

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МИШЕЛЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №19»  
УСОЛЬСКОГО РАЙОНА ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО  
на заседании ШМО учителей  
технологии, искусства  
Руководитель \_\_\_\_\_/Иванова Л.В./  
Протокол № 4 от 16.06.21г..

СОГЛАСОВАНО  
Зам.директора по УВР  
\_\_\_\_\_/Леонтьева О.А./  
«08» августа 2021г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  
\_\_\_\_\_/Вишнякова Г.Д./  
Приказ №116 от 10.08.21г.

**Рабочая программа  
по технологии  
для 5 класса**

Разработана Ивановой  
Людмилой Викторовной,  
учителем технологии  
первой квалификационной  
категории

2021-2022 учебный год

## Планируемые результаты освоения учебного предмета в 5 классе

### Личностные результаты:

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.
2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.
3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и

общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).

6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).

7. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.

8. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные

этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

9. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности).

### **Предметные результаты:**

По завершении учебного года обучающийся:

характеризует рекламу как средство формирования потребностей; характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса; называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий; разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями; объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии; описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры; приводит произвольные примеры производственных технологий; объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты технологий; составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту; объясняет понятие «машина», осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции; осуществляет выбор товара в модельной ситуации; осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии; конструирует модель по заданному прототипу; осуществляет корректное

применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки); получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы; получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели; получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения; получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму; получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных и текстильных материалов, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий); получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов; получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту; получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

### **Содержание учебного предмета**

#### **Раздел «Современные технологии и перспективы их развития» (6 ч.)**

*Тема: Потребности человека (2 ч)*

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

Практическая работа. Изучение потребностей человека. Самостоятельная работа. Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи.

*Тема: Понятие технологии (2 ч)*

Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

Практическая работа. Ознакомление с технологиями. Самостоятельная работа. Подготовка к образовательному путешествию.

*Тема: Технологический процесс (2 ч)*

Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса.

Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Практическая работа. Разработка технологических карт простых технологических процессов.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий. Образовательное путешествие (экскурсия) на предприятие города (региона) проживания, работающее на основе современных производственных технологий.

### **Раздел «Творческий проект» (2 ч)**

*Тема: Этапы выполнения творческого проекта (1 ч)*

Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

*Тема: Реклама (1 ч)*

Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Самостоятельная работа. Выбор товара в модельной ситуации.

### **Раздел «Конструирование и моделирование» (6 ч)**

*Тема: Понятие о машине и механизме (2 ч)*

Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни

*Тема: Конструирование машин и механизмов (2 ч)*

Конструирование машин и механизмов. Технические требования. Практические работы. Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов.

*Тема: Конструирование швейных изделий (2 ч)* Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.

Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами. Практическая работа. Изготовление выкроек для образцов швов.

### **Раздел «Материальные технологии» (26 ч)**

#### **Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов**

*Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)* Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и

изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач. Практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания.

*Тема: Раскрой швейного изделия (2 ч)*

Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик. Практическая работа. Выкраивание деталей для образца швов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания ножниц.

*Тема: Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание (2 ч)* Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — смётывание; постоянное соединение деталей — стачивание. Ручная закрепка. Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.

*Тема: Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание (2 ч)* Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — обмётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка.

*Тема: Операции влажно-тепловой обработки (2 ч)* Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Практическая работа. Проведение влажно-тепловых работ. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания утюга.

*Тема: Технологии лоскутного шитья (4 ч)* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков. Практическая

работа. Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх). Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья.

*Тема: Технологии аппликации (4 ч)* Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (аппликация).

*Тема: Технологии стёжки (4 ч)* Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (стёжка).

*Тема: Технологии обработки срезов лоскутного изделия (4 ч)* Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов).

## **Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч)**

*Тема: Санитария, гигиена и физиология питания (2 ч)*

*Санитария и гигиена на кухне (1 ч)* Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Самостоятельная работа. Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».

*Физиология питания (1 ч)* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Практическая работа. Определение качества питьевой воды. Самостоятельная работа. Поиск и ознакомление с информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе — дневного рациона.

*Тема: Технологии приготовления блюд (10 ч)*

*Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы (3 ч)* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых

бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрн кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Практические работы. Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков. Самостоятельная работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на домашней кухне; поиск информации об истории микроволновой печи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.

*Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (3 ч)* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. 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.

Практическая работа. Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. Самостоятельная работа. Поиск информации об устройствах кастрюля-кашеварка, мультиварка.

*Блюда из яиц (2 ч)* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Самостоятельная работа. Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, истории оформления яиц к народным праздникам.

*Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Самостоятельная работа. Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака.

## **Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)**

*Тема: Растениеводство (6 ч)*

*Выращивание культурных растений (2 ч)* Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений. Практическая работа. Проведение подкормки растений. Самостоятельные работы. Поиск информации о масличных растениях. Фенологическое наблюдение за растениями.

*Вегетативное размножение растений (2 ч)* Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта.

Практическая работа. Размножение комнатных растений черенками. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.

*Выращивание комнатных растений (2 ч)* Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник. Практическая работа. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля. Образовательное путешествие (экскурсия) на животноводческую ферму.

*Тема: Животноводство (2 ч)* Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник). Практическая работа. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия).

## **Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)**

### **Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8 ч)**

Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта.

## **Тематическое планирование**

№	Раздел, темы	Кол-во часов
---	--------------	--------------

	<b>Современные технологии и перспективы их развития</b>	6
1.	Инструктаж по Т.Б. Потребности человека.	1
2.	ПР № 1 Изучение потребностей человека.	1
3.	Понятие технологии.	1
4.	ПР № 2 Ознакомление с технологиями.	1
5.	Технологический процесс.	1
6.	ПР № 3 Подготовка к образовательному путешествию. ПР № 4 Разработка технологических карт простых технологических процессов.	1
	<b>Исследовательская и созидательная деятельность (Творческий проект)</b>	2
7.	Творческий проект. Этапы его выполнения.	1
8.	Реклама	1
	<b>Конструирование и моделирование</b>	6
9.	Понятие о машине и механизме. <i>Образовательное путешествие (Экскурсия)</i>	1
10.	ПР № 5 Обсуждение результатов образовательного путешествия ПР № 7 Ознакомление с механизмами (передачами)	1
11.	Конструирование машин и механизмов	1
12.	ПР № 6 Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями ПР № 8 Конструирование моделей механизмов	1
13.	Конструирование швейных изделий.	1
14.	ПР № 9 Изготовление выкроек для образцов швов	1
	<b>Материальные технологии, Вариант Б Технологии обработки текстильных материалов.</b>	26
15.	Инструктаж по ТБ. Технология изготовления тканей (Текстильное материаловедение)	1
16.	ПР № 36 Определение направления долевой нити в ткани ПР № 37 Определение лицевой и изнаночной сторон ткани	1
17.	Рабочее место и технология раскроя швейного изделия	1
18.	ПР № 38 Выкраивание деталей для образцов швов	1
19.	Швейные ручные работы. Перенос линии выкройки, сметывание, стачивание.	1
20.	ПР № 39.1 Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.	1
21.	Швейные ручные работы. Обметывание, замётывание.	1
22.	ПР № 39.2 Изготовление образца ручных работ: обметывания и замётывания.	1

23.	Влажно-тепловая обработка ткани.	1
24.	ПР № 40 Проведение влажно-тепловых работ	1
25.	Технология изготовления швейных изделий.	1
26.	Лоскутное шитьё	1
27.	Технология изготовления лоскутного изделия.	1
28.	ПР № 41.1 Изготовление образца лоскутного узора по шаблону	1
29.	Технологии аппликации	1
30.	Аппликация на лоскутном изделии	1
31.	ПР № 41.2 Изготовление образца лоскутного узора (аппликация).	1
32.	Стежка. Виды рисунков стежки.	1
33.	Технологии стёжки.	1
34.	Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки.	1
35.	ПР № 41.3 Изготовление образца лоскутного узора (стёжка).	1
36.	Раскрой лоскутного изделия	1
37.	Виды обработки срезов лоскутного изделия.	1
38.	Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.	1
39.	ПР № 41.4 Изготовление образца лоскутного узора (стёжка).	1
40.	Окончательная обработка лоскутного изделия.	1
	<b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b>	12
41.	Санитария и гигиена на кухне.	1
42.	Здоровое питание. ПР № 42 Определение качества питьевой воды.	1
43.	Бытовые электроприборы на кухне	1
44.	Бутерброды и горячие напитки	1
45.	ПР № 43 Приготовление бутербродов. ПР № 43 Приготовление горячих напитков.	1
46.	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1
47.	ПР № 45 Изучение упаковки.	1
48.	ПР № 46 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1
49.	Технология приготовления блюд из яиц.	1
50.	ПР № 47 Определение свежести яиц. ПР № 48 Приготовление блюда из яиц. 1	1
51.	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1
52.	ПР № 49 Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1
	<b>Технологии растениеводства и животноводства</b>	8
53.	Многообразие культурных растений.	1
54.	Условия внешней среды для выращивания культурных	1

	растений. ПР № 49а Проведение подкормки растения.	
55.	Технологии вегетативного размножения растений.	1
56.	ПР № 50 Размножение комнатных растений черенками.	1
57.	Технология выращивания комнатных растений.	1
58.	ПР № 51 Пересадка (перевалка) комнатных растений.	1
59.	Животноводств. <i>Образовательное путешествие.</i>	1
60.	ПР №52 Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия)	1
	<b>Исследовательская и созидательная деятельность (Творческий проект)</b>	8
61.	Разработка и реализация творческого проекта.	1
62.	Реализация этапов выполнения творческого проекта.	1
63.	Выполнение требований к готовому проекту.	1
64.	Расчёт стоимости проекта.	1
65.	Защита (презентация) проекта.	1
66.	Презентация портфолио.	1
67.	Обобщающий урок по разделу «Исследовательская деятельность». Контрольное тестирование	1
68.	Мои успехи и достижения за 5 класс	1
	Итого	68час