



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 544  
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА  
МОСКОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

**ПРИНЯТО**

решением Педагогического совета  
ГБОУ школы № 544 с углубленным изучением  
английского языка Московского района  
Санкт-Петербурга  
протокол от 31.08.2020 № 1

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом Директора ГБОУ школы № 544  
с углубленным изучением английского языка  
Московского района Санкт-Петербурга  
от 01.09.2020 № 55



А.А. Бушмакина

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

основного общего образования

по технологии

для обучающихся 5 «А», 5 «Б», 5 «В», 5 «Г», 5 «Д» классов

на 2020 - 2021 учебный год

(является частью основной образовательной программы школы)

Составители:

Герасимова Александра Владимировна,  
Баранова Татьяна Юрьевна,  
Герасимова Анна Юрьевна.

Санкт-Петербург  
2020

## **I. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная основа программы.**

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897;
- Программа по учебному предмету «Технология» для 5-8 классов, авторы Н.В. Сеница, П.С. Самородский. – М.: издательство «Вентана-Граф», 2016
- Федеральный перечень учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20.05.2020 № 254;
- Основная образовательная программа основного общего образования (5-9 классы) ГБОУ школы № 544 с углубленным изучением английского языка Московского района Санкт-Петербурга;
- Учебный план ГБОУ школы № 544 с углубленным изучением английского языка Московского района Санкт-Петербурга на 2020 -2021 уч. год.

### **1.2. Цели и задачи обучения предмету «Технология» в 5 классе.**

#### **Цели изучения учебного предмета «Технология».**

Согласно концепции образовательной области «Технологии» главной целью обучения является развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой, инициативной и предприимчивой личности, подготовленной к самостоятельной трудовой деятельности.

**Основными целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техно сферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

**Основные задачи**, решаемые при изучении предмета «Технология» следующие:

- формирование политехнических знаний путем знакомства, как с технологиями ручной обработки материалов, так и с современными технологиями преобразования материи, энергии, информации;
- развитие самостоятельности и творческих способностей в процессе принятия решений и выполнения практических задач;
- совершенствование практических умений и навыков самообслуживания и экономного ведения хозяйства;
- формирование и развитие общих способов организации проектной деятельности и на этой основе — технологической культуры, являющейся частью созидательной преобразующей деятельности;
- воспитание эстетического вкуса, художественной инициативы путем знакомства с различными видами декоративно-прикладного творчества и традициями русского народа;
- воспитание нравственных качеств личности: человечности, обязательности; ответственности, трудового образа жизни; привитие культуры поведения и бесконфликтного общения;
- подготовка к осознанному выбору профессии на основе самопознания и знакомства с миром профессий, различными видами деятельности, при выполнении профессиональных проб.

### 1.3. Планируемые результаты изучения учебного предмета.

#### **Метапредметные результаты.**

##### ***Познавательные:***

- Выделяют и формулируют проблему и познавательную цель.
- Осуществляют поиск и выделение необходимой информации в различных информационных источниках для выполнения учебных заданий и для ответа на поставленный вопрос: анализируют, рассуждают, делают выводы в устной и письменной форме
- Структурируют знания, понимают основы смыслового чтения художественных и познавательных текстов, воспринимают текст с учетом поставленной учебной задачи и умеют выделять существенную информацию из текстов разных видов;
- Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий с точки зрения их рациональности и экономичности. Выражают структуру задачи разными средствами.
- Понимают информацию, представленную в изобразительной, схематичной, модельной форме, используют знаково-символические средства для решения различных учебных задач.
- Анализируют объект, выделяя существенные и несущественные признаки

- Выбирают основания и критерии для сравнения, сериации, классификации объектов.
- Строят осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме.
- Строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях.
- Выражают смысл ситуации различными средствами (рисунки, символы, схемы, знаки). Устанавливают причинно-следственные связи.
- Самостоятельно создают алгоритмы деятельности при решении проблем творческого и поискового характера, работают с учебными моделями, выполнение логических операций: сравнения, анализа, обобщения,

#### ***Регулятивные:***

- Самостоятельно формулируют познавательную цель и строят действия в соответствии с ней.
- Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно
- Определяют последовательность промежуточных целей с учетом конечного результата.
- Планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места с установкой на функциональность, удобство, рациональность и безопасность в размещении и применении необходимых на уроке технологии принадлежностей и материалов.
- Составляют план необходимых действий (в сотрудничестве с учителем, одноклассниками или самостоятельно), последовательность и алгоритм действий в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.
- Осуществляют выбор эффективных путей и средств достижения целей;
- Управляют, контролируют и оценивают свои действия как по результату, так и по способу действия; вносят соответствующие коррективы в их выполнение.
- Выделяют и осознают то, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознают качество и уровень усвоения.
- Учатся обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем;
- Сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона.
- Вносят коррективы и дополнения в способ своих действий в случае расхождения эталона, реального действия и его продукта.
- Предвосхищают результат и уровень усвоения
- Оценивают достигнутый результат, сознают качество и уровень усвоения.

#### ***Коммуникативные:***

- Планируют общие способы работы.
- Устанавливают рабочие отношения, учатся эффективно сотрудничать и способствовать построению продуктивного взаимодействия со сверстниками и взрослыми.
- Развивают умение интегрироваться в группу сверстников
- Инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации;
- Развивают способность с помощью вопросов добывать недостающую информацию
- Обмениваются знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений.
- Определяют цели и функции участников, способы взаимодействия.
- Вступают в познавательный диалог, участвуют в коллективном обсуждении проблем, учатся владеть монологической и диалогической формами речи.

- Интересуются чужим мнением и высказывают свое собственное мнение и позицию.
- Высказывают, обосновывают и отстаивают свою точку зрения, аргументируя ее, учатся подтверждать аргументы фактами.
- Умеют договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
- Развивают способность брать на себя инициативу в организации совместного действия.
- Описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки предметно-практической или иной деятельности.
- С достаточной полнотой и точностью формулируют свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации.
- Осознанно используют адекватные речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для отображения своих чувств, мыслей, побуждений и потребностей.
- Умеют в коммуникации строить понятные для партнера высказывания, учитывающие, что он знает и видит, а что нет;
- Умеют задавать вопросы, слушать и отвечать на вопросы других,

#### **Личностные:**

- Проявляют эмоциональный настрой
- Развивают экологическое сознание
- Развивают потребности в самореализации, социальном признании.
- Формируют позитивную самооценку
- Проявляют устойчивый познавательный интерес и активность в разных областях технологической деятельности; развивают ответственность за качество своей работы
- Признание ценности здоровья своего и других людей
- Развивают понимание общекультурного наследия
- Формируют навыки бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Развивают трудолюбие и чувство ответственности за результаты и качество своей деятельности.
- Развивают умение строить планы
- Развивают умение принимать, сохранять и оценивать учебную цель и задачи
- Формируют мотивацию к учебной и творческой деятельности
- Развивают умение слушать в соответствии с целевой установкой
- Развивают умение высказывать свое отношение к новому материалу
- Формируют положительное отношение к учению, к познавательной деятельности, желание приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся
- Проявляют положительное отношение к занятиям предметно-практической направленности
- Оценивают ситуации на уроке с точки зрения важности образования
- Развивают умение пользоваться полученными знаниями на практике
- Формируют готовность к равноправному сотрудничеству.

#### **Предметные результаты**

##### **«Технологии домашнего хозяйства»**

##### **Ученик 5 класса научится:**

- разбираться в принципах зонирования кухонного пространства;

- разбираться в ассортименте современных материалов для отделки кухни, в декоративном оформлении кухни;
- самостоятельно проводить уборку помещения, следить за гигиеной жилища;
- выполнять правила гигиены, заботиться о здоровье;
- выявлять потребность в бытовых электроприборах на кухне, находить и представлять информацию об истории и эксплуатации электроприборов;

**Ученик 5 класса получит возможность научиться:**

- определять эргономические, санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру кухни, оптимально организовывать свое рабочее место;
- экономить электроэнергию, воду;
- применять современные электрические бытовые приборы для работы на кухне;
- правилам эксплуатации бытовой техники;

**«Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Ученик 5 класса научится:**

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать и оформлять технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- определять назначение, классифицировать и подбирать инструменты, приспособления и оборудование для ручной и машинной обработки конструкционных материалов;
- определять способы сборки и крепления деталей изделия;
- осуществлять технологические процессы обработки, создания или ремонта материальных объектов.
- выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления.
- соблюдать нормы и правила безопасности труда и пожарной безопасности;
- **Ученик 5 класса получит возможность научиться:**
- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- определять способы сборки и крепления деталей изделия;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.
- Выполнять художественные изделия из конструкционных материалов с учетом их механических и технологических свойств.

**«Создание изделий из текстильных материалов»**

**Ученик 5 класса научится:**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и приспособлений декоративно-прикладные работы по вышивке пользуясь технологической документацией;
- снимать мерки с фигуры человека и создавать выкройки;
- изготавливать с помощью ручных инструментов приспособлений простые по конструкции выкройки швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

- отличать по свойствам ткани из натуральных волокон растительного и животного происхождения.

***Ученик 5 класса получит возможность научиться:***

- выполнять несложные приёмы моделирования и конструирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

**«Кулинария»**

***Ученик 5 класса научится:***

- рецептуре и теоретической последовательности приготовления простых кулинарных блюд из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, отвечающие требованиям рационального питания;
- сушке, заморозке пищевых продуктов в домашних условиях;
- безопасно работать с режущими и колющими инструментами, с кухонным оборудованием, с крупной и мелкой кухонной бытовой электротехникой, горячей посудой и жидкостью;
- соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления, блюд, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- сервировать стол к приему пищи;
- соблюдать правила этикета за столом;

***Ученик 5 класса получит возможность научиться:***

- составлять рацион питания (завтрак) на основе физиологических потребностей организма;
- 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 с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы сушки, заморозки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- определять состав пищевых продуктов, способы их обработки и технологии приготовления;
- определять свежесть и качество продуктов органолептическими методами, выбирать оптимальное количество продуктов для приготовления блюда.

**Технологии творческой и опытнической деятельности**

***Ученик 5 класса научится:***

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия;

- выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

***Ученик 5 класса получит возможность научиться:***

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## II. Основное содержание учебного предмета

№ п\п	Наименование разделов	Кол- во часов	Основное содержание
1	«Технология домашнего хозяйства»	6	<p>Беседа о содержании предмета и технике безопасности. Понятие о проекте. Этапы проекта. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой) варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни.</p> <p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ). <i>Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации холодильника и микроволновой печи.</i></p>
2	«Технологии обработки конструкционных материалов»	24	<p>Рабочее место учащихся. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.</p> <p>Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы.</p> <p>Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.</p> <p>Принцип работы сверлильного станка, его назначение и устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.</p>

			<p>Правила безопасной работы на сверлильном станке. <i>Лабораторно-практические и практические работы. Изучение теории устройства и работы сверлильного станка. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок.</i></p> <p>Технологии художественно-прикладной обработки для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.</p> <p>Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. <i>Лабораторно-практические работы. Изучение теории выполнения подготовительных работ и выпиливания лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие.</i></p>
3	«Создание изделий из текстильных материалов»	24	<p>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</p> <p>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.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.</i></p> <p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i> Изготовление выкроек для образцов ручных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p> <p>Характеристика современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Изучение</p>

		<p>основных узлов швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Изучение теории подготовки швейной машины к работе (намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх). Ознакомление с приёмами работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Ознакомление с неполадками, связанными с неправильной заправкой ниток. Изучение назначения и правил использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.</p> <p>Организация рабочего места для раскройных работ. Изучение основных операций при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание; временное соединение деталей – смётывание; временное закрепление подогнутого края – замётывание (с открытым и закрытым срезами). Изучение основных операций при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание, постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами), Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Знакомство с последовательностью изготовления швейных изделий. Изготовление выкройки проектного изделия.</p> <p><i>Лабораторно-практические работы.</i> Раскладка выкроек на ткани. Изготовление образцов ручных работ. Обработка проектного изделия по</p>
--	--	--

			<p>индивидуальному плану.</p> <p>Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом. Профессия портной.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.</p>
4	«Кулинария»	14	<p>Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями и приспособлениями. Профессия повар.</p> <p>Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.</p> <p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Знакомство с технологией приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Изучение технологии приготовления салата из сырых овощей (фруктов).</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Изучение технологии приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Изучение технологии приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Приспособления для</p>

			<p>взбивания. Подача варёных яиц. Изучение технологии приготовления омлета. Подача готовых блюд.</p> <p><i>Лабораторно - практические и практические работы.</i> Определение свежести яиц.</p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет</p> <p><i>Лабораторно - практические и практические работы.</i> Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.</p>
	Итого	68	

**Учебно-методический комплект:**

Синица Н.В. Технология. 5 кл.: учеб. для общеобразов. орг./ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.- Москва: Вентана - Граф, 2015, 2018.

УМК рекомендован Министерством просвещения РФ и входит в федеральный перечень учебников на 2020-2021 учебный год.