**Календарно-тематическое планирование - 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Тип урока** | | **Основные элементы содержания программы**  **(стандарт)** | | **Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)** | | | | | **Этнокультурный компонент** | **Домаш. задание** | **Дата проведения** | |
| **план** | **факт** |
| 1 | Вводное занятие | 1 | Урок-беседа | | Вводный инструктаж по охране труда. Орга­низация труда и оборудование рабочего мес­та. Ознакомление с ос­новными разделами программы обучения | | **Знать:** правила пове-дения в мастерской и на рабочем месте.  **Иметь представление**  о санитарно-гигиеничес­ких требованиях, рацио­нальном размещении ин­струмента | | | | |  | Правила внутреннего распорядка в кабинете |  |  |
| 2 | Основные направления растениеводства полеводства и овощеводства. Знакомство с профессиями растениеводства полеводства и овощеводства. | 1 | комбинированный | | С/х растения, полевые культуры, плодовые и ягодные культуры. Овощные культуры, кормовые травы обработки почвы. С/х растения по продолжительности жизни. | | **Знать** основные направления растениеводства полеводства. Профессии связанные растениеводством ,полеводством и овощеводством. **Уметь**: уборка и учет урожая овощных культур. | | | | | Сроки посадки овощных культур в регионе |  |  |  |
| 3. | Направление растениеводства в регионе. Учет урожая на пришкольном участке. | 1 | Комбинированный. | | Агротехника выращивания. | | **Знать:** правила бе зопасного и рационального труда в растениеводстве **Уметь**: подготовить урожай к хранению. | | | | | Практика в огороде |  |  |  |
| 4. | Понятие об урожае и урожайности.  Уборка картофеля.. | 1 | Комбинированный | | Строение корнеплодов картофеля. Различие по сортам и форме. Технология выращивания. | | **Знать** строение корнеплодов картофеля Различие по сортам и форме. Технологию- выращивания. | | | | | Участок школы |  |  |  |
| 5. | Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. | 1 | Комбинированный | | Технология выращивания луковичных растений. | | **Знать** технологию выращивания луковичных растений.  **Уметь** обрабатывать почву под овощные растения | | | | | Участок  школы |  |  |  |
| 6. | Уборка картофеля. | 1 | Комбинированный | | Правила техники безопасности. Уборка по сортам. | | **Знать:**  Правило техники безопасности.  **Уметь:** пользоваться орудиями труда. | | | | | Участок школы. |  |  |  |
| 7. | Уборка моркови. | 1 | Комбинированный. | |  | | **Знать:** правило Т.Б.  **Уметь:** хранить морковь. | | | | | Участок школы |  |  |  |
| 8. | Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях. | 1 | Комбинированный | | Ознакомить с историей цветоводства и с крупными ботаническими садами. | | **Знать:** о развитии цветоводства.  **Уметь:**  рассказать историю цветоводства в эпоху географических открытий; называть крупные ботанические сады. | | | | | Беседа, работа с компьютером. | Знать какие цветы растут у нас на пришкольном участке. |  |  |
| 9. | Уборка капусты и моркови. | 1 | Комбинированный. | | Виды капусты и моркови. Закладка на хранение .ПТБ. | | **Знать**: виды капусты ,как хранить.  **Уметь:** как хранить ,где можно сохранить до весны. Хранилище и температурный режим хранения. | | | | | Участок школы. |  |  |  |
|  |  |  | **Элементы материаловедения – 4 часа** | | | | | | | | | | |  |  |
| 10 - 11 | Классификация тек­стильных волокон. Лицевая и изна­ночная сторона ткани | 1  1 | Урок-объяс­нение | | Понятие о волокне. Виды текстильных во­локон и их свойства. Спосо­бы определения лице­вой и изнаночной сто­рон ткани. | | **Знать** виды волокон и их свойства.  **Уметь** распознавать во­локна разных видов  определять в ткани лицевую и изнаночную стороны | | | | |  | таблица № 4.1, оформить работу в альбом  §1 |  |  |
| 12 | Хлопчатобумажные и льняные ткани, их свойства | 1 | Лабораторная работа | | Свойства тканей из хлопчатобумажных и льняных волокон. Ви­ды хлопчатобумажных тканей. Уход за изде­лиями из тканей, изго­товленных из разных видов волокон | | **Знать** свойства х/б и льня­ных тканей.  **Уметь** распознавать ткани из хлопковых и льняных  волокон и ухаживать за изде­лиями из них | | | | |  | Таблица «свойства тканей», рефе­рат об исто­рии появ-ления х/б и льняных тканей |  |  |
| 13 | Получение ткани. Оп­ределение основы и утка | 1 | Лабораторная работа | | Ткачество как один из способов получения ткани. Способы опре­деления нитей основы и утка в ткани. Кромка | | **Иметь представление** о процессе получения ткани.  **Уметь** - определять в ткани кромку, нити основы и ут­ка, лицевую и изнаночную стороны | | | | |  | Схема производства ткани, работу оформить в альбом  § 2 |  |  |
| **Ручные работы – 3 часа** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | Ручные работы  Правила ТБ при ручных работах | 1 | Беседа, работа с наглядным материалом | | Виды ручных швов, технология их выпол­нения. Терминология ручных работ. Правила безопасной работы с иглой, булавками, ножницами | **Знать**   * виды ручных швов, сферу их применения, терминоло­гию ручных работ, правила безопасной работы. | | | | |  | | Правила ТБ, терминология ручных работ    § 3 |  |  |
| 15 - 16 | Выполнение ручных работ | 2 | Практическая работа | | Закрепление нити на ткани, сметочные, петельные, стачные швы, пришивание пуговиц | **Уметь** выполнять ручные швы, подбирать нитки и иголки, цвет ниток к пуговицам, закреплять нитки в начале и в конце работы | | | | |  | | Таблица № 8, Образцы оформить в альбом  § 4 |  |  |
|  |  |  | **Элементы машиноведения – 8 часов** | | | | | | | | | |  |  |  |
| 17 | Швейная машина.  Организация рабочего места. | 1 | Комбини­рованный | Виды приводов швейной машины, история создания машины, организация рабочего места. Правила ТБ. | | | | **Знать** - виды приводов шв. машины,  - правила ТБ, организацию рабочего места | |  | | | Реферат история создания шв. машины, пра-вила ТБ, 5 |  |  |
| 18  19 | Бытовая швейная машина. Назначение и устрой­ство швейных машин. Подготовка швейной машины к работе | 1  1 | Комбини­рованный | Назначение и устрой­ство бытовой швейной машины. Правила подго­товки швейной маши­ны к работе | | | | **Знать**  - устройство бытовой швей­ной машины  **Уметь** подготавливать машину к работе. | |  | | | Выучить детали швейной машины  § 6 |  |  |
| 20 | Подготовка швейной машины к работе | 1 | Практическая работа | Заправка верхней и нижней нитки, выполнение машинных строчек по линиям | | | | **Знать** - последовательность заправки верхней и нижней нитки.  **Уметь -** выполнять машинные строчки по пря­мым и зигзагообраз-ным линиям | |  | | | Закончить работу, оформить в альбом  § 6 |  |  |
| 21 - 22 | Машинные швы | 2 | Комбини­рованный | Виды машинных швов сфера их применения. Условные обозначения швов. Терминология машинных работ. Тех­нология выполнения машинных швов | | | | **Знать**  виды машинных швов; -сферу их использования, -условные обозначения, тер­мины.  **Уметь** - выполнять машинные швы | |  | | | Выполнить образцы швов, оформить в альбом  § 7 |  |  |
| 23 - 24 | Влажно – тепловые работы. Организация рабочего места и выполнение влажно – тепловых работ | 2 | Комбинированный | Значение влажно – тепловой обработки.  ТБ при выполнении ВТО. Организация рабочего места при выполнении ВТО. | | | | **Знать:** что такое ВТО, её значение, ТБ при выполнении ВТО.  **Уметь:** выполнять ВТО, соблюдать ТБ при выполнении ВТО, организовать рабочее место | |  | | | Стр. 42 – 45  § 9 - 10 |  |  |
|  |  |  | **Элементы конструирования – 8 часов + черчение и**  **графика – 2 часа** | | | | | | | | | |  |  |  |
| 25 - 26 | Конструирование и моделирование швей­ных изделий | 2 | Комбини­рованный | Понятие о конструи­ровании одежды. Мо­делирование. Снятие мерок | | | | **Знать** правила снятия мерок.  **Иметь представление**  о конструировании и моде­лировании одежды | |  | | | Стр 46 - 52, снять мерки  § 11 |  |  |
| 27 - 28 | Технология изготовления фартука на поясе. Построение чертежа выкройки изделия.  Последовательность изготовления швейно­го изделия | 2 | Комбинированный | Построение чертежа простейшей выкройки. Профессия-закройщик. Правила раскроя швейных из­делий. Последователь­ность изготовления изделия. Профес­сия «швея» | | | | **Уметь** выполнять чертежи простейших выкроек.  **Иметь представление**  о процессе производства швейных изделий. **Уметь** выполнять раскрой изделия;  -составлять последова­тельность изготовления из­делия | |  | | | 12-13 |  |  |
| 29 - 30 | Накладные карманы, их обработка, соединение | 2 | Урок усвоения новых знаний | Накладные карманы. Последовательность обработки накладного кармана | | | | **Знать**: последовательность  обработки накладного кармана  **Умет**ь: подготовить выкроенный карман к соединению с основной деталью фартука | |  | | | Стр. 57 – 59  § 13 |  |  |
| 31 - 32 | Обработка пояса. Обработка верхнего среза фартука притачным поясом Технологическая последовательность изготовления фартука с нагрудником | 2 | Урок усвоения новых знаний | Технология соединения пояса с основными деталями фартука | | | | **Знат**ь: Основные способы обработки пояса  **Уметь**: соединить пояс с основными деталями фартука | |  | | | Стр. 62 – 78  § 14 |  |  |
| 33 | Варианты отделки фартука | 1 | Комбинированный | Использование отделки при изготовлении фартука. | | | | **Знать**: различные отделочные материалы, различные способы отделки фартука.  **Умет**ь: выбирать нужные отделочные материалы и использовать их для шитья | |  | | | Стр.79 – 82  § 15 |  |  |
| 34 | Творческий проект | 1 | Урок усвоения нового материал | Понятие творческого проекта. Этапы выполнения проекта | | | | **Знать**: что такое творческий проект, в какой последовательности выполнять проект  **Умет**ь: выполнять творческий проект на заданную тему. | |  | | | Стр.83 – 85    § 16 - 17 |  |  |
|  |  |  | **Технология изготовления изделий из лоскутков – 3 часа** | | | | | | | | | |  |  |  |
| 35 | Виды лоскутной техники. Инструменты, материалы. | 1 | Урок усвоения новых знаний | Изделия, выполненные в лоскутной технике, рабочее место, инструменты и материалы для работы | | | | **Знать**: материалы и инструменты для работы,  **Уметь**: различать виды лоскутной техники | |  | | | Повторить записи в тетради. Подготовить сообщение о лоскутной технике  § 18 |  |  |
| 36 - 37 | Изготовление изделий в лоскутной технике | 2 | Комбини­рованный | Подбор ткани для изделия в лоскутной технике. Способы со­единения деталей | | | | **Иметь представление**  о различных техниках изго­товления изделий из лоскутов.  **Уметь:**  выполнять изделие в лоскутной технике (Прихватка) | |  | | | Стр.89 – 95  § 19  Закончить работу |  |  |
|  |  |  | **Вышивание – 3 часа** | | | | | | | | | |  |  |  |
| 38 | Вышивка: ис­тория, мотивы | 1 | Урок-беседа | История вышивки. Мотивы вышивки: сказочные, местные. Инструменты и мате­риалы для вышивания | | | | **Знать** инструменты и при­способления для вышивания.  **Иметь представление** о мотивах, используемых в вышивке | Национальная вышивка | | | | Реферат на тему история вышивки  § 20 |  |  |
| 39 | Технологическая последовательность вышивания | 1 | Комбини­рованный | Элементы узора вы­шивки. Способы пере­вода рисунка на ткань. Увеличение или умень­шение рисунка | | | | **Знать:**  способы перевода рисунка на ткань.  **Уметь**: изменять величину ри­сунка;  -переводить рисунок на ткань | Национальные узоры | | | | Перевести рисунок на ткань  § 21 |  |  |
| 40 | Виды контурной вышивки.  Вышивание изделий. | 1 | Комбини­рованный | Простейшие ручные швы: «вперед иголку», петель­ный, стебельчатый, тамбурный, «козлик» | | | | **Знать**: виды ручных стежков и строчек  - сферу их применения.  **Уметь**: выполнять простей­шие ручные стежки и строчки |  | | | | Выполнить вышивку различными швами, оформить работу в альбом |  |  |
|  |  |  |  | **Ремонт одежды – 3 часа** | | | | | | | | |  |  |  |
| 41 | Ремонт одежды | 1 | Комбинированный | Основные способы ремонта одежды. Виды заплат. Ремонт термоаппликацией | | | | Знать: основные способы ремонта одежды  Уметь: применять знания на практике |  | | | | Стр. 114 – 117  § 23 |  |  |
| 42 | Ремонт распоровшихся швов | 1 | Комбинированный | Порядок ремонта распоровшихся швов. Основные используемые швы | | | | Знать: порядок ремонта распоровшихся швов. Уметь: основные используемые швы |  | | | | Стр.117 – 121  § 24 |  |  |
| 43 | Уход за одеждой из хлопчатобумажной и льняных тканей | 1 | Комбинированный | Символы. Изучение символов по уходу за одеждой | | | | Знать: как правильно ухаживать за одеждой из х/б и льняных тканей  Уметь: стирать и гладить бельё |  | | | | Стр.120 запомнить таблицу  § 25 |  |  |
|  |  |  |  | **Кулинария - 16 часов** | | | | | | | | |  |  |  |
| 44 | Общие сведения о питании | 1 | Урок усвоения новых знаний | Функции питания. Со­став пищевых продук­тов. Рациональное пи­тание | | | | **Иметь представление**  -о составе пищевых про­дуктов;  -рациональном питании;  -хранении продуктов | Национальная кухня | | | | Стр 122 – 124  сообщение о пита-тельных веществах содержащих в пище  § 26 |  |  |
| 45 | Кухонная посуда и уход за ней | 1 | Комбини­рованный | Правила ухода за обо­рудованием и посудой. Моющие средства для посуды | | | | **Знать**  - моющие средства для ухода за посудой и оборудова-нием для пищи | |  | | | Стр124 – 127  27 |  | I | |
| 46 - 47 | Блюда из овощей.  Приготовление блюд из сырых овощей. | 1  1 | Комбини­рованный | | Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды салатов. Влияние экологии на качество овощей. | | Уметь: приготовить холодные блюда. Фигурная нарезка овощей. Определять зрелость овощей по внешнему признаку. | | | | |  | Стр127 – 131 табл.26 и 27  § 28 |  |  |
| 48 | Механическая обработка овощей. Правила безопасной работы при выполнении кулинарных работ | 1 | Комбини­рованный | | Правила безопасной работы с ножом, газовой плитой, электронагревательными приборами, горячей жидкостью | | **Знать** - правила безопасной работы с ножом, газовой плитой, электронагревательными приборами, горячей жидкостью | | | | |  | Выучить правила ТБ  § 29 |  |  |
| 49 - 50 | Блюда из овощей.  Приготовление блюд из вареных овощей. ТБ | 1  1 | Комбини­рованный | | Способы тепловой обработки овощей с целью сохранения витаминов. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. | | **Уметь**: определять качества овощей. Жаренье овощей и определение их готовности. Подбор овощных гарниров к мясу, рыбе. | | | | |  | Стр. 138 – 145  § 30 |  |  |
| 51 | Приготовление блюд из яиц  ТБ | 1 | Комбини­рованный | | Значение яиц в пита­нии человека. Спосо­бы определения доб­рокачественности яиц. Технология приготов­ления блюд из яиц | | **Иметь представление**  о пищевой ценности яиц. **Уметь** определять доброкачест­венность яиц,  -готовить блюда из яиц | | | | | Нац. кухня | Стр. 146 – 149 табл.32  рецепты блюд из яиц  §32 |  |  |
| 52 - | Приготовление бутер­бродов  ТБ | 1 | Комбини­рованный | | Инвентарь и посуда для приготовления. Виды бу­тербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требова­ния к качеству гото­вых бутербродов и срокам их хранения | | **Знать** - виды бутербродов;  -продукты, используемые для их приготовления; способы нарезки продук­тов; сроки хранения бутербродов.  **Уметь** - приготовить разные виды бутербродов | | | | |  | Стр. 150 – 154  § 33 |  |  |
| 53 | Горячие напитки ТБ | 1 | Комбини­рованный | | Пищевая ценность ко­фе, какао, чая. Инвен­тарь и посуда для при­готовления горячих напитков. Технология приготовления горя­чих напитков | | **Знать** - продукты для приготов­ления горячих напитков;  -правила безопасности при приготовлении горя­чих напитков.  **Уметь** - приготовить чай, кофе, какао | | | | |  | Стр. 154 – 156 табл.37  §34 |  |  |
| 54 | Приготовление сала­тов ТБ | 1 | Комбини­рованный | | Пищевая ценность овощей. Влияние спо­собов обработки на пищевую ценность продуктов. Рецепты приготовления салатов из овощей. ПТБ. | | **Знать** о пищевой ценности овощей;  -способах подготовки ово­щей для салатов. ПТБ.  **Уметь**  приготовить про­стейшие салаты из овощей | | | | | Нац. кухня | технологическая карта салата |  |  |
| 55 - 56 | Сервировка стола к завтраку  Культура поведения за столом | 1  1 | Комбини­рованный | | Виды сервировки сто­ла к завтраку. Виды посуды для сервиров­ки стола к завтраку. Правила поведения за столом | | **Знать** правила серви-ровки стола к завтраку.  **Уметь**  - подбирать посуду для сер­вировки стола к завтраку;  - сервировать стол | | | | | Нац. кухня | Cтр 157 – 159  § 35-36 |  |  |
| 57 - 58 | Интерьер жилых помещений. Создание интерьера кухни | 1  1 | Комбини­рованный | | Характеристика основных функциональных зон в жилых помещениях. Интерьер кухни. Оборудование. Размещение мебели. Санитарное состояние кухни. | | Иметь представлениеоб особенностяхосновных функциональных зон в жилых помещений  **Уметь** планировать интерьер кухни | | | | |  | Стр.162 – 173  § 37-40 |  |  |
| 59 | Обобщающее занятие по разделу «Кулина­рия» | 1 | Урок обобщения и система  тизации знаний | | Повторение и система­тизация знаний по раз­делу « Кулинария». Профессия «повар» | | **Знать**  влияние способов обра­ботки продуктов на их пи­щевую ценность;  - санитарно-гигиени-ческие требования к помещению кухни;  - виды оборудования и посуды | | | | | Нац. кухня |  |  |  |
|  |  |  |  | | **Растениеводство (весенние работы) – 9 часов** | | | | | | | |  |  |  |
| 60 -  61 | Выращивание овощных культур. | 2 | Комбини­рованный | | Рассадный и безрас-садный способы выращивания культур. Подготовка участка к посадке рассады. Посадка рассады. ПТБ. | | **Знать** рассадный и безрассадный способы выращивания культур. **Уметь** подготовить участок к посадке рассады, посадить рассады. | | | | | Культуры родного края |  |  |  |
| 62--63 | Внесение удобрений под овощные растения. | 2 | Комбини­рованный | | Понятие удобрения. Виды удобрений. Характеристика. Внесение удобрений. ПТБ при работе с удобрениями. | | **Знать** понятие удоб-рения. Виды удобре-ний. Характеристика. ПТБ при работе с удобрениями.  **Уметь** внести удобрения | | | | |  |  |  |  |
| 64  65 | Выращивание однолетних овощных культур. | 1  1 | Комбини­рованный | | Характеристика однолетних зелёных культур. Схемы посева семян и посадки с/х растений. Основные представи-тели однолетних зелёных культур. Тыквы, кабачки, огурцы, капуста, ,картофель, томаты. | | **Знать** характеристики однолетних зелёных культур. Схемы посева семян и посадки с/х растений. Основные представители однолетних зелёных культур. | | | | |  |  |  |  |
| 66 | Защита с/х растений от вредителей и болезней. | 1 | Комбини­рованный | | Специальные меры защиты от болезней и вредителей: агро-технические, хими-ческие, биологичес-кие. ПТБ при работе при приготовлении настоев для опрыскивания. | | **Знать** специальные меры защиты от болезней и вредителей: агротехнические, химические, биологические. ПТБ при работе при приготовлении настоев для опрыскивания. | | | | |  |  |  |  |
| 67 - 68 | Проведение наблюдений за развитием растений. Прополка и подкормка растений | 1  1 | Комбини­рованный | | Проведение наблюдений за развитием растений. Прополка и подкормка растений | | **Знать** :как подкармливать растения. **Умет**ь :наблюдать за растениями. | | | | |  |  |  |  |