ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 5 КЛАССА

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Кол-во часов | Тип урока | Планируемые результаты | | | | Характеристика деятельности учащихся | Система оценки | | Домашнее задание | Информаци­онное обеспе­чение урока (ИКТ) | Дата | |
| предметные | | метапредметные | личностные | Планир. | коррекция |
| обучаемый научится | обучаемый получит возможность научиться |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 1 | Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.Вводное занятие | 1 | Новый материал (объяснение) | Распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах. | Применять знания технологического процесса для рациональностидеятельности | Соблюдать нормы и правила безопасности позновательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. | Правила ТБ работы в кабинете обслужи­вающего труда. Введе­ние в курс технологии  Применять правила ТБ на практике. | | Устный опрос | Инструкционная карта |  | 4.09 |  |
| Творческая проектная деятельность Технология ведения дома. (9часов) | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения | 1 | Урок-исследование | Сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности | Документировать результаты труда и проектной деятельности | Принимать и сохранять учебную задачу. Выявлять потребности проектирования и создания объектов | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. | Рассмотреть этапы выполнения проектов .Выбрать тему, обосновать свой выбор, подобрать материал. | | Контроль выполнения | Ответить на вопросы №1-3 с.9(учебник) | Мультимедийная презентация «Этапы выполнения проекта» | 4.09 |  |
| 3-4 | Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | Урок-исследование | Подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии | Проектировать последовательность операций и составлять операционную карту работ | Принимать и сохранять учебную задачу. Проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач технологического процесса. | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. | Рассмотреть необходимую литературу, подобрать необходимое для выполнения идеи, составить последовательность выполнения проекта. | | Контроль выполнения | Ответить на вопросы №4-6 с.9(учебник |  | 11.09 |  |
| 5-6 | Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение | 2 | Урок-исследование  Практическая работа | Использовать дизайнерское проектирование изделия, рациональную эстетическую организацию работ | Достичь необходимую точность движений при выполнении технологических операций | Принимать и сохранять учебную задачу. Использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. Развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности | Рассмотреть виды отделки интерьера(роспись ткани, резьба по дереву)Выполнить эскиз планировки кхни-столовой | | Оценка эскиза | §3 | Мультимедийная презентация «Типы планировки кухни» | 18.09 |  |
| 7-8 | Бытовые электроприборы на кухне | 2 | Урок изучения нового  Лабораторная работа | Подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии | Применять знания технологического процесса для рациональностидеятельности | Принимать и сохранять учебную задачу. Соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу | Ознакомиться с историей микроволновой печи. Изучить потребность в электрических приборах на кухне .Выполнить лабораторную работу. | | Опрос. Проверка лабораторной работы | §4 | Мультимедийная презентация «Запах из холодильника, оттаивание и гигиеническая уборка » | 25.09 |  |
| 9-10 | Творческий проект. Планирование кухни-столовой | 2 | Урок-исследование  Практическая работа | Использовать дизайнерское проектирование изделия, рациональную эстетическую организацию работ | Документировать результаты труда и проектной деятельности | Принимать и сохранять учебную задачу. Выявлять потребности проектирования и создания объектов | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства | Рассмотреть этапы выполнения проекта. Выполнить проект планировку кухни-столовой, украсить изделиями собственного изготовления(цветная бумага, карандаши) | | Творческое обсуждение работ. Анализ и оценка работ | Выполнить задание на с.24-289учебник) | Мультимедийная презентация «Декоративное оформление кухни» | 2.10 |  |
| Кулинария. Технология приготовления пищи (20 часов) | | | | | | | | | | | | | | |
| 11-12 | Физиология питания.Санитария и гигиена на кухне | 2 | Урок изучения нового | Распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах | Применять знания технологического процесса для рациональностидеятельности | Принимать и сохранять учебную задачу. Соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. | Проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности | Рассмотреть безопасные приемы работы на кухне. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах паромили кипятком, порезах | | Устный опрос | §5 вопросы на с.37(учебник0 |  | 9.10 |  |
| 13-14 | Здоровое питание | 2 | Урок-исследование  Лабораторная работа | Подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии | Оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения | Принимать и сохранять учебную задачу. Соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу | Рассмотреть режим питания, виды питательных веществ. Определить качество питьевой воды. Выполнить лабораторную работу. | | Опрос Проверка лабораторной работы | §6 | Мультимедийная презентация «Пищей можно отравиться» | 16.10 |  |
| 15-16 | Технология приготовления бутербродов | 2 | Урок-исследование  .Практи­ческая работа | Выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений | Осознавать ответственность за качество результатов труда | Принимать и сохранять учебную задачу. Проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач технологического процесса. | Учебно-познавательный интерес к новому учебному Развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности. материалу | Рассмотреть способы оформления бутербродов, условия и сроки хранения. Приготовить бутерброды | | Контроль качества | §7 инструкционная карта | Мультимедийная презентация Виды бутербродов» | 23.10 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **17**  17-18 | Технология приготовления горячих напитков | 2 | Практи­ческая работа | Выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений | Применять знания технологического процесса для рациональностидеятельности | Принимать и сохранять учебную задачу. Соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. | Проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности | Ознакомиться с процессом приготовления чая, с используемыми видами растений. Приготовить горячие напитки | Контроль качества | §8 инструкционная карта | Мультимедийная презентация «Секреты приготовления кофе» | 30.10 |  |
| 19-20 | Технология приготовления блюд из круп,бобовых и макаронных изделий | 2 | Урок-исследование  Практи­ческая работа. | Выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений | Оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения | Принимать и сохранять учебную задачу.Самостоятельнорганизовать и выполнить творческую работу по созданию изделий, блюд | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу | Рассмотреть виды каш, блюда из круп и макаронных изделий. Выполнить лабораторную работу. Приготовить блюдо из крупы. | Проверка лабораторной работы Контроль качества | §9 инструкционная карта | Мультимедийная презентация «Полезные свойства круп и макаронных изделий» | 13.11 |  |
| 21-22 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов | 2 | Урок-исследование | Определять последовательность выполнения действий, составлять инструкцию | Применять знания технологического процесса для рациональностидеятельности | Принимать и сохранять учебную задачу. Проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач технологического процесса. | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу Развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности. материалу. | Ознакомиться с кулинарной обработкой овощей ,видами нарезок . Приготовить салат из сырых овощей | Контроль качества | §10 инструкционная карта | Мультимедийная презентация «Правила сохранения витаминов» | 20.11 |  |
| 23-24 | Тепловая кулинарная обработка овощей | 2 | Урок-исследование | Подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии | Соблюдать нормы и правила безопасности позновательно-трудовой деятельности и созидательного труда | Принимать и сохранять учебную задачу Самостоятельно рганизовать и выполнить творческую работу по созданию изделий, блюд. | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу Проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. | Рассмотреть технологию приготовления салата из варенных овощей Приготовить блюда из варенных овощей | Контроль качества | §11 инструкционная карта | Мультимедийная презентация «Правила сохранения витаминов» | 27.11 |  |
| 25-26 | Технология приготовления блюд из яиц | 2 | Урок-исследование Практи­ческая работа | Определять последовательность выполнения действий, составлять инструкцию | Контролировать результаты труда по установленным критериям ипоказателям с использованием инструментов | Принимать и сохранять учебную задачу. Проявлять познавательную иинициативу в учебном сотрудничестве | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства | Рассмотреть способы хранения яиц, осмотреть через овоскоп. . Выполнить лабораторную работу. Приготовить блюда из яиц | Проверка лабораторной работы Контроль качества | §12 инструкционная карта |  | 4.12 |  |
| 27-28 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 | Практи­ческая работа | Выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений | Применять знания технологического процесса для рациональностидеятельности | Принимать и сохранять учебную задачу Самостоятельно рганизовать и выполнить творческую работу по созданию изделий, блюд. | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу | Рассмотреть меню завтрака. Приготовить завтрак. Сервировать стол. | Контроль качества | §13 | Мультимедийная презентация «Правила этикета» | 11.12 |  |
| 29-30 | Творческий проект .Приготовление воскресного завтрака для всей семьи | 2 | Практи­ческая работа | Использовать дизайнерское проектирование изделия, рациональную эстетическую организацию работ | Формировать рабочую группу для выполнения проекта с учетом общих интересов | Принимать и сохранять учебную задачу. Выявлять потребности проектирования и создания объектов. | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | Рассмотреть этапы выполнения проекта. Выполнить проект «приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | Творческое обсуждение работ. Анализ и оценка работ | Выполнить задание на с.77-81(учебник) | Мультимедийная презентация «Сервировка стола» | 18.12 |  |
| Элементы материаловедения (4 часа) | | | | | | | | | | | | | |
| 31-32 | Производство тексти льных материалов | 2 | Урок-исследование Лабораторная работа | Подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии | Выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновать способы их исправления | Принимать и сохранять учебную задачу. Определить способы решения трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности. | Рассмотреть виды производства волокн, тканей .Выполнить лабораторную работу. Определить направления долевой нити в ткани, лицевую и изнаночную стороны. | Опрос Проверка лабораторной работы | §14сообщение на тему «Как изготовляли пряжу в домашних условиях» |  | 25.12 |  |
| 33-34 | Свойства текстильных материалов | 2 | Урок-исследование Лабораторная работа | Подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии | Выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновать способы их исправления | Принимать и сохранять учебную задачу. Использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. | Ознакомиться со свойствами тканей. Выполнить лабораторную работу. Изучить свойства тканей из хлопка и льна. | Опрос Проверка лабораторной работы | §15 | Мультимедийная презентация «Виды переплетений нитей в тканях» | 15.01 |  |
| Технология изготовления рабочей одежды (18 часов) | | | | | | | | | | | | | |
| 35-36 | Построение чертежа выкройкифартука по своим меркам | 2 | Практи­ческая работа | Использовать дизайнерское проектирование изделия, рациональную эстетическую организацию работ | Применять знания технологического процесса для рациональностидеятельности | Принимать и сохранять учебную задачу. Самостоятельно рганизовать и выполнить творческую работу по созданию изделия | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. Развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности. материалу | Определить размеры швейного изделия. Снять мерки. Изготовить выкройку. Моделировать выкройку. | Контроль чертежа | §16 сообщение на тему «История фартука» | Мультимедийная презентация «Виды моделированияшвейных изделий» | 22.01 |  |
| 37-38 | Перенос контурных и контрольных, точек на ткань | 2 | Практи­ческая работа | Выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений | Контролировать результаты труда по установленным критериям ипоказателям с использованием инструментов | Принимать и сохранять учебную задачу. Обосновать пути и средства устранения ошибок в выполняемых технологических процессах | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. Развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности. материалу | Рассмотреть критерии качества кроя. Подготовить ткань к раскрою. Выкроить детали кроя. | Контроль качества | §17 |  | 29.01 |  |
| 39-40 | Швейные ручные работы | 2 | Практи­ческая работа | Подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии | Оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения | Принимать и сохранять учебную задачу. . Соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. | Рассмотреть виды обработки срезов. Обработать детали кроя. Изготовить образцы ручных работ. | Контроль качества образца | §18 сообщение на тему «История создания иглы и наперстка» |  | 5.02 |  |
| 41-42 | Подготовка швейной машины к работе :намотка нити на шпульку заправка нитей. | 2 | Урок-исследование Лабораторная работа | Распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах | Осознавать ответственность за качество результатов труда | Принимать и сохранять учебную задачу. Использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | Ознакомиться с устройством и заправкой нитей. Рассмотреть приемы работы на швейной машине. Выполнить лабораторную работу Исследовать работу регулирующих механизмов швейной машины. | Опрос Проверка лабораторной работы | §19 | Мультимедийная презентация. « Устройство швейной машины». | 12.02 |  |
| 43-44 | Основные операции при машинной обработке изделия | 2 | Урок-исследование Практи­ческая работа | Выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений | Применять знания технологического процесса для рациональностидеятельности | Принимать и сохранять учебную задачу. Обосновать пути и средства устранения ошибок в выполняемых технологических процессах | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. Самооценка умственных и физических способностей для труда | Рассмотреть требования к выполнению машинных работ Изготовить образцы машинных работ. | Контроль качества | §20 сообщение на тему «Оверлоки» |  | 19.02 |  |
| 45-46 | Влажно-тепловая обработка ткани | 2 | Практи­ческая работа | Выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений | Формировать рабочую группу для выполнения проекта с учетом общих интересо | Принимать и сохранять учебную задачу. Самостоятельно рганизовать и выполнить творческую работу по созданию изделия | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства | Рассмотреть основные операции ВТО. Проведение влажно-тепловых работ. | Опрос .Контроль выполнения | §21 |  | 26.02 |  |
| 47-48 | Краевые и соединительные швы. Условные обозначения и технология выполнения | 2 | Практи­ческая работа | Подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии | Контролировать результаты труда по установленным критериям ипоказателям с использованием инструментов | Принимать и сохранять учебную задачу. Определить способы решения трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. Овладеть установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | Рассмотреть виды машинных швов. Обработать детали кроя: нагрудника и нижней части фартука. | Контроль качества | §22 интернет-ресурсы.значение старинного слова «тачать» | Мультимедийная презентация «Машинные швы» | 5.03 |  |
| 49-50 | Обработка накладных карманов, бретелей и пояса | 2 | Практи­ческая работа | Подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии | Контролировать результаты труда по установленным критериям ипоказателям с использованием инструментов | Принимать и сохранять учебную задачу. Обосновать пути и средства устранения ошибок в выполняемых технологических процессах | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. | Рассмотреть методы обработки карманов, бретелей и пояса. Обработать детали кроя. | Контроль качества | §23 |  | 12.03 |  |
| 51-52 | Творческий проект. Наряд для завтрака | 2 | Практи­ческая работа | Использовать дизайнерское проектирование изделия, рациональную эстетическую организацию работ | Документировать результаты труда и проектной деятельности | Принимать и сохранять учебную задачу Самостоятельно рганизовать и выполнить творческую работу по созданию изделий, блюд. | Осознать необходимость общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Рассмотреть этапы выполнения проекта. Выполнить проект «Наряд для завтрака» | Творческое обсуждение работ. Анализ и оценка работ | Выполнить задание на с.138-144(учебник) |  | 19.03 |  |
| Художественные ремесла (16 часов) | | | | | | | | | | | | | |
| 53-54 | Декоративно-прикладное искусство (ДПИ).Жизнь и быт народов, населяющих Россию. | 2 | Новый материал (объяснение) | Распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах. | Проектировать последовательность операций и составлять операционную карту работ | Соблюдать нормы и правила безопасности позновательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности | Рассмотреть виды ДПИ и виды для своего региона. Экскурсия в краеведческий музей (школьный) | Устный опрос | §24 интернет-ресурсы. Как в старину украшалась праздничная одежда. | Мультимедийная презентация « Виды ДПИ» | 2.04 |  |
| 55-56 | Основы композиции при создании предметов ДПИ | 2 | Новый материал (объяснение) | Подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии | Осознавать ответственность за качество результатов труда | Принимать и сохранять учебную задачу. Обосновать пути и средства устранения ошибок в выполняемых технологических процессах | Осознать необходимость общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Ознакомиться с видами, свойствами композиций, стилизацией реальных форм. | Устный опрос | §25 |  | 9.04 |  |
| 57-58 | Орнамент. Символика в орнаменте | 2 | Урок-исследование | Распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах | Осознавать ответственность за качество результатов труда | Принимать и сохранять учебную задачу. Использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу Проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности | Рассмотреть символику орнаментов. Разнообразие орнамента в вышивке. | Устный опрос | §26 интернет-ресурсы, Что означал в вышивке красный и черный цвет ниток. | Мультимедийная презентация «Символика в орнаменте» | 16.04 |  |
| 59-60 | Цветовые сочетания в орнаменте | 2 | Практи­ческая работа | Выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений | Оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения | Принимать и сохранять учебную задачу Самостоятельно рганизовать и выполнить творческую работу по созданию изделий, блюд. | Осознать необходимость общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Рассмотреть основные и доплнительные виды цвета, гармонические композиции. Создать композиции на компьютере с помощью графического редактора. | Контроль качества | §27 | Мультимедийная презентация «Гармонические цветовые композиции» | 23.04 |  |
| 61-62 | Лоскутное шитье | 2 | Урок-исследование | Подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии | Контролировать результаты труда по установленным критериям ипоказателям с использованием инструментов | Принимать и сохранять учебную задачу. Определить способы решения трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. Развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности. материалу | Разновидность узоров. Разработать свой узор для лоскутного изделия. | Устный опрос | §28 интернет-ресурсы. Лоскутное шитье, узор «спираль», узор «изба» |  | 30.04 |  |
| 63-64 | Технология изготовления лоскутного изделия | 2 | Практи­ческая работа | Использовать дизайнерское проектирование изделия, рациональную эстетическую организацию работ | Формировать рабочую группу для выполнения проекта с учетом общих интересо | Принимать и сохранять учебную задачу. Самостоятельно рганизовать и выполнить творческую работу по созданию изделия | Осознать необходимость общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Рассмотреть лоскутное шитье по шаблонам, аппликации, стежки. Изготовить образцы лоскутных узоров. | Контроль качества образца | §29 |  | 7.05 |  |
| 65-66 | Творческий проект. Лоскутное изделие для кухни-столовой | 2 | Практи­ческая работа | Сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности | Проектировать последовательность операций и составлять операционную карту работ | Принимать и сохранять учебную задачу. Самостоятельно рганизовать и выполнить творческую работу по созданию изделия | Проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности | Рассмотреть этапы проекта. Выполнить творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | Творческое обсуждение работ. Анализ и оценка работ | Выполнить задание на с.174-178(учебник) |  | 14.05 |  |
| 67-68 | Как защитить творческий проект | 2 | Практи­ческая работа | Использовать дизайнерское проектирование изделия, рациональную эстетическую организацию работ | Применять знания технологического процесса для рациональностидеятельности | Принимать и сохранять учебную задачу. Выявлять потребности проектирования и создания объектов. | Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | Создать портфолио. Разработать электронную презентацию. | Творческое обсуждение работ. Анализ и оценка работ | §30 | Мультимедийная презентация. «Сценарий презентаций». | 21.0528.05 |  |