

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Большеполянская основная общеобразовательная школа»
Алексеевского муниципального района
Республики Татарстан

Рассмотрено руководитель ШМО <i>Мир</i> Чичирова М.А. Протокол № <u>1</u> «28» <u>08</u> 2019г.	«Согласовано» Зам. директора по УВР <i>Лад</i> Павлова Л. В. «28» <u>08</u> 2019г.	«Утверждаю» Директор школы «Большеполянская» Гороунова А. В. Приказ № <u>8/1</u> от школы «08» <u>08</u> 2019г.
---	---	--

Календарно – тематическое планирование по учебному предмету

«Технология» 5 класс

Основное общее образование

Календарно – тематическое планирование составил:
учитель технологии
Чичирова Марина Анатольевна

2019 год

Календарно-тематическое планирование разработано в соответствии с рабочей программой учебного предмета «Технология» 5-8 классы, на основании учебного плана МБОУ «Большепольская ООШ» на 2019-2020 учебный год на изучение предмета «Технология» в 5 классе отводится 70 часов (2 часа в неделю).

Учебник: Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012.

№ урока	Раздел, тема урока (количество часов, отводимых на освоение каждой темы)	Содержание урока	Вид учебной деятельности	Дата проведения
Технологии ведения дома Творческая проектная деятельность - 2 ч.				
1	Вводный инструктаж по ТБ.	<i>Введение в предмет. История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.</i>	Инструктаж по ТБ Ознакомление с правилами поведения на рабочем месте Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология»	
2	Творческая проектная деятельность.	Этапы выполнения проектов	Беседа об этапах проектирования. Выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов	
Оформление интерьера - 4 ч.				
3	Интерьер кухни-столовой.	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. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказывать первую помощь	
4	Планировка кухни-столовой.			
5	Бытовые электроприборы на кухне			

			при ожогах и порезах. Соблюдение правил ТБ.	
6	Проект «Планирование кухни-столовой» <i>Практическая работа:</i> выполнение планировки кухни в масштабе 1 ; 5.	Выполнение проекта	Проблемная беседа с использованием материала учебника о понятии интерьер, требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки.	
Кулинария - 16 ч. Проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»				
7	Санитария и гигиена на кухне	Правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов.	Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи..	
8	Здоровое питание. Понятие о процессе пищеварения.	Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Культура потребления: выбор продукта / услуги.	Анализ пищевой пирамиды. <i>Практическая работа:</i> составление сбалансированного меню на завтрак.	
9	Технология приготовления бутербродов	Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.	Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.	
10	Бутерброды. Виды бутербродов.	Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.	Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.	
11	Технология приготовления горячих напитков	Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.	Знакомство с правилами хранения чая, кофе, какао; способами заваривания.	
12	Блюда из круп,	Технология приготовления	Читать маркировку и	

	бобовых и макаронных изделий	крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.	штриховые коды на упаковках. Анализировать состав пищевых веществ в продуктах.	
13	Пищевая ценность овощей и фруктов	Виды овощей. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.	Проблемная беседа с использованием материалов учебника о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей	
14	Виды салатов. Подбор овощных гарниров.	Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей.	Проблемная беседа с использованием материалов учебника о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. Самостоятельная работа: Составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей.	
15	Блюда из овощей и фруктов			
16	Значение яиц в питании человека Строение яйца.	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.	Изучать способы определения свежести яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам. Выполнять художественное оформление блюд к праздникам.	
17	Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.			
18	Технология приготовления блюд из яиц			
19	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков.	Расчет количества и состава продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи.	Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд	
20	Столовые приборы и правила пользования ими.	Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.	Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы.	
21	Проект «Воскресный»	<i>Способы представления технической и</i>	Рассчитывать количество и состав продуктов для завтрака	

	завтрак для всей семьи»	<i>технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем.</i>	для всей семьи.	
22	Проект «Воскресный завтрак для всей семьи»		Поиск и работа с информацией.	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 24 ч. Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды) Проект «Наряд для завтрака» Черчение и графика – 4 ч.				
23	Текстильные материалы	Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы.	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. <i>Практические работы</i> «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» Классификация текстильных волокон.	
24	Свойства текстильных материалов	Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.	Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон	
25	Понятие модели. Проект «Фартук для работы на кухне»	Краткие сведения из истории одежды. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.	Беседа с использованием материалов учебника: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Анализировать особенности фигуры человека различных типов.	
26	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.	Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. <i>Практическая работа</i> «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам	
27	Построение чертежа швейного изделия.	Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и	Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1 : 4. в натуральную величину. Практическая работа:	
28	<i>Практическая работа</i>			

	«Построение чертежа швейного изделия»	приспособления для раскроя.	«Построение чертежа 1 : 4. в натуральную величину.	
29	Раскрой швейного изделия.	Ручные стежки и строчки. Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.	Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами. Выполнение практической работы «Раскрой»	
30	Практическая работа «Раскрой швейного изделия»			
31	Швейные ручные работы	Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Выполнение практической работы		
32	<i>Практическая работа</i> «Изготовление образцов ручных работ».			
33	Подготовка швейной машины к работе <i>Практическая работа</i> Заправка швейной машины нитками	Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.	Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Поиск информации Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Беседа с использованием материалов учебника, Выполнение практической работы	
34	<i>Практическая работа</i> Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками			
35	Приемы работы на швейной машине. Способы соединения деталей. Технологический узел.	Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Устройство челнока универсальной швейной	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. Заменять иглу в швейной машине. Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины. Выполнять зигзагообразную строчку.	
36	<i>Практическая работа</i> «Выполнение образцов машинных швов»			
37	Швейные машинные			

	работы.	машины. Порядок разборки и сборки механизма челнока. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.	Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой.	
38	Влажно – тепловая обработка ткани	Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон.	Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.	
39	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».	Правила выполнения следующих технологических операций: — обработка деталей кроя; — обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины; — обметывание швов ручным и машинным способами; — обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия; — обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; — обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.	Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.	
40	<i>Практическая работа</i> «Технология изготовления швейного изделия»			
41	Изготовление и оформление карманов.			
42	<i>Практическая работа</i> Обработка накладного кармана.			
43	<i>Практическая работа</i> «Обработка накладного кармана»	Сборка изделия.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.	
44	Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.	Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.	
45	<i>Практическая работа</i> «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.	Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.	
46	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.	<i>Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа</i>	Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.	
47	<i>Практическая работа</i> «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление	Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических	Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Овладевать безопасными приемами труда. Выбирать режим и выполнять	

	пояса».	волокон.	влажно-тепловую обработку изделия.	
48	Подготовка защиты проекта Обработка пояса	ВТО изделия.	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки	
49	ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	Контроль качества готового изделия		
50	ВТО изделия. Защита проекта			
Художественные ремёсла – 12 ч. Технологии творческой и опытнической деятельности – 8 ч.				
51	Декоративно-прикладное изделие для кухни.	Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, лоскутное шитье.	Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России (региона). Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики.	
52	Основы при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны.	«Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности	
53	<i>Практическая работа.</i> Составление композиции.	Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение,		
54	Цветовые сочетания в орнаменте <i>Практическая работа</i> «Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация».	ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления,	Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов	
55	Лоскутное шитье.	применяемые в традиционных художественных ремеслах.	Находить информацию для изучения видов народных промыслов своего региона.	
56	Технологии лоскутного шитья	Выполнение эскизов стилизованных изображений	Зарисовывать наиболее интересные образцы рукоделия. Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ.	
57	Лоскутное шитье. Соединение деталей изделия	Определение техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия.	Актуализация знаний о технологиях изготовления изделий из лоскутов, повторение правил безопасной работы на швейной машине.	
58	<i>Практическая работа</i> «Изготовление образца изделия	Изучение технологии	Практическая работа: выполнение изделий.	

	из лоскутов»	изготовление шаблонов.		
59	Лоскутное шитье. Обоснование проекта	Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.	Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни» (какая существует проблема, как ее можно решить). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проекта.	
60	Лоскутное шитье. Обоснование проекта	Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники.		
61	<i>Практическая работа</i> «Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья»	Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального	Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирование учащихся	
62	<i>Практическая работа</i> «Изготовление проектного изделия»	продукта. Подготовка одежды к традиционным праздникам.		
63	<i>Практическая работа</i> «Стачивание деталей изделия»	Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам	Находить информацию о декоративной отделке народных промыслов своего края. Выполнение практической работы	
64	Декоративная и окончательная отделки изделий	Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.		
65	Итоговая контрольная работа	Тестирование	Тестирование	
66	Проект «Лоскутное изделие для кухни»	Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.	Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат	
67	<i>Практическая работа</i> «Составление портфолио и разработка электронной презентации».			
68	Выполнение	Выступление с защитой	Защита итоговых проектов.	

	проекта «Лоскутное изделие для кухни».	проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения.	Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия. Анализ достоинств и недостатков проектов.	
69	Выполнение проекта «Лоскутное изделие для кухни».			
70	Итоговый урок. Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».	Творческий проект	Защита проекта. Просмотр презентаций	