

УДК 37.035.3
ББК 74.202.5
Д13

Автор выражает благодарность И.А. Агаповой за предоставленные стихи и загадки.

Рисунки выполнены автором.

Давыдова М.А.

Д13 Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек). 5 класс : пособие для учителя / М.А. Давыдова. — 2-е изд., эл. — 1 файл pdf : 209 с. — Москва : БАКО, 2020. — (В помощь школьному учителю). — Систем. требования: Adobe Reader XI либо Adobe Digital Editions 4.5 ; экран 10". — Текст : электронный.

ISBN 978-5-408-05160-1

Пособие содержит все необходимое для проведения занятий с девочками по курсу «Технология» в 5 классе: подробные поурочные планы, методические советы и рекомендации, наглядные примеры и сопутствующий материал.

В первую очередь книга предназначена педагогам, работающим по учебно-методическому комплексу под редакцией И.А. Сасовой (М.: Вентана-Граф), но будет полезна учителям, работающим по учебникам других авторов, а также руководителям творческих кружков.

УДК 37.035.3
ББК 74.202.5

Электронное издание на основе печатного издания: Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек). 5 класс : пособие для учителя / М.А. Давыдова. — Москва : БАКО, 2011. — 208 с. — (В помощь школьному учителю). — ISBN 978-5-408-00389-1. — Текст : непосредственный.

В соответствии со ст. 1299 и 1301 ГК РФ при устранении ограничений, установленных техническими средствами защиты авторских прав, правообладатель вправе требовать от нарушителя возмещения убытков или выплаты компенсации.

ISBN 978-5-408-05160-1

© ООО «БАКО», 2011

Содержание

Введение	3
Комментарий к тематическому планированию	13
Тематическое планирование учебного материала	13

I ЧЕТВЕРТЬ

Уроки 1–2. Вводное занятие. Вступительная беседа о назначении и содержании уроков технологии в 5 классе. Обсуждение тематики уроков в течение года и I четверти.	19
Уроки 3–4. Кулинария. Завтрак, состав блюд. Простейшие правила приготовления завтрака.	36
Уроки 5–6. Кулинария. Хлеб – всему голова. Многообразие блюд из хлеба	45
Уроки 7–8. Кулинария. Блюда из запеченного хлеба с наполнителями. Способы приготовления	49
Уроки 9–10. Кулинария. Твой завтрак. Разнообразные завтраки.	53
Уроки 11–12. Кулинария. Горячий завтрак. Многообразие блюд из яиц	59
Уроки 13–14. Кулинария. Совершенствование умений по приготовлению завтрака	64
Уроки 15–16. Уборка кабинета	69

II ЧЕТВЕРТЬ

Уроки 17–18. Знакомство со швейным оборудованием и техникой. Правила и приемы работы на швейной машине. Техника безопасности во время швейных работ – ручных и машинных. ...	71
Уроки 19–20. Изготовление бытовой рабочей одежды – формы для кулинарных работ	79
Уроки 21–22. Фартук (продолжение работы)	88
Уроки 23–24. Фартук и шапочка (завершение работы)	93
Уроки 25–26. Карнавальная маска. Декоративные и оформительские детали для новогоднего карнавала	100
Уроки 27–28. Праздничные блюда. Бутерброды с новогодним оформлением	109
Уроки 29–30. Предновогодняя уборка кабинета	114

III ЧЕТВЕРТЬ

Уроки 31–32. Меню зимнее и летнее. Специфика блюд. Плотный завтрак из растительной пищи.	115
Уроки 33–34. Шитье. Ночная рубашка. Раскрой, сметывание.	125
Уроки 35–36. Шитье. Ночная рубашка (продолжение работы)	131
Уроки 37–38. Ночная рубашка (завершение работы)	136
Уроки 39–40. Блюда из теста. Понятие о разных видах теста.	140
Уроки 41–42. Песочное тесто.	144
Уроки 43–44. Масленичное угощение.	148
Уроки 45–46. Крендельки «8 Марта», клюквенный морс.	152
Уроки 47–48. Поделка из тканевых полосок «Объемная роза»	161
Уроки 49–50. Выпечка из сдобного теста «Жаворонки».	165

IV ЧЕТВЕРТЬ

Уроки 51–52. Режим питания. Калорийность блюд. Сочетание молочной и растительной пищи.	166
Уроки 53–54. Сочетание молочной и растительной пищи (продолжение). Песочное тесто с разными видами начинки.	173
Уроки 55–56. Плетеный пояс. Знакомство с понятием «макrame» ...	178
Уроки 57–58. Плетеный пояс (завершение работы)	186
Уроки 59–60. Плетение. Брелок для ключей.	191
Уроки 61–62. Брелок для ключей (завершение работы).	195
Уроки 63–64. Работа с нитками. Изготовление куклы-оберега.	198
Уроки 65–66. Тематическая игра. Генеральная уборка кабинета перед каникулами.	202
Об авторе.	205