


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Речицкая основная общеобразовательная школа**

Рассмотрено на заседании
методического совета.
Протокол №1 от 29 августа 2019 г.
Руководитель:  И.А. Новикова

Утверждаю:
Приказ №122 от 30 августа 2019 г.
Директор школы: 



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

«ТЕХНОЛОГИЯ»

для обучающихся 5 класса

**Программа разработана
Дашковым Акимом Петровичем,
учителем технологии**

с. Речица, 2019 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для обучающихся 5 класса (далее Программа) разработана с учетом следующих нормативно-правовых документов:

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- ФГОС ООО (утв. приказом Минобрнауки №1897 от 17.12.2010 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта общего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки от 30.08.2013 года № 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»; приказов Министерства образования и науки РФ «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования», утвержденных приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253, от 08.06.2015г.№ 576; от 14.08.2015 г. № 825; от 28.12.2015 г. № 1529; от 26.01.2016 г. № 38; от 21.04. 2016 г. № 459,
- Письмо Минобрнауки России от 01.04.2005 № 03-417 «О перечне учебного и компьютерного оборудования для оснащения образовательных учреждений»;
- ООП ООО на 2015 – 2020 гг. (принята решением педсовета 28.05.2015 года, протокол № 6);
- Учебный план МБОУ Речицкой ООШ на 2019 – 2020 уч. год
- Календарный учебный график МБОУ Речицкой ООШ на 2019 –2020 уч. год
- Положение о рабочей программе учебных предметов, курсов, в том числе внеурочной деятельности МБОУ Речицкой ООШ.

Программа разработана на основе авторской рабочей программы Технология: программа: 5-8 классы / Н.В. Сеница, П.С. Самородский – М.: Вентана-Граф, 2016. – 112 с. Универсальная линия.

На изучение учебного предмета «Технология» в 5 классе отводится 2 часа в неделю (70часов за учебный год).

Программа соответствует учебнику

Технология: 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / [Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.]. 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2015.

Срок реализации рабочей программы – **1 учебный год.**

Изучение учебного предмета «Технология» в 5 классе направлено на достижение следующих **целей**: формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях.

Задачи:

- приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
- знакомство с наиболее перспективными и распространёнными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
- знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

- формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;
- формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
- формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;
- формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

Промежуточная аттестация учащихся 5 класса по технологии осуществляется на основании Положения о проведении промежуточной аттестации учащихся и осуществлении текущего контроля их успеваемости, утвержденного приказом по МБОУ Речицкой ООШ от 28 августа 2015 года №100 и регулирующего периодичность, порядок, систему оценок и формы проведения промежуточной аттестации учащихся и текущего контроля их успеваемости.

Формами промежуточной аттестации и текущего контроля являются:

- проектная работа, практическая работа, творческие работы, выставка, рефераты, сообщение, устный опрос.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ТЕХНОЛОГИЯ. 5 КЛАСС

Изучение предмета «Технология» в 5 классе дает возможность обучающимся достичь следующих результатов:

✓ **Личностные результаты**

проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда;

✓ **Метапредметные результаты:**

• *регулятивные УУД:*

1. Проговаривать последовательность действий на уроке.
2. Учиться работать по предложенному учителем плану.
3. Учиться отличать верно выполненное задание от неверного.
4. Учиться совместно с учителем и другими учениками давать эмоциональную оценку деятельности класса на уроке.
5. Основой для формирования этих действий служит соблюдение технологии оценивания образовательных достижений.

• *познавательные УУД:*

1. Ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя.

2. Делать предварительный отбор источников информации: ориентироваться в учебнике (на развороте, в оглавлении, в словаре).
3. Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию полученную на уроке.
4. Перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса.
5. Сравнивать и группировать изделия (по видам технологий).
6. Преобразовывать информацию из одной формы в другую на основе заданных в учебнике и рабочей тетради алгоритмов, самостоятельно выполнять технологические задания.
7. Овладение формами исследовательской деятельности, включая умение поиска и работы с информацией, с использованием различных средств ИКТ.

• **коммуникативные УУД:**

1. Уметь пользоваться языком технологических терминов:
 - а) донести свою позицию до собеседника;
 - б) оформить свою мысль в устной и письменной форме (на уровне одного предложения или небольшого текста).
2. Уметь слушать и понимать высказывания собеседников.
3. Уметь выразительно читать и пересказывать содержание текста.
4. Совместно договариваться о правилах общения и поведения в школе и на уроках технологии и следовать им.
5. Учиться согласованно работать в группе:
 - а) учиться планировать работу в группе;
 - б) учиться распределять работу между участниками проекта;
 - в) понимать общую задачу проекта;
 - г) уметь выполнять различные роли в группе (лидера и исполнителя).

✓ **Предметные результаты**

Ученик научится:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- 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;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

Ученик получит возможность научиться:

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

ТЕХНОЛОГИЯ, 5 КЛАСС

ТВОРЧЕСКАЯ ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (2 ч)

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), технологический (основной), аналитический (заключительный). Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический этап: окончательный контроль готового изделия. Испытания проектных изделий.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4 ч)

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 (рабочую) зону приема пищи (обеденную зону). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере

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

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ДРЕВЕСИНЫ, МЕТАЛЛОВ И ПЛАСТМАСС

(22 ч)

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак.

Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.

Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

Лабораторно-практические и практические работы. Организация рабочего места учащегося для столярных работ.

Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины.

Разметка плоского изделия. Определение пород древесины.

Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Знать элементы пиломатериалов.

Выполнение рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.

Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия

Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы

Лабораторно-практические и практические работы. Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Выполнение правки, резания, зачистки и гибки металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками

Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.

Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение устройства и работы сверлильного станка. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок.

Технологии художественно прикладной обработки материалов

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение подготовительных работ и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Выполнение работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (20 ч)

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, эргономические, 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. Составление коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.

Исследование свойств хлопчатобумажных и льняных тканей.

Изучение характеристик различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.

Определение направления долевой нити в ткани. Исследование свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Определение видов переплетения нитей в ткани.

Нахождение и предъявления информации о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Знакомства с профессиями оператор прядильного производства и ткач.

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 фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. 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.

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. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.

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.

Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Организация рабочего места для раскройных работ. 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 вы-

кройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

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).

Требования к выполнению машинных работ. 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).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

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 фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке)

Лабораторно-практические и практические работы. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.

Выполнение экономной раскладки выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловки с учётом припусков на швы.

Выкраивание детали швейного изделия.

Нахождение и предъявление информации об истории создания инструментов для раскроя.

Изготовление образцов ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.

Изготовление образцов машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.

Проведение влажно-тепловой обработки на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия, анализирование ошибок.

Нахождение и предъявление информации об истории швейных изделий, одежды.

Овладение безопасными приёмами труда. Знакомство профессиями закройщик и портной.

Художественные ремесла

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

Лабораторно-практические и практические работы. Подбор материалов и оборудования для вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создание схем для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомство с профессией вышивальщица.

КУЛИНАРИЯ

Теоретические сведения. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар.

Здоровое питание

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Бутерброды и горячие напитки

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

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

Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Нахождение и предъявление информации о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.

Дегустация блюд, оценка качества.

Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из яиц

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. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Приготовление блюда из яиц.

Нахождение и предъявление информации о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

ТЕХНОЛОГИЯ, 5 КЛАСС.

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата
1	Вводный урок. Инструктаж по ТБ.	1	
ТВОРЧЕСКАЯ ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ		2	
2	Понятия о творческих проектах. Этапы выполнения проекта.	1	
3	Технология изготовления творческого проекта.	1	
ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА		4	
4	Интерьер и планировка кухни-столовой.	1	
5	ПР №1 «Планировка кухни».	1	
6	Бытовые электроприборы на кухне.	1	
7	ЛПР №1 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне».	1	
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ДРЕВЕСИНЫ, МЕТАЛЛОВ И ПЛАСТМАСС		22	
8	Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины.	1	
9	ПР №2 «Оборудование рабочего места и отработка приёмов крепления заготовок на верстаке»	1	
10	Графическое изображение изделия и его разметка на заготовке.	1	
11	ЛПР №3 «Разметка изделия».	1	
12	Древесина и древесные материалы для изготовления изделий.	1	
13	ЛПР №4 «Характеристика пиломатериалов и древесных материалов».	1	
14	Операции и приёмы пиления древесины при изготовлении изделий.	1	
15	ПР № 5 «Выпиливание деревянных заготовок из доски».	1	
16	Операции и приёмы строгания древесины при изготовлении изделий.	1	
17	ПР №6 «Строгание деревянных заготовок шерхебелем и рубанком».	1	
18	Операции и приёмы сверления отверстий в древесине.	1	

19	ПР №7 «Сверление отверстий в заготовках из древесины».	1	
20	Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и клеем.	1	
21	ПР №8 «Соединение деталей из древесины гвоздями».	1	
22	Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование.	1	
23	ПР №9 «Выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка, лакирование древесины».	1	
24	Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из металлов и пластмасс.	1	
25	ЛПР №10 «Разметка деталей из тонких металлических листов и проволоки».	1	
26	Операции и приёмы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс.	1	
27	ПР №11 «Правка тонкого металлического листа и проволоки».	1	
28	Изготовление изделий из жести соединенных фальцевым швом и заклёпками.	1	
29	ПР №12 «Соединение листов жести фальцевым швом».	1	
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ		20	
30	Технология изготовления ткани.	1	
31	ЛПР №9-10 «Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».	1	
32	Текстильные материалы и их свойства.	1	
33	ЛПР №11 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».	1	
34	Конструирование швейных изделий.	1	
35	ПР №13 «Снятие мерок и изготовление выкроек».	1	
36	Раскрой швейного изделия.	1	
37	ПР №14 «Раскрой швейного изделия».	1	
38	Ручные швейные работы.	1	
39	ПР №15 «Изготовление образцов ручных работ».	1	
40	Швейная машина.	1	
41	ЛПР №12 «Исследование режимов работы швейной машины».	1	
42	Основные операции при машинной обработке изделия. Машинные швы.	1	
43	ПР №16 «Изготовление образцов машинных работ».	1	

44	Влажно – тепловая обработка ткани.	1	
45	ПР № 17 «Проведение влажно - тепловых работ».	1	
46	Последовательность изготовления швейных работ.		
47	ПР №18 «Обработка проектного изделия».	1	
48	Отделка швейных изделий вышивкой.	1	
49	ПР №19 «Создание схемы вышивки крестом и выполнения образца вышивки».	1	
КУЛИНАРИЯ		13	
50	Санитария и гигиена на кухне.	1	
51	Здоровое питание.	1	
52	ЛПР №13 «Правила хранения продуктов».	1	
53	Бутерброды и горячие напитки.	1	
54	ПР №20 «Приготовление бутербродов и горячих напитков».	1	
55	Блюда из овощей и фруктов	1	
56	ПР №21 «Приготовление фруктового салата».	1	
57	Тепловая кулинарная обработка овощей.	1	
58	ПР № 22 «Приготовление винегрета».	1	
59	Блюда из яиц.	1	
60	ПР №23 «Приготовление омлета».	1	
61	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1	
62	ЛПР № 18 «Время приёма пищи в семье».	1	
ИТОГОВЫЙ ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ		8	
63	Творческий проект «Планирование кухни».	1	
64	Творческий проект «Подставка под горячее».	1	
65	Творческий проект «Наряд для завтрака на траве».	1	
66	Творческий проект «Завтрак для всей семьи».	1	
67	Оформление и подготовка творческого проекта.	1	
68	Оформление и подготовка творческого проекта.	1	
69	Защита (презентация) творческого проекта.	1	
70	Заключительное занятие. Подведение итогов года.	1	

