

**Ростовская область, Октябрьский район, и. Каменоломни
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
гимназия № 20 имени С. С. Станчева**

Утверждаю

директор МБОУ гимназии № 20
имени С. С. Станчева
— Ж. Н. Острикова

МП

1 ч
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
на 2020-2021 учебный год

Основное общее образование: 5А, 5Б, 5В класс

Количество часов: 5А класс- 62 часа, 5Б класс- 66 часов, 5В класс-62 часа

УМК: под ред. А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко (5-7 класс), М.: «Вентана-Граф»2016г.

Учитель: Пленерт Ирина Альбертовна
(ФИО учителя)


(подпись)

1. Пояснительная записка

Согласно федеральному базисному учебному плану на изучение технологии в 5 классе отводится не более 70 часов из расчёта 2 часа в неделю, 35 учебных недель.

В соответствии с календарным графиком работы МБОУ гимназии №20 им. С.С. Станчева, расписанием учебных занятий на 2020-2021 учебный год, производственным календарём на 2021г., в связи с выпадением праздничных дней:

в 5а классе на выполнении учебной программы по предмету технология в 5а классе количество данных часов составит – 62ч.; в 5б классе количество данных часов составит – 66 ч.; в 5в классе количество данных часов составит – 62ч.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология». 5 класс

Личностными результатами изучения предмета «Технология» в 5 классе являются следующие качества:

- формируют целостное мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формируют ответственное отношение к учению, готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развивают трудолюбие и ответственность за результаты своей деятельности; выражают желание учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формируют основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развивают эстетическое сознание через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;
- формируют индивидуально-личностную позицию учащихся;

Метапредметными результатами изучения предмета «Технология» в 5 классе является формирование универсальных учебных действий (УУД).

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению

учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

Регулятивные УУД:

Учащиеся 5 класса

- оценивают себя, свои способности; видят связь между затраченными усилиями и достигнутыми результатами;

- определяют способы решения учебных, творческих, исследовательских и социальных задач на основе заданных алгоритмов;

- формируют умения продуктивно работать, общаться и взаимодействовать друг с другом, планировать и выполнять совместную коллективную работу, корректировать результаты совместной деятельности;

Познавательные УУД:

- владение навыками исследовательской и проектной деятельности, определение целей и задач, планирование деятельности, построение доказательств в отношении выдвинутых гипотез, моделирование технических объектов, разработка и изготовление творческих работ, формулирование выводов, представление и защита результатов исследования в заданном формате;

- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личную, общественно значимую и потребительскую стоимость;

- овладение нормами и правилами культуры труда на рабочем месте и правилами безопасности при выполнении различных технологических процессов.

Коммуникативные УУД:

Учащиеся 5 класса

- развивают умения слушать и слышать друг друга, пытаются принимать иную точку зрения, корректируют свою точку зрения;

- учитывают разные мнения и стремятся к координации различных позиций в сотрудничестве;

- договариваются и приходят к общему решению в совместной деятельности, в т.ч. в ситуации столкновения интересов;

- умеют задавать вопросы необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнером;
- осознают важность коммуникативных умений в жизни человека;
- высказывают и обосновывают свою точку зрения;
- выступают перед аудиторией сверстников с сообщениями;
- договариваются и приходят к общему решению в совместной деятельности;
- задают вопросы.

Предметными результатами изучения предмета «Технология» в 5 классе являются следующие умения:

Обучающийся научится:

- Классифицировать текстильные волокна;
- Определять ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное;
- Различать лицевую и изнаночную стороны ткани;
- жизнедеятельности биологических объектов (клеток, организмов), их практическую значимость;

Обучающийся получит возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

2. Содержание учебного предмета «Технология». 5 класс

Творческая проектная деятельность, часть 1- 2 часа.

Общие сведения о видах проектной деятельности. Этапы выполнения проекта Требования к интерьеру, планирование кухни, Зонирование пространства кухни. Цветовые решения. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление кухни. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта Проектирование кухни на компьютере.

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ),

посудомоечной машины.

Лабораторно- практические и практические работы.

Запуск первого проекта. «Планирование кухни-столовой».

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Кулинария, часть 2- 18 часов.

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. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

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 их к варке, время варки.

Лабораторно-практические и практические работы.

«Здоровое питание. Пищевая пирамида»

«Приготовление бутербродов»

«Приготовление напитков»

«Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»

«Приготовление салата из сырых овощей»

«Приготовление салатов из вареных овощей»

«Приготовление омлета»

«Приготовление воскресного завтрака».

Создание изделий из текстильных материалов, часть 3- 36 часов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

«Определение направлений долевой нити в тканях»

«Определение Сравнительный анализ прочности окраски тканей»

3. Тематическое планирование учебного предмета «Технология» 5 а класс.

Тема	Количество часов	Практическая часть
------	------------------	--------------------

Творческая проектная деятельность	2	-
Кулинария	18	9
Создание изделий из текстильных материалов	33	14
Художественные ремёсла	9	4
Итого	62	27

4.Календарно-тематическое планирование учебного предмета «Технология» 5а класс.

№ п/п	Дата	Тема урока	Кол-во часов
Творческая проектная деятельность			
1-2	07.09.	Введение. Вводный инструктаж по технике безопасности. Что такое творческие проекты.	2
Кулинария			
3-4	14.09	Этапы выполнения проекта. Практическая работа №1 «Интерьер и планировка кухни-столовой»	2
5-6	21.09	Санитария и гигиена на кухне. Практическая работа №2 «Здоровое питание. Пищевая пирамида»	2
7-8	28.09	Технология приготовления бутербродов Практическая работа №3 «Приготовление бутербродов»	2
9-10	05.10	Технология приготовления горячих и холодных напитков Практическая работа №4 «Приготовление напитков»	2
11-12	12.10	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа №5 «Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»	2
13-14	19.10	Блюда из овощей и фруктов. Практическая работа №6 «Приготовление салата из сырых овощей»	2
15-16	09.11	Тепловая кулинарная обработка овощей. Практическая работа №7 «Приготовление салатов из вареных овощей»	2
17-18	16.11.	Блюда из яиц. Практическая работа №8 «Приготовление омлета»	2
19-20	23.11	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа №9 «Приготовление воскресного завтрака».	2
Создание изделий из текстильных материалов			
21-22	30.11	Производство текстильных материалов. Практическая работа №.10 «Определение направлений долевой нити в тканях»	2

23-24	07.12	Производство текстильных материалов. Практическая работа №11 «Сравнительный анализ прочности окраски тканей»	2
25-26	14.12	Текстильные материалы и их свойства. Практическая работа №12 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	2
27-28	21.12	Инструменты и приспособления.	2
29-30	11.01.2021	Определение размеров швейного изделия.	2
31-32	18.01	Швейные изделия для кухни. Практическая работа № 13 «Изготовление выкройки подушки для стула»	2
33-34	25.01	Швейные изделия для кухни. Практическая работа №14«Изготовление выкройки фартука»	2
35-36	01.02	Швейные изделия Практическая работа №15 «Изготовление выкройки прямой юбки с кулиской на резинке»	2
37-38	08.02	Швейные изделия. Практическая работа №16 «Изготовление выкройки сарафана»	2
39-40	15.02	Швейные изделия. Практическая работа №17 «Изготовление выкройки топа»	2
41-42	20.02	Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Практическая работа №18 «Снятие мерок и изготовление выкроек»	2
43-44	01.03	Раскрой швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою.. Раскладка выкроек. Обмеловка выкройки.	2
45-46	15.03	Выкраивание деталей. Практическая работа №19 «Раскрой швейного изделия»	2
47	29.03	Швейные ручные работы. Инструменты и приспособления для ручных работ	1
48	29.03	Требования к выполнению ручных работ. Практическая работа № 20 «Изготовление образцов ручных работ»	1
49-50	05.04	Понятие о машине и механизме. Практическая работа № 21 «Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями»	2
51-52	12.04	Основные операции при машинной обработке изделия. Практическая работа №22 «Изготовление образцов машинных работ»	2
53	19.04	Технология изготовления швейных изделий. Творческий проект «Наряд для завтрака»	1
		Художественные ремёсла	
54	19.04	Декоративно- прикладное искусство. Практическая работа №23 «Зарисовка образцов рукоделия»	1
55	26.04	Основные композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Практическая работа №24 «Композиция для вышивки»	1

56	26.04	Лоскутное шитьё. Практическая работа №25 «Технология соединения отдельных элементов».	1
57	03.05	Технология изготовления лоскутного изделия по шаблонам	1
58	17.05	Технология изготовления лоскутного изделия по шаблонам.	1
59	17.05	Выбор темы проекта, обоснование, разработка сценария.	1
60	24.05	Создание электронной презентации на компьютере «Мои успехи в освоении технологии 5 класс»	1
61	24.05	Защита творческого проекта.	1
62	31.05	Защита творческого проекта.	1

«Изготовление выкройки подушки для стула»

«Изготовление выкройки фартука»

«Изготовление выкройки прямой юбки с кулиской на резинке»

«Изготовление выкройки сарафана»

«Изготовление выкройки топа»

«Снятие мерок и изготовление выкроек»

«Раскрой швейного изделия»

«Изготовление образцов ручных работ»

«Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями»

«Изготовление образцов машинных работ»

Творческий проект «Наряд для завтрака»

Художественные ремёсла, часть 4 – 14 часов

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

«Зарисовка образцов рукоделия»

«Композиция для вышивки»

«Технология соединения отдельных элементов».

5. Тематическое планирование учебного предмета «Технология» 5 б класс.

Тема	Количество часов	Практическая часть
Творческая проектная деятельность	2	-
Кулинария	18	9
Создание изделий из текстильных материалов	36	14
Художественные ремёсла	10	4

Итого	66	27
--------------	----	----

6.Календарно-тематическое планирование учебного предмета «Технология» 5б класс.

№ п/п	Дата	Тема урока	Кол-во часов
Творческая проектная деятельность			
1-2	01.09.2020	Введение. Вводный инструктаж по технике безопасности. Что такое творческие проекты.	2
Кулинария			
3-4	08.09	Этапы выполнения проекта. Практическая работа №1 «Интерьер и планировка кухни-столовой»	2
5-6	15.09	Санитария и гигиена на кухне. Практическая работа №2 «Здоровое питание. Пищевая пирамида»	2
7-8	22.09	Технология приготовления бутербродов Практическая работа №3 «Приготовление бутербродов»	2
9-10	29.09	Технология приготовления горячих и холодных напитков Практическая работа №4 «Приготовление напитков»	2
11-12	06.10	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа №5 «Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»	2
13-14	13.10	Блюда из овощей и фруктов. Практическая работа №6 «Приготовление салата из сырых овощей»	2
15-16	20.10	Тепловая кулинарная обработка овощей. Практическая работа №7 «Приготовление салатов из вареных овощей»	2
17-18	10.11.	Блюда из яиц. Практическая работа №8 «Приготовление омлета»	2
19-20	17.11	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа №9 «Приготовление воскресного завтрака».	2
Создание изделий из текстильных материалов			
21-22	24.11	Производство текстильных материалов. Практическая работа №.10 «Определение направлений долевой нити в тканях»	2
23-24	01.12	Производство текстильных материалов. Практическая работа №11 «Определение Сравнительный анализ прочности окраски тканей»	2
25-26	08.12	Текстильные материалы и их свойства. Практическая работа №12 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	2

27-28	15.12	Инструменты и приспособления.	2
29-30	22.12	Определение размеров швейного изделия.	2
31-32	12.01	Швейные изделия для кухни. Практическая работа № 13 «Изготовление выкройки подушки для стула»	2
33-34	19.01	Швейные изделия для кухни. Практическая работа №14«Изготовление выкройки фартука»	2
35-36	26.01	Швейные изделия Практическая работа №15 «Изготовление выкройки прямой юбки с кулиской на резинке»	2
37-38	02.02	Швейные изделия. Практическая работа №16 «Изготовление выкройки сарафана»	2
39-40	09.02	Швейные изделия. Практическая работа №17 «Изготовление выкройки топа»	2
41-42	16.02	Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Практическая работа №18 «Снятие мерок и изготовление выкроек»	2
43-44	02.03	Раскрой швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою.. Раскладка выкроек. Обмеловка выкройки.	2
45-46	09.03	Выкраивание деталей. Практическая работа №19 «Раскрой швейного изделия»	2
47-48	16.03	Швейные ручные работы. Инструменты и приспособления для ручных работ	2
49-50	30.03	Требования к выполнению ручных работ. Практическая работа № 20 «Изготовление образцов ручных работ»	2
51-52	06.04	Понятие о машине и механизме. Практическая работа № 21 «Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями»	2
53-54	13.04	Основные операции при машинной обработке изделия. Практическая работа №22 «Изготовление образцов машинных работ»	2
55-56	20.04	Технология изготовления швейных изделий. Творческий проект «Наряд для завтрака»	2
Художественные ремёсла			
57	27.04	Декоративно- прикладное искусство. Практическая работа №23 «Зарисовка образцов рукоделия»	1
58	27.04	Основные композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Практическая работа №24 «Композиция для вышивки»	1
59	04.05	Лоскутное шитьё. Практическая работа №25 «Технология соединения отдельных элементов».	1
60	11.05	Лоскутное изделие для кухни-столовой.	1
61-62	18.05	Технология изготовления лоскутного изделия по шаблонам.	2
63-64	18.05	Выбор темы проекта, обоснование, разработка	2

		сценария.	
65-66	25.05	Создание электронной презентации на компьютере «Мои успехи в освоении технологии 5 класс»	2

7. Тематическое планирование учебного предмета «Технология» 5 в класс.

Тема	Количество часов	Практическая часть
Творческая проектная деятельность	2	-
Кулинария	18	9
Создание изделий из текстильных материалов	33	14
Художественные ремёсла	9	4
Итого	62	27

8. Календарно-тематическое планирование учебного предмета «Технология» 5 в класс.

№ п/п	Дата	Тема урока	Кол-во часов
Творческая проектная деятельность			
1-2	07.09.2020	Введение. Вводный инструктаж по технике безопасности. Что такое творческие проекты.	2
Кулинария			
3-4	14.09	Этапы выполнения проекта. Практическая работа №1 «Интерьер и планировка кухни-столовой»	2
5-6	21.09	Санитария и гигиена на кухне. Практическая работа №2 «Здоровое питание. Пищевая пирамида»	2
7-8	28.09	Технология приготовления бутербродов. Практическая работа №3 «Приготовление бутербродов»	2
9-10	05.10	Технология приготовления горячих и холодных напитков. Практическая работа №4 «Приготовление напитков»	2
11-12	12.10	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа №5 «Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»	2

13-14	19.10	Блюда из овощей и фруктов. Практическая работа №6 «Приготовление салата из сырых овощей»	2
15-16	09.11	Тепловая кулинарная обработка овощей. Практическая работа №7 «Приготовление салатов из вареных овощей»	2
17-18	16.11.	Блюда из яиц. Практическая работа №8 «Приготовление омлета»	2
19-20	23.11	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа №9 «Приготовление воскресного завтрака».	2
Создание изделий из текстильных материалов			
21-22	30.11	Производство текстильных материалов. Практическая работа №.10 «Определение направлений долевой нити в тканях»	2
23-24	07.12	Производство текстильных материалов. Практическая работа №11 «Определение Сравнительный анализ прочности окраски тканей»	2
25-26	14.12	Текстильные материалы и их свойства. Практическая работа №12 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	2
27-28	21.12	Инструменты и приспособления.	2
29-30	11.01.2021	Определение размеров швейного изделия.	2
31-32	18.01	Швейные изделия для кухни. Практическая работа № 13 «Изготовление выкройки подушки для стула»	2
33-34	25.01	Швейные изделия для кухни. Практическая работа №14«Изготовление выкройки фартука»	2
35-36	01.02	Швейные изделия Практическая работа №15 «Изготовление выкройки прямой юбки с кулиской на резинке»	2
37-38	08.02	Швейные изделия. Практическая работа №16 «Изготовление выкройки сарафана»	2
39-40	15.02	Швейные изделия. Практическая работа №17 «Изготовление выкройки топа»	2
41-42	20.02	Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Практическая работа №18 «Снятие мерок и изготовление выкроек»	2

43-44	01.03	Раскрой швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою.. Раскладка выкроек. Обмеловка выкройки.	2
45-46	15.03	Выкраивание деталей. Практическая работа №19 «Раскрой швейного изделия»	2
47	29.03	Швейные ручные работы. Инструменты и приспособления для ручных работ	1
48	29.03	Требования к выполнению ручных работ. Практическая работа № 20 «Изготовление образцов ручных работ»	1
49-50	05.04	Понятие о машине и механизме. Практическая работа №21 « Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями»	2
51-52	12.04	Основные операции при машинной обработке изделия. Практическая работа №22 «Изготовление образцов машинных работ»	2
53	19.04	Технология изготовления швейных изделий. Творческий проект «Наряд для завтрака»	1
Художественные ремёсла			
54	19.04	Декоративно- прикладное искусство. Практическая работа №23 «Зарисовка образцов рукоделия»	1
55	26.04	Основные композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Практическая работа №24 «Композиция для вышивки»	1
56	05.05	Лоскутное шитьё. Практическая работа №25«Технология соединения отдельных элементов».	1
57	11.05	Технология изготовления лоскутного изделия по шаблонам.	1
58	17.05	Выбор темы проекта, обоснование, разработка сценария.	1
59-60	24.05	Создание электронной презентации на компьютере «Мои успехи в освоении технологии 5 класс»	2
61-62	31.05	Защита творческого проекта.	2

Лист корректировки рабочей программы