***Тематическое планирование 5 класс (68ч)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Разделы темы*** | ***Количество часов.*** |
| ***I*** | ***Вводное занятие-2*** |  |
| 1 | ***В***водное занятие | 1 |
| 2 | Инструк­таж по ТБ.  Содержа­ние и зада­чи | 1 |
| ***II*** | ***Творческая проектная деятельность-2*** |  |
| 3 | Что такое творческие проекты | 1 |
| 4 | Этапы выполнения проекта | 1 |
| ***III*** | ***Оформление интерьера «Планирование кухни-столовой»-4*** |  |
| 5 | Интерьер и планировка кухни-столовой | 1 |
| 6 | Практическая работа №1 «Планировка кухни» | 1 |
| 7 | Бытовые электроприборы на кухне .Лабораторная работа №1 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне» | 1 |
| 8 | Творческий проект «Планирование кухни-столовой» | 1 |
| **IV** | ***Кулинария-18*** |  |
| 9 | Санитария и гигиена на кухне | 1 |
| 10 | Правила безопасного пользования (газовыми плитами, электронагревательными приборами) | 1 |
| 11 | Здоровое питание | 1 |
| 12 | Первая помощь при пищевых отравлениях. Лабораторная работа №2 «Определение качества питьевой воды» | 1 |
| 13 | Технология приготовления бутербродов | 1 |
| 14 | Практическая работа №2 «Приготовление бутербродов» | 1 |
| 15 | Технология приготовления горячих напитков | 1 |
| 16 | Практическая работа №3 «Приготовление горячих напитков» | 1 |
| 17 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Лабораторная работа №3 | 1 |
| 18 | Практическая работа№4 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | 1 |
| 19 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов Лабораторная работа №4 «Определение содержания нитратов» | 1 |
| 20 | Практическая работа №5 «Приготовление салата из сырых овощей» | 1 |
| 21 | Тепловая кулинарная обработка овощей | 1 |
| 22 | Практическая работа №6 «Приготовление блюда из вареных овощей» | 1 |
| 23 | Технология приготовления блюд из яиц. Лабораторная работа №5 «Определение свежести яиц» | 1 |
| 24 | Практическая работа №7 « Приготовление блюда из яиц» | 1 |
| 25 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа №8 «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» | 1 |
| 26 | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | 1 |
| **V** | ***Создание изделий из текстильных материалов-32*** |  |
| 27 | Производство текстильных материалов | 1 |
| 28 | Лабораторная работа №6 «Определение направления долевой нити в ткани» | 1 |
| 29 | Лабораторная работа №7 «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани» | 1 |
| 30 | Лабораторная работа №8 «Сравнительный анализ прочности окраски тканей» Ткацкое производство | 1 |
| 31 | Текстильные материалы и их свойства | 1 |
| 32 | Лабораторная работа №9 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна» | 1 |
| **V. *I*** | ***Черчение-4*** |  |
| 33 | Черчение. Линии чертежа. Масштаб. Формат. Чтение чертежа. Основная надпись | 1 |
| 34 | Практическая работа №9 «Снятие мерок и изготовление выкроек» | 1 |
| 35 | Построение чертежа фартука в М1:4 | 1 |
| 36 | Построение чертежа фартука в М1:1. Изготовление выкроек | 1 |
| 37 | Раскрой швейного изделия | 1 |
| 38 | Практическая работа №10 «Раскрой швейного изделия» | 1 |
| 39 | Швейные ручные работы | 1 |
| 40 | Инструменты и приспособления для ручных работ | 1 |
| 41 | Требования к выполнению ручных работ | 1 |
| 42 | Практическая работа №11 «Изготовление образцов ручных работ» | 1 |
| 43 | Швейная машина | 1 |
| 44 | Подготовка швейной машины к работе | 1 |
| 45 | Правила безопасной работы на швейной машине | 1 |
| 46 | Заправка швейной машины .Лабораторная работа №10 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины» | 1 |
| 47 | Лабораторная работа №10 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины» | 1 |
| 48 | Приемы работы на швейной машине. Основные операции при машинной обработке изделия | 1 |
| 49 | Практическая работа №12 «Изготовление образцов машинных работ» | 1 |
| 50 | Влажно-тепловая обработка ткани. Правила безопасной работы | 1 |
| 51 | Практическая работа №13 «Проведение влажно-тепловых работ» | 1 |
| 52 | Машинные швы | 1 |
| 53 | Машинные и их условное обозначение | 1 |
| 54 | Технология изготовления швейных изделий | 1 |
| 55 | Практическая работа №14 «Обработка проектного изделия» | 1 |
| 56-57 | Творческий проект «Наряд для завтрака» | 2 |
| **V*I*** | ***Художественные ремесла-10*** |  |
| 58-59 | Декоративно-прикладное искусство | 2 |
| 60-61 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 2 |
| 62 | Орнамент. Символика в орнаменте | 1 |
| 63 | Цветовые сочетания в орнаменте | 1 |
| 64 | Практическая работа №14 « Создание композиции в графическом редакторе» | 1 |
| 65 | Лоскутное шитье | 1 |
| 66 | Технология изготовления лоскутного изделия.  Практическая работа №15 «Изготовление образцов лоскутных узоров | 1 |
| ***67*** | Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой» | 1 |
| ***68*** | Как защитить творческий проект | 1 |
| ***всего*** | ***68часов*** |  |