

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

Рассмотрено руководитель ШМО <i>Шагиева Г. И.</i> Шагиева Г. И. Протокол № <u>1</u> « <u>25</u> » <u>08</u> 2021г.	«Согласовано» Зам. директора по УВР <i>Грунина Е. В.</i> Грунина Е. В. « <u>27</u> » <u>08</u> 2021г.	«Утверждаю» Директор школы <i>Павлова Л. В.</i> Павлова Л. В. Приказ № <u>63</u> от « <u>28</u> » <u>09</u> 2021г.
---	---	---



Календарно – тематическое планирование по учебному предмету

«Технология» 5 класс

Основное общее образование

Календарно – тематическое планирование составил:
учитель технологии
Чичирова Марина Анатольевна

2021 год

№ урока	Раздел, тема урока (количество часов, отводимых на освоение каждой темы)	Дата проведения
Технологии ведения дома Творческая проектная деятельность - 2 ч.		
1	Вводный инструктаж по ТБ.	
2	Творческая проектная деятельность.	
Оформление интерьера - 4 ч.		
3	Интерьер кухни-столовой.	
4	Планировка кухни-столовой.	
5	Бытовые электроприборы на кухне	
6	Проект «Планирование кухни-столовой» <i>Практическая работа</i> : выполнение планировки кухни в масштабе 1 ; 5.	
Кулинария - 16 ч. Проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»		
7	Санитария и гигиена на кухне	
8	Здоровое питание. Понятие о процессе пищеварения.	
9	Технология приготовления бутербродов	
10	Бутерброды. Виды бутербродов.	
11	Технология приготовления горячих напитков	
12	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	
13	Пищевая ценность овощей и фруктов	
14	Виды салатов. Подбор овощных гарниров.	
15	Блюда из овощей и фруктов	
16	Значение яиц в питании человека Строение яйца.	
17	Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.	
18	Технология приготовления блюд из яиц	
19	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков.	
20	Столовые приборы и правила пользования ими.	
21	Проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	
22	Проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	
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	
24	Свойства текстильных материалов	
25	Понятие модели. Проект «Фартук для работы на кухне»	
26	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.	
27	Построение чертежа швейного изделия.	
28	<i>Практическая работа</i> «Построение чертежа швейного изделия»	
29	Раскрой швейного изделия.	
30	<i>Практическая работа</i> «Раскрой швейного изделия»	
31	Швейные ручные работы	
32	<i>Практическая работа</i> «Изготовление образцов ручных работ».	
33	Подготовка швейной машины к работе <i>Практическая работа</i> Заправка швейной машины нитками	
34	<i>Практическая работа</i> Упражнение в шитье на швейной машине,	

	заправленной нитками	
35	Приемы работы на швейной машине. Способы соединения деталей. Технологический узел.	
36	<i>Практическая работа</i> «Выполнение образцов машинных швов»	
37	Швейные машинные работы.	
38	Влажно – тепловая обработка ткани	
39	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».	
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»	
44	Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	
45	<i>Практическая работа</i> «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	
46	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.	
47	<i>Практическая работа</i> «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса».	
48	Подготовка защиты проекта Обработка пояса	
49	ВТО изделия. Контроль и оценка 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.	
52	Основы при создании предметов декоративно-прикладного искусства	
53	<i>Практическая работа.</i> Составление композиции.	
54	Цветовые сочетания в орнаменте <i>Практическая работа</i> «Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация».	
55	Лоскутное шитье.	
56	Технологии лоскутного шитья	
57	Лоскутное шитье. Соединение деталей изделия	
58	<i>Практическая работа</i> «Изготовление образца изделия из лоскутов»	
59	Лоскутное шитье. Обоснование проекта	
60	Лоскутное шитье. Обоснование проекта	
61	<i>Практическая работа</i> «Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья»	
62	<i>Практическая работа</i> «Изготовление проектного изделия»	
63	<i>Практическая работа</i> «Стачивание деталей изделия»	
64	Декоративная и окончательная отделки изделий	
65	Итоговая контрольная работа	
66	Проект «Лоскутное изделие для кухни»	
67	<i>Практическая работа</i> «Составление портфолио и разработка электронной презентации».	
68	Выполнение проекта «Лоскутное изделие для кухни».	
69	Выполнение проекта «Лоскутное изделие для кухни».	
70	Итоговый урок. Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».	

