осуществлять презентацию; давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товар на рынке.

2. Содержание учебного предмета «Технология» Тематический план

№ п/п	Разделы, темы	Количество часов всего	Количество часов	
			теория	практика
1	Введение.	2	2	-
2	Технология домашнего хозяйства	2	1	1
2.1	Интерьер кухни и столовой	2	1	1
3	Электротехника	1	0,5	0,5
3.1	Бытовые электроприборы.	1	0,3	0,7

4	Кулинария	14	6	8
4.1	Санитария и гигиена на кухне	1	1	-
4.2	Физиология питания	1	1	-
4.3	Бутерброды и горячие напитки	2	0,5	1,5
4.4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	0,5	1,5
4.5	Блюда из овощей и фруктов	4	1	3
4.6	Блюда из яиц	2	1	1
4.7	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	1	1
5	Создание изделий из текстильных материалов	22	6	16
5.1	Свойства текстильных материалов	4	2	2
5.2	Конструирование швейных изделий	4	1	3
5.3	Швейная машина	4	1	3
5.4	Технология изготовления швейных изделий	10	2	8
6	Художественные ремесла	8	3	5
6.1	Декоративно-прикладное искусство	2	1	1
6.2	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	1	1
6.3	Лоскутное шитье	4	1	3
7	Технология творческой и опытнической деятельности	21	2	19
7.1	Исследовательская и созидательная деятельность	21	2	19
	Итого	70	20,5	49,5

Введение (2ч)

Тема: Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технология»

Основные теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Раздел: «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)

Тема: Интерьер кухни, столовой (2ч)

Основные теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовая). Оборудование кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Практические работы. Планировка кухни.

Раздел: «Электротехника» (1ч)

Тема: Бытовые электроприборы (1ч)

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

Практические работы. Изучение потребности электрических приборов на кухне.

Раздел: «Кулинария» (14ч)

Тема: Санитария и гигиена на кухне (1ч)

Основные 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 приемы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.

Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Тема: Физиология питания (1 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие 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. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторная работа: определение качества питьевой воды.

Тема: Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

Основные теоретические сведения. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы. Приготовление бутербродов.

Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

Основные 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. Приготовление блюд из макаронных изделий и круп.

Тема: Приготовление блюд из овощей и фруктов (4 ч)

Основные теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных

индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.
Практические работы. Приготовление блюд из овощей и фруктов.

Тема: Блюда из яиц (2 ч)

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

Лабораторная работа Определение свежести яиц.

Практическая работа: Приготовление блюд из яиц.

Тема: «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2ч)

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

Практические работы. Способы складывания салфеток, сервировка стола к завтраку.

Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)

Тема: Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения (4ч)

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения 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 и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Лабораторные работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Тема: Конструирование швейных изделий (4ч)

Основные теоретические сведения. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Практическая работа. Снятие мерок.

Тема: Швейная машина(4ч)

Основные 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. Приемы 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. 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.

Тема: Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Критерии качества кроя. Основные операции при ручных работах. Правила ВТО. Последовательность изготовления швейных изделий.

Практическая работа. Раскрой изделия. Изготовление швейного изделия.

Раздел: «Художественные ремесла» (8ч)

Тема: Декоративно-прикладное искусство (2ч)

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

Практическая работа. Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема: Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства (2ч)

Основные теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Тема: Лоскутное шитье(4ч)

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутков. Возможности лоскутной пластики, ее 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 шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Практическая работа. Разработка узоров для лоскутного изделия.

Раздел: «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21ч)

Тема: «Исследовательская и созидательная деятельность» (21ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет 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 одному из разделов учебного года. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта.

2. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

<i>№ урока</i>	<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Основное содержание</i>	<i>Характеристика основных видов деятельности учащихся</i>	<i>Домашнее задание</i>
<u>Введение. 2 часа.</u>				
1	Вводный урок.	Знакомство с курсом 5 класса предмета технология.	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка в школьной мастерской.	
2	Правила техники безопасности на уроках технологии.	Приобрести понятия о технике безопасности.	Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте.	Знать правила ТБ при работе в кабинете технологии
<u>Раздел «Технологии домашнего хозяйства». 2 часа</u>				
3	Интерьер кухни, столовой. Тюменская кухня 18-19вв.	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.	Выполнить презентацию на тему «Стили оформления интерьера»
4	Планировка кухни и столовой.	Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК	Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.	§ 3, стр.10
<u>Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» на тему «Планирование кухни-столовой» 2 часа.</u>				
5	Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Определять цели и задачи проектной деятельности по разделу. Знакомиться с	Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК	Стр. 19, оформить проект

		эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и с помощью компьютера.		
6	Защита проекта.	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.	Защитная речь. Значение и порядок защиты проекта. Защита проекта.	
<u>Раздел «Электротехника» 1 час</u>				
7	Бытовые электроприборы на кухне.	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника	§ 4, стр.20
<u>Раздел «Кулинария». 14 часов</u>				
8	Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.	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. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах	Знать основные понятия по теме, §5, стр.29
9	Физиология питания.	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	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе	Знать основные понятия по теме, приготовить набор продуктов для практической работы §6 стр.30

			пищевой пирамиды	
10	Бутерброды	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь.	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродоах. Подсушивать хлеб для канане в жарочном шкафу или тостере.	Знать основные понятия по теме § 7, стр.42- 47
11	Горячие напитки. Травяные чаи из местных видов трав.	Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления. Подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.	Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь	Знать основные понятия по теме § 8, стр.42- 47
12	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.	Знать основные понятия по теме § 8, стр.42- 47
13	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий.	Подготовка продуктов к приготовлению блюд из круп и макаронных изделий. Познакомиться с технологией приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.	Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар	Знать основные понятия по теме § 8, стр.42- 47
14	Первичная обработка овощей.	Пищевая ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную	Знать основные понятия по теме, приготовить

		<p>фруктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.</p>	<p>механическую обработку овощей и фруктов.</p>	<p>набор продуктов для практической работы §10 стр.58</p>
15	<p>Приготовление блюд из сырых овощей и фруктов.</p>	<p>Группы овощей, свежемороженые овощи, влага, питательная ценность, сортировка, мойка. Правила кулинарной обработки, сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.</p>	<p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p>	<p>Знать основные понятия по теме</p>
16	<p>Способы нарезки овощей.</p>	<p>Приобрести навыки нарезки овощей, приготовления винегрета. Нарезка, соломка, ломтик, брусочки, кубики, кружочки. Украшения готовых блюд продуктами, входящими в состав.</p>	<p>Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.</p>	<p>Знать основные понятия по теме § 11 стр.63</p>
17	<p>Приготовление блюд из вареных овощей.</p>	<p>Приобрести навыки приготовления винегрета. Нарезка, соломка, ломтик, брусочки, кубики, кружочки. Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки. технология приготовления салатов из овощей.</p>	<p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p>	<p>Знать основные понятия по теме</p>
18	<p>Блюда из яиц.</p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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.</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды.</p>	<p>Знать основные понятия по теме, приготовить набор продуктов для практической работы §12.стр.66</p>

19	Технология приготовления блюд из яиц.	Приобрести навыки приготовления блюд из яиц. Яйца диетические, всмятку, в «мешочек», вкрутую. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, . Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. подача готовых блюд.	Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	Знать основные понятия по теме.
20	Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.	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	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»	Знать основные понятия по теме §13, стр.71
21	Приготовление завтрака для всей семьи	Дать понятие: меню завтрака, калорийность продуктов.	Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.	Стр.77
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» на тему «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» 2 часа.				
22	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	Познакомиться с этапами творческого проекта. Составить план работы. Оценка стоимости готового изделия: стоимость затраченных материалов, электроэнергии.	Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.	Оформить проект.
23	Защита проекта.	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.	Защитная речь. Значение и порядок защиты проекта. Защита проекта.	
Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» 22 часа.				
Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. 4 часа.				
24	Классификация текстильных волокон.	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.	§ 14, стр. 82
25	Производство текстильных материалов.	Ознакомить с производством текстильных волокон, нитями основы и утка. Материаловедение, волокно, текстильное волокно. 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.	Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.	§ 14, стр. 82

26	Свойства натуральных волокон растительного происхождения.	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.	Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани.	§ 15, стр. 90
27	Хлопчатобумажные и льняные ткани. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.	Познакомить с видами хлопчатобумажных и льняных тканей. Познакомить со значением символов на ярлыках одежды.	Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.	§ 15, стр. 90
Швейная машина. 4 часа.				
28	Бытовая швейная машина с электрическим приводом.	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины.	Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда	§ 19, стр.119
29	Устройство швейной машины.	Знакомство с устройством швейной машины. Шпульный колпачок, холостой и рабочий ход.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.	Знать строение швейной машины
30	Заправка швейной машины.	Знакомство с намоткой ниток и их заправкой. Рабочее место, правила посадки. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.	Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.	Знать схему заправки верхней и нижней нити
31	Приемы работы на швейной машине.	Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в 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. Выполнить прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнить закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад	Оформить портфолио. § 20, стр.127

		шитья назад.		
Конструирование швейных изделий. 4 часа.				
32	Снятие мерок для построения чертежа выкройки.	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.	§ 16, стр.95
33	Построение чертежа фартука.	Знакомство с построением чертежа, отработка навыков. Линия талии и низа, ширина фартука. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	
34	Оформление выкройки.	Оформление чертежа фартука, отработка навыков построения чертежа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки.	Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.	
35	Моделирование фартука.	Знакомство с фасонами фартуков и способами их изменения. Моделирование, модель. Правила безопасной работы с ножницами.	Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	Приготовить ткань для фартука.
Технология изготовления швейных изделий. 10 часов.				
36	Подготовка ткани к раскрою.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.	§ 17, стр.107
37	Раскрой швейного изделия.	Знакомство с последовательностью раскроя ткани. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.	§ 17, стр.108
38	Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Терминология ручных работ.	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ.	Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	

39	Виды стежков и швов. Технология выполнения ручных стежков.	Знакомство со стежками закрепление на практике. Сметать, заметать, наметать, стежок, длина стежка. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание с открытым и закрытым срезами.	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); сметывание.	
40	Последовательность обработки деталей кроя швейного изделия.	Знакомство с обработкой, закрепление на практике. Копировальные стежки, булавки. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки, обработка накладных карманов. Обработка кулиски под резинку.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	Знать основные понятия по теме
41	Обработка нижней части фартука.	Знакомство с обработкой, закрепление на практике. Копировальные стежки, булавки.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	Знать основные понятия по теме
42	Технология обработки кармана. Обработка и наметывание.	Знакомство с обработкой. Закрепление на практике.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	Знать основные понятия по теме
43	Последовательность обработки пояса.	Знакомство с обработкой деталей, закрепление на практике.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
44	Обработка пояса и соединение с фартуком.	Знакомство с обработкой деталей, закрепление на практике.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
45	Окончательная отделка изделия. Проверка качества. В.Т.О. изделия.	Закрепление знаний и умений, полученных ранее.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	Знать основные понятия по теме
<u>Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» на тему «Наряд для завтрака» 7 часов.</u>				
46	Творческий проект «Наряд для завтрака»	Реализация этапов выполнения творческого проекта.	Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.	Стр. 144

47	Обоснование темы.	Дать обоснование выбранной темы.	Дать обоснование выбранной темы.	Стр.146
48	Поисковый этап.	Закрепить умение составлять план работы.	выполнять подбор литературы, в соответствии выбранной темы.	Стр. 146-147
49	Технологический этап.	Правил по технике безопасности, умение подбирать материалы и инструменты для определенного вида работы, умение разрабатывать эскиз, навыки конструирования.	Закрепить знания правил по технике безопасности, умение подбирать материалы и инструменты для определенного вида работы. Закрепить умение разрабатывать эскиз, навыки конструирования.	
50	Аналитический этап.	Формировать умение писать пояснительную записку для оформления творческого проекта.	Написание пояснительной записки для оформления творческого проекта.	Стр. 148
51	Подготовка презентации.	Формирование составления презентации по определенному алгоритму	Составление презентации по определенному алгоритму	
52	Защита проекта.	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защитная речь. Значение и порядок защиты проекта. Защита проекта.	Защитная речь. Значение и порядок защиты проекта. Защита проекта.	
<u>Раздел «Художественные ремесла». 8 часов.</u>				
Декоративно-прикладное искусство. 2 часа.				
53	Декоративно-прикладное искусство.	Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание и т.д. Ознакомиться с некоторыми видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны: узорным ткачеством, вышивкой, кружевоплетением, вязанием, росписью по дереву и ткани, ковроткачеством. Роспись по доске в технике «хохлома».	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России.	§ 24 вопросы.
54	Творчество народных умельцев своего региона, области, города.	Приемы украшения праздничной одежды в старину.	Посещение краеведческого музея (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину	
Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. 2 часа.				
55	Композиция.	Понятие композиции. Правила, приемы и средства	Зарисовывать природные мотивы с натуры и	§25, вопросы.

		композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Изучить и запомнить правила композиции, приёмы композиции, средства композиции	осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора	
56	Создание композиции.	Познакомить с профессией художника декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Изучить понятия симметрия и асимметрия, что значит фактура, текстура, колорит в композиции, какие средства они собой представляют, и наконец, понять, что представляет собой стилизация реальных форм.	Создание графической композиции на листе бумаги ил с помощью графического редактора.	§26, 27, задание стр. 169
Лоскутное шитье. 4 часа.				
57	Лоскутная мозаика.	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды .	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья	§ 28 , стр.170
58	История лоскутной техники. Лоскутное шитье народов Тюменского края.	Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.	Знакомство с историей лоскутной техники, материалами и инструментами, применяемыми при работе.	§ 28 , стр.170
59	Оформление эскиза прихватки.	Знакомство с цветовой гаммой и ее подбором. Лоскутная техника, эскиз, прихватка.	Оформление эскиза	Приготовить ткань
60	Изготовление образцов лоскутных узоров.	Формировать умение подготавливать материалы и инструменты для лоскутного шитья, изготовить образцы по шаблонам. Научиться приёмам выполнения лоскутного шитья: «спираль», «изба».	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	§ 29, стр. 173

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» на тему «Лоскутное изделие для кухни и столовой» 10 часов.				
61	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни и столовой»	Определить цель и задачи проекта, этапы выполнения проекта. Реализация этапов выполнения творческого проекта.	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.	Учебник стр. 178
62	Обоснование темы.	Дать обоснование выбранной темы.	Обоснование выбранной темы.	
63	Составление плана и подбор литературы.	Закрепить умение составлять план работы, выполнять подбор литературы, в соответствии выбранной темы.	Закрепление умения составлять план работы, выполнять подбор литературы, в соответствии выбранной темы.	
64	Подбор материалов и инструментов. Техника безопасности.	Закрепить знания правил по технике безопасности, умение подбирать материалы и инструменты для определенного вида работы.	Закрепление знания правил по технике безопасности, умение подбирать материалы и инструменты для определенного вида работы.	Стр. 181 - 182
65	Подготовительный этап.	Закрепить умение составлять план работы, выполнять подбор литературы, в соответствии выбранной темы.	Составить план работы, выполнить подбор литературы, в соответствии выбранной темы.	
66	Технологический этап.	Закрепить умение разрабатывать эскиз, навыки конструирования.	Разработка эскиза, конструирование.	
67	Испытание проектного изделия.	Изготовить изделие в соответствии с определенной темой. Проверка качества изготовленного изделия, устранение недочетов. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта	Изготовление изделия в соответствии с определенной темой. Проверка качества изготовленного изделия, устранение недочетов. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта	
68	Подготовка пояснительной записки.	Познакомиться с правилами оформления пояснительной записки. Этапы письменной работы.	Оформление пояснительной записки творческого проекта.	
69	Подготовка презентации.	Формировать умение писать пояснительную записку для оформления творческого проекта.	Подготавливать электронную презентацию проекта.	Учебник стр. 186
70	Защита проекта.	Формирование составления презентации по определенному алгоритму	Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.	§30, стр. 184
Итого: 70 часов				