

Рассмотрено
методическим
советом №7 от 23.06.2015

Утверждаю:
и.о. директора И. С. Подойникова
Дата 28.08.2015



ПРИЛОЖЕНИЕ №1
КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
ТЕХНОЛОГИЯ 5 класс
на 2015-2016 учебный год

Учитель: Шмакова Л.М.

Тематическое планирование к рабочей программе 5 класс, ФГОС

№	Разделы и темы	Кол-во часов	Элементы содержания	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся	
1	Вводный урок	1	Цели и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Последовательность его изучения.	. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.	
2	Творческая проектная деятельность	1	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, заключительный (аналитический).		
Разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 час) Темы «Интерьер кухни, столовой» 2 ч, «Бытовые электроприборы» 1 ч, «Исследовательская и опытническая деятельности» 3 ч					
3-4	Интерьер и планировка кухни – столовой.	2	Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.	Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими. Санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой. 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	
5	Бытовые электроприборы на кухне.	1	Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой.		
6-7-8	Творческий проект по разделу «Оформление	3	Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.		

	интерьера»		Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.	Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария».	
	Раздел «Кулинария» 16 часов				
9	Санитария и гигиена на кухне	1	Общие правила безопасных приёмов 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 ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств, для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья средств для посуды и кабинета. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах.	

			инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.		
10	Физиология питания	1	Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, и содержание в пищевых продуктах, суточная потребность в витаминах.	Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов. минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню. Отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.	
11-12	Технология приготовления бутербродов, горячих напитков.	2	Требования к качеству готовых бутербродов. Приготовление горячих бутербродов. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технологи приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых изделий. Подача бутербродов	Выполнить эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Подсушивать хлеб для канапе жарочном шкафу или тостере. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлеб». Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.	
13-14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	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. 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	
15-16	Блюда из овощей и фруктов.	2	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. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. 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. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковичных, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета	Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Экономно расходовать продукты. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Готовить салат из сырых овощей.	

			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 и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.		
17-18	Тепловая кулинарная обработка овощей	2	Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жарение, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.	
19-20	Блюда из яиц	2	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.	Изучать способы определения свежести яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам	

			Оформление готовых блюд.		
21-22	Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.	2	Особенности сервировки стола к завтрак. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола	Проводить сравнительный анализ сервировки стола. Подбирать столовое бельё для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы. Составлять меню. Выполнять сервировку стола к завтраку. Овладеть навыками эстетического оформления стола.	
23-24	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнить проект по разделу «Кулинария»	
	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 28 ч				
25-26	Производство текстильных материалов.	2	Запуск третьего творческого проекта. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять направление долевой нити в ткани. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований.	
27-28	Свойства текстильных материалов	2	прядельного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов (механические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон.		

	Конструирование швейных изделий. Построение чертежа изделия.	2 2	Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и её измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие.	
33-34	Раскрой швейного изделия	2	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.	

35-36, 37-38	Швейные ручные работы	4	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).	Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Подготавливать и проводить примерку исправлять дефекты.	
39-40	Бытовая швейная машина.	2	Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, красомёточных и вышивальных машин с программным управлением.	Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Включать и выключать	
41-42	Приёмы работы на швейной машине	2	Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов.	маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей.	
43-44	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка.	2	Виды приводов швейной машины. Их устройства, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Упражнения на швейной машине без ниток. Запуск машины и регулировка скорости. Формирование первоначальных навыков работы	Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления. Свойств ткани и наличия	

			на швейной машине. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).	необходимого оборудования. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Овладевать безопасными приёмами труда. Выбирать режим и выполнять влажно тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки .	
45-46	Технология изготовления швейного изделия.	6	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).	Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории одежды, швейных изделий. Овладевать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.	
47-52	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных	2	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.	Выполнять творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	

	материалов»				
	Раздел «художественные ремесла» 18 часов				
53-54	Декоративно-прикладное искусство	4	Знакомство с различными видами декоративно - прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах.	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Находить информацию для изучения народных промыслов данного региона. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.	
55-56	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	Зарисовывать природные мотивы с натуры и 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	

57-60-61-64	Лоскутное шитьё. История возникновения.	8	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология изготовления лоскутного изделия. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани. Соответствующие по цвету, фактуре. Качеству волокнистого состава. Изготавливать изделие в технике лоскутного шитья. Обсуждать наиболее удачные работы.	
65-68	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформление портфолио. Защита проектов.	4	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. Оформление портфолио. Разработка электронной презентации. Защита проекта	. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.	
69-70	Итоговый урок				