

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Лицей № 46» городского округа город Уфа Республики Башкортостан

«РАССМОТРЕНО»
Руководитель МО

И. Ю. Павлова

Протокол № 1

«29» августа 2018 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по УВР

Свет

«29» 08 2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МАОУ «Лицей № 46»

Г. А. Ерёмкина

Приказ № 390

«29» августа 2018 г.

Рабочая программа

по технологии

классе 5 а, 5 б, 5 в, 5 г

(изучение предмета на базовом уровне)

на 2018 - 2019 учебный год

(Рабочая программа составлена на основе
примерной программы учебного предмета технология,
учебного плана МАОУ «Лицей № 46»,
с учетом целей и задач ОП НОО (ОП ООО))

Ф.И.О. разработчика программ

Павлова Людмила Юрьевна

Должность

учитель технологии

высшей категор

Уфа, 2018

Содержание программы

5 класс

Раздел 1. Кулинария (20 ч)

Тема 1. Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 2. Санитария гигиена (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. Интерьер кухни, столовой. (4 ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы:

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Тема 4. Сервировка стола(2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы:

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 5. Бутерброды, горячие напитки (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

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

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

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

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Поиск, обсуждение и обмен информацией по приготовлению бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 6. Блюда из яиц. (2 ч)

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Поиск, обсуждение и обмен информацией по приготовлению блюд из яиц.

Тема 7. Блюда из овощей (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

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

Способы и формы нарезки. 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.

Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

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

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы:

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Тема 8. Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав в домашних условиях.
3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

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

Тема 1. Рукоделие. Художественные ремесла (8 часов)

Основные теоретические сведения

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Тема 2. Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения

Тема 3. Машиноведение (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Тема 4. Ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 5. Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 6. Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)

Основные теоретические сведения

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

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

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

Практические работы

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

Творческие проекты (9 ч)

1. Организация праздника (на примере дня рождения).
2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
3. Отделка швейного изделия вышивкой.
4. Изготовление сувениров в технике вышивки и узелкового батика.

Резервное время (2 ч)

Календарно-тематическое планирование

2018 - 19 учебный год.

Классы: 5 а, 5 б, 5 в, 5 г

№ урока	Дата по плану	Дата фактически	Тема раздела, урока	Домашнее задание
1 четверть				
1.	1-9.09	5а	Вводное занятие. Первичный инструктаж по ОТ, правилам поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиеническим требованиям	
		5б		
		5в		
		5г		
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности (1 ч)				

2.	1-9.09	5а	Что такое творческий проект. Этапы выполнения проекта	
		5б		
		5в		
		5г		
Создание изделий из текстильных материалов (38 ч)				
<i>Элементы материаловедения (4 ч)</i>				
3.	10-16.09	5а	Классификация текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей.	
		5б		
		5в		
		5г		
4.	10-16.09	5а	Получение ткани. Свойства х/б и льняных тканей	
		5б		
		5в		
		5г		
5.	17-23.09	5а	Определение лицевой и изнаночной стороны, изучение переплетений.	
		5б		
		5в		
		5г		
6.	17-23.09	5а	Определение нитей основы и утка. Инструктаж безопасной работы	
		5б		
		5в		
		5г		
<i>Ручные работы (2 ч)</i>				
7.	25.09-30.09	5а	Инструменты и приспособления для ручных работ. Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Требования к выполнению ручных работ.	
		5б		
		5в		
		5г		
8.	25.09-30.09	5а	Изготовление образцов ручных работ	
		5б		
		5в		
		5г		
Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)				
<i>Вышивка (6 ч)</i>				
9.	1-7.10	5а	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ	
		5б		
		5в		
		5г		
10.	1-7.10	5а	Орнамент: символика, цветовые сочетания, характерные черты.	
		5б		
		5в		
		5г		
11.	8-14.10	5а	Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме.	
		5б		
		5в		
		5г		
12.	8-14.10	5а	Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити	
		5б		
		5в		
		5г		
13.	16-	5а	Выполнение простейших вышивальных швов:	

	21.10	5б 5в 5г	стебельчатого и тамбурного, швов «козлик» и петельный	
14.	16-21.10	5а 5б 5в 5г	Обработка краев изделия	
Узелковый батик (2 ч)				
15.	22-28.10	5а 5б 5в 5г	Виды росписи по ткани. Материалы и красители.	
16.	22-28.10	5а 5б 5в 5г	Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.	
2 четверть				
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности (2 ч)				
Творческий проект «Изготовление сувенира»				
17.	3-11.11	5а 5б 5в 5г	Выбор темы проекта. Определение параметров изделия и технологии изготовления	
18.	3-11.11	5а 5б 5в 5г	Изготовление проектируемого изделия. Защита проекта	
Элементы машиноведения (6 ч)				
19.	13-19.11	5а 5б 5в 5г	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом	
20.	13-19.11	5а 5б 5в 5г	Организация рабочего места для выполнения машинных работ	
21.	20-26.11	5а 5б 5в 5г	Правила ТБ при работе на швейной машине. Заправка верхней нитки в швейную машину	
22.	20-26.11	5а 5б 5в 5г	Подготовка швейной машины к работе. Заправка швейной машины	
23.	27.11-3.12	5а 5б 5в 5г	Пробные строчки на швейной машине	
24.	27.11-3.12	5а 5б	Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка	

		5в		
		5г		
Конструирование и моделирование рабочей одежды. Черчение (6 ч).				
25.	4-10.12	5а	Рабочая одежда, ее характеристики. Виды рабочей одежды и требования к ней. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе	
		5б		
		5в		
		5г		
26.	4-10.12	5а	Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок	
		5б		
		5в		
		5г		
27.	11-17.12	5а	Построение чертежа выкройки фартука в масштабе	
		5б		
		5в		
		5г		
28.	11-17.12	5а	Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам	
		5б		
		5в		
		5г		
29.	18-24.12	5а	Моделирование рабочей одежды	
		5б		
		5в		
		5г		
30.	18-24.12	5а	Подготовка выкройки к раскрою	
		5б		
		5в		
		5г		
Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)				
31.	25-31.12	5а	Правила подготовки ткани к раскрою. Экономная раскладка	
		5б		
		5в		
		5г		
32.	25-31.12	5а	Инструктаж безопасной работы с ножницами и портновскими булавками. Раскладка, обмеловка и раскрой фартука	
		5б		
		5в		
		5г		
3 четверть				
33.	15-21.01	5а	Правила подготовки деталей кроя к обработке. Повторный инструктаж по охране труда	
		5б		
		5в		
		5г		
34.	15-21.01	5а	Инструктаж безопасной работы. Подготовка деталей кроя к обработке	
		5б		
		5в		
		5г		
35.	22-28.01	5а	Обработка накладных карманов и соединение карманов с нижней частью фартука	
		5б		
		5в		
		5г		

36.	22- 28.01	5а	Обработка боковых и нижнего срезов нижней части фартука и боковых срезов нагрудника	
		5б		
		5в		
		5г		
37.	29.01- 4.02	5а	Обработка бретелей обтачным швом	
		5б		
		5в		
		5г		
38.	29.01- 4.02	5а	Соединение бретелей с нагрудником	
		5б		
		5в		
		5г		
39.	5-11.02	5а	Обработка пояса	
		5б		
		5в		
		5г		
40.	5-11.02	5а	Соединение деталей изделия машинными швами	
		5б		
		5в		
		5г		
41.	12- 18.02	5а	Сборка изделия. Художественная отделка изделия.	
		5б		
		5в		
		5г		
42.	12- 18.02	5а	Окончательная отделка изделия и ВТО. Контроль качества	
		5б		
		5в		
		5г		
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности (4 ч)				
43.	19- 25.02	5а	Творческий проект. Обоснование проекта. Начало проекта.	
		5б		
		5в		
		5г		
44.	19- 25.02	5а	Технологический этап изготовления проекта (продолжение)	
		5б		
		5в		
		5г		
45.	26.02- 4.03	5а	Технологический этап изготовления проекта (окончание)	
		5б		
		5в		
		5г		
46.	26.02- 4.03	5а	Расчет затрат на изготовление швейного изделия. Оформление разделов пояснительной записки. Защита проектов	
		5б		
		5в		
		5г		
Кулинария (20 ч)				
Физиология питания (2 ч)				
47.	5-11.03	5а	Основы рационального питания	
		5б		
		5в		

		5Г		
48.	5-11.03	5а	Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни	
		5б		
		5в		
		5г		
Санитария и гигиена (2 ч)				
49.	12-18.03	5а	Санитарно-гигиенические требования. Безопасные приёмы работы на кухне	
		5б		
		5в		
		5г		
50.	12-18.03	5а	Безопасные приёмы работы на кухне	
		5б		
		5в		
		5г		
Интерьер кухни, столовой (4 ч)				
51.	19-24.03	5а	Интерьер кухни, столовой	
		5б		
		5в		
		5г		
52.	19-24.03	5а	Оборудование кухни	
		5б		
		5в		
		5г		
4 четверть				
53.	2-8.04	5а	Эстетика и экология жилища	
		5б		
		5в		
		5г		
54.	2-8.04	5а	Выполнение эскиза кухни	
		5б		
		5в		
		5г		
Сервировка стола (2 ч)				
55.	9-15.04	5а	Сервировка стола к завтраку	
		5б		
		5в		
		5г		
56.	9-15.04	5а	Этикет	
		5б		
		5в		
		5г		
Бутерброды, горячие напитки (2 ч)				
57.	16-22.04	5а	Бутерброды	
		5б		
		5в		
		5г		
58.	16-22.04	5а	Горячие напитки	
		5б		
		5в		

		5г		
Блюда из яиц (2 ч)				
59.	23-29.04	5а	Приготовление блюд из яиц	
		5б		
		5в		
		5г		
60.	23-29.04	5а	Приспособления и оборудование для приготовления яиц. Способы определения свежести яиц и их хранения	
		5б		
		5в		
		5г		
Блюда из овощей (4 ч)				
61.	30.04-6.05	5а	Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду	
		5б		
		5в		
		5г		
62.	30.04-6.05	5а	Механическая обработка овощей	
		5б		
		5в		
		5г		
63.	7-13.05	5а	Приготовление блюд из свежих овощей Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем	
		5б		
		5в		
		5г		
64.	7-13.05	5а	Приготовление блюд из вареных овощей Винегрет зимний постный.	
		5а		
		5б		
		5г		
65.	14-20.05	5а	Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов	
		5б		
		5в		
		5г		
66.	14-20.05	5а	Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике	
		5б		
		5в		
		5г		
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности (2 ч)				
67.	21-27.05	5а	Организация праздника. Проект «День рождения подруги»	
		5б		
		5в		
		5г		
68.	21-27.05	5а	Организация праздника. Проект «День рождения подруги». Защита проекта	
		5б		
		5в		
		5г		
69.	28-31.05	5а	Резерв	
		5б		
		5в		
		5г		
70	28-	5а	Резерв	

	31.05	5б		
		5в		
		5г		
Итого 70 часов				

**Календарно-тематическое планирование
2018 - 19 учебный год
Классы: 5 а, 5 б, 5 в, 5 г**

№ уро ка	Дата по плану	Дата фактическ и	Тема раздела, урока	Примечания
1 четверть				
1.	1-9.09	5а	Вводное занятие. Вводный и первичный инструктаж по ОТ, правилам поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиеническим требованиям	
		5б		
		5в		
		5г		
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности (1 ч)				
2.	1-9.09	5а	Что такое творческий проект. Этапы выполнения проекта	
		5б		
		5в		
		5г		
Кулинария (20 ч)				
Физиология питания (2 ч)				
3.	10-16.09	5а	Основы рационального питания	
		5б		
		5в		
		5г		
4.	10-16.09	5а	Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни	
		5б		
		5в		
		5г		
Санитария и гигиена (2 ч)				
5.	17-23.09	5а	Санитарно-гигиенические требования. Безопасные приёмы работы на кухне	
		5б		
		5в		
		5г		
6.	17-23.09	5а	Безопасные приёмы работы на кухне	
		5б		
		5в		
		5г		
Интерьер кухни, столовой (4 ч)				
7.	24.09-30.09	5а	Интерьер кухни, столовой	
		5б		
		5в		
		5г		
8.	24.09-30.09	5а	Оборудование кухни	
		5б		
		5в		

		5г		
9.	1-7.10	5а	Эстетика и экология жилища	
		5б		
		5в		
		5г		
10.	1-7.10	5а	Выполнение эскиза кухни	
		5б		
		5в		
		5г		
Сервировка стола (2 ч)				
11.	8-14.10	5а	Сервировка стола к завтраку	
		5б		
		5в		
		5г		
12.	8-14.10	5а	Этикет	
		5б		
		5в		
		5г		
Бутерброды, горячие напитки (2 ч)				
13.	15-21.10	5а	Бутерброды	
		5б		
		5в		
		5г		
14.	15-21.10	5а	Горячие напитки	
		5б		
		5в		
		5г		
Блюда из яиц (2 ч)				
15.	22-28.10	5а	Приготовление блюд из яиц	
		5б		
		5в		
		5г		
16.	22-28.10	5а	Приспособления и оборудование для приготовления яиц. Способы определения свежести яиц и их хранения	
		5б		
		5в		
		5г		
2 четверть				
Блюда из овощей (4 ч)				
17.	3-11.11	5а	Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду	
		5б		
		5в		
		5г		
18.	3-11.11	5а	Механическая обработка овощей	
		5б		
		5в		
		5г		
19.	12-18.11	5а	Приготовление блюд из свежих овощей Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем	
		5б		
		5в		

		5г		
20.	12-18.11	5а	Приготовление блюд из вареных овощей Винегрет зимний постный.	
		5б		
		5в		
		5г		
Заготовка продуктов (2 ч)				
21.	19-25.11	5а	Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов	
		5б		
		5в		
		5г		
22.	19-25.11	5а	Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике	
		5б		
		5в		
		5г		
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности (2 ч)				
23.	26.11-2.12	5а	Организация праздника. Проект «День рождения подруги»	
		5б		
		5в		
		5г		
24.	26.11-2.12	5а	Организация праздника. Проект «День рождения подруги». Защита проекта	
		5б		
		5в		
		5г		
Создание изделий из текстильных материалов (38 ч)				
Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)				
Вышивка (6 ч)				
25.	3-9.12	5а	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ	
		5б		
		5в		
		5г		
26.	3-9.12	5а	Орнамент: символика, цветовые сочетания, характерные черты.	
		5б		
		5в		
		5г		
27.	10-16.12	5а	Вышивка как вид декоративно- прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме.	
		5б		
		5в		
		5г		
28.	10-16.12	5а	Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити	
		5б		
		5в		
		5г		
29.	17-23.12	5а	Выполнение простейших вышивальных швов: стебельчатого и тамбурного, швов «козлик» и петельный	
		5б		
		5в		
		5г		
30.	17-23.12	5а	Обработка краев изделия	
		5б		
		5в		
		5г		

Узелковый батик (2 ч)				
31.	24-31.12	5а	Виды росписи по ткани. Материалы и красители.	
		5б		
		5в		
		5г		
32.	24-31.12	5а	Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.	
		5б		
		5в		
		5г		
3 четверть				
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности (2 ч)				
Творческий проект «Изготовление сувенира»				
33.	14-20.01	5а	Повторный инструктаж по охране труда. Выбор темы проекта. Определение параметров изделия и технологии изготовления	
		5б		
		5в		
		5г		
34.	14-20.01	5а	Изготовление проектируемого изделия. Защита проекта	
		5б		
		5в		
		5г		
Элементы материаловедения (4 ч)				
35.	21-27.01	5а	Классификация текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей. Инструктаж безопасной работы	
		5б		
		5в		
		5г		
36.	21-27.01	5а	Получение ткани. Свойства х/б и льняных тканей	
		5б		
		5в		
		5г		
37.	28.01-3.02	5а	Определение лицевой и изнаночной стороны, изучение переплетений.	
		5б		
		5в		
		5г		
38.	28.01-3.02	5а	Определение нитей основы и утка.	
		5б		
		5в		
		5г		
Машиноведение (6 ч)				
39.	4-10.02	5а	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом	
		5б		
		5в		
		5г		
40.	4-10.02	5а	Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила ТБ при работе на швейной машине.	
		5б		
		5в		
		5г		
41.	11-17.02	5а	Заправка верхней нитки в швейную машину	
		5б		
		5в		
		5г		

42.	11-17.02	5а	Подготовка швейной машины к работе. Заправка швейной машины	
		5б		
		5в		
		5г		
43.	18-24.02	5а	Пробные строчки на швейной машине	
		5б		
		5в		
		5г		
44.	18-24.02	5а	Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка	
		5б		
		5в		
		5г		
Ручные работы (2 ч)				
45.	25.02-3.03	5а	Инструменты и приспособления для ручных работ. Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила ТБ при ручных работах.	
		5б		
		5в		
		5г		
46.	25.02-3.03	5а	Изготовление образцов ручных работ	
		5б		
		5в		
		5г		
Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч). Черчение и графика				
47.	4-10.03	5а	Рабочая одежда, ее характеристики. Виды рабочей одежды и требования к ней. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе	
		5б		
		5в		
		5г		
48.	4-10.03	5а	Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок	
		5б		
		5в		
		5г		
49.	11-17.03	5а	Построение чертежа выкройки фартука в масштабе	
		5б		
		5в		
		5г		
50.	11-17.03	5а	Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам	
		5б		
		5в		
		5г		
51.	18-24.03	5а	Моделирование рабочей одежды	
		5б		
		5в		
		5г		
52.	18-24.03	5а	Подготовка выкройки к раскрою	
		5б		
		5в		
		5г		
4 четверть				
Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)				
53.	1-7.04	5а	Правила подготовки ткани к раскрою. Экономная раскладка	
		5б		

		5в		
		5г		
54.	1-7.04	5а	Инструктаж безопасной работы с ножницами и портновскими булавками. Раскладка, обмеловка и раскрой фартука	
		5б		
		5в		
		5г		
55.	8-14.04	5а	Правила подготовки деталей кроя к обработке.	
		5б		
		5в		
		5г		
56.	8-14.04	5а	Инструктаж безопасной работы. Подготовка деталей кроя к обработке	
		5б		
		5в		
		5г		
57.	15-21.04	5а	Обработка накладных карманов и соединение карманов с нижней частью фартука	
		5б		
		5в		
		5г		
58.	15-21.04	5а	Обработка боковых и нижнего срезов нижней части фартука и боковых срезов нагрудника	
		5б		
		5в		
		5г		
59.	22-28.04	5а	Обработка бретелей обтачным швом	
		5б		
		5в		
		5г		
60.	22-28.04	5а	Соединение бретелей с нагрудником	
		5б		
		5в		
		5г		
61.	29.04-5.05	5а	Обработка пояса	
		5б		
		5в		
		5г		
62.	29.04-5.05	5а	Соединение деталей изделия машинными швами	
		5б		
		5в		
		5г		
63.	6-12.05	5а	Сборка изделия. Художественная отделка изделия.	
		5б		
		5в		
		5г		
64.	6-12.05	5а	Окончательная отделка изделия и ВТО. Контроль качества	
		5б		
		5в		
		5г		
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности (4 ч)				
65.	13-19.05	5а	Творческий проект. Обоснование проекта. Начало проекта.	
		5б		
		5в		

		5г		
66.	13-19.05	5а	Технологический этап изготовления проекта (продолжение)	
		5б		
		5в		
		5г		
67.	20-26.05	5а	Технологический этап изготовления проекта (окончание)	
		5б		
		5в		
		5г		
68.	20-26.05	5а	Расчет затрат на изготовление швейного изделия. Оформление разделов пояснительной записки. Защита проектов	
		5б		
		5в		
		5г		
69.	27-31.05	5а	Резерв	
		5б		
		5в		
		5г		
70	27-31.05	5а	Резерв	
		5б		
		5в		
		5г		
Итого 70 часов				