**Календарно – тематическое планирование**

**5 класс**

**2013-2014 учебный год**

***5-й класс.***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование раздела.****Тема урока.** | **Кол- во часов** | **Дата** | **Теоретические знания, задачи обучения, межпредметные знания, умения и навыки.** | **Практич.** **работа.** | **Инструмен-тарий****оценивания.** | Форма организации занятий. |
| **план** | **факт** |
| **1.** | **Введение** в предмет «Технология» Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете. | 1 |  |  | Цель предмета. Этимология слова «технология». Что изучает технология? Разновидности технологий. Правила поведения в кабинете, внутренний распорядок. ПТБ. Общие правила техники безопасности | Пр/р «Изучение общих правил ПТБ в кабинете «Технология» | Фронтальная беседа Устный опрос | Вводная беседа Инструктаж по ТБ |
| **2.**1 | **Основы аграрной технологии.**Многообразие с/х растений и продолжительность их жизни |  |  |  | Понятие растениеводства. Виды. Понятие животноводства. Виды. Аграрные технологии. |  | Работа с учебником и наглядными пособиями. | Объяснение нового материала, беседа |
| 2 | Лук репчатый, морковь и свекла столовая |  |  |  | Понятие технической спелости. Строение корнеплода, форма. | Пр/р «Технология уборки лука репчатого» | Выполнение практической работы | Урок-практикум |
| 3 | Обработка почвы под овощные растения. |  |  |  | Понятие предпосевной и основной подготовки почвы, культивация и послепосевная обработка почвы. | Пр/р «Подготовка участка к осенней основной обработке почвы» | Выполнение практической работы | Урок-практикум |
| **3.**1. | **Материаловедение.**Классификация текстильных волокон. |  |  |  | Швейное материаловедение. Волокно. Текстильные волокна. Классификация текстильных волокон.  |  Пр/р «Знакомство с натуральными волокнами растительного происхождения» | Работа с учебником, выполнение практической работы | Объяснение нового материала, практикум |
| 2. | Получение ткани |  |  |  | Производство ткани. Нити основы и утка. Основные процессы отделки ткани. Свойства тканей из натуральных волокон растительного происхождения. | Пр/р «Выполнение макета полотняного переплетения»Пр/р «Определение нити осы и лицевой стороны» | Выполнение практической работы | Объяснение нового материала, практикум |
| **4.**1 | **Ручные работы.**ОРМ и ПТБ при выполнении ручных работ. |  |  |  | Организация рабочего места. Инструменты и приспособления. Техника безопасности. Терминология ручных работ. | Пр/р «Знакомство с инструментами и приспособлениями для ручных работ» | Работа с учебником и наглядными пособиями. | Изучение нового материала, практикум |
| 2 | Технология выполнения ручных работ. |  |  |  | ТУ на выполнение ручных работ. Классификация ручных стежков.  |  | Работа с учебником и наглядными пособиями. | Изучение нового материала |
| 3 | Практическая работа |  |  |  | Технология выполнения. | Пр/р «Выполнение ручных стежков и строчек» | Выполнение практической работы | Урок-практикум |
| **5.**1 | **Основы машиноведения.**История создания швейной машины. |  |  |  | История создания швейной машины.  |  | Работа с учебником и наглядными пособиями. | Изучение нового материала |
| 2 | Бытовая швейная машина. |  |  |  | Виды приводов. Техническая характеристика бытовой швейной машины. | Пр/р «Знакомство с бытовой швейной машиной» | Выполнение практической работы | Изучение нового материала, практикум |
| 3 | Подготовка к выполнению машинных работ. |  |  |  | Порядок подготовки машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. ТБ. Прокладывание строчек без ниток и с нитками. Терминология машинных работ. | Пр/р «Выполнение машинных строчек» | Выполнение практической работы | Урок-практикум |
| 4 | Виды машинных швов. |  |  |  | Виды и характеристика машинных швов.  |  | Работа с учебником и наглядными пособиями. | Урок изучения нового материала |
| 5 | Практическая работа |  |  |  | Технологическая последовательность выполнения. | Пр/р «Выполнение машинных швов» | Работа по технологическим картам.Практикум. | Урок- практикум |
| **6.**1 | **Влажно-тепловые работы.**Значение ВТО. |  |  |  | Влажно-тепловая обработка. |  | Работа с учебником и наглядными пособиями. | Изучение нового материала |
| 2 | Организация рабочего места для выполнения ВТО |  |  |  | ОРМ для выполнения ВТО. Терминология. ПТБ. Правила выполнения ВТО. | Пр/р «Изучение терминологии ВТО» | Практическая работа | Изучение нового материала, практикум |
| **7.**1 | **Технология изготовления швейного изделия.**Снятие мерок для построения чертежа выкройки. |  |  |  | Виды одежды. Процесс изготовления одежды. Измерение фигуры человека. | Пр/р «Снятие мерок»  | Практическая работа в парах | Урок-практикум |
| 2 | Конструирование и моделирование. |  |  |  | Понятие конструирования. Понятие моделирования. Приёмы моделирования. Особенности моделирования фартука | Пр/р «Конструирование фартука»Пр/р «Моделирование фартука | Выполнение практической работы | Технологический практикум |
| 3-6 | Технология изготовления фартука на поясе. |  |  |  | Правила подготовки ткани к раскрою. Детали кроя. Приёмы раскроя фартука  | Пр/р «Технология изготовления фартука на поясе» | Выполнение практической работы | Технологический практикум |
| 7 | Особенности конструирования, моделирования и изготовления фартука с нагрудником. |  |  |  | Приёмы конструирования и моделирования. Особенности моделирования фартука с нагрудником. |  | Работа с таблицами учебника | Изучение нового материала, практикум |
| 8 | Варианты отделки фартука. |  |  |  | Понятие и виды отделки. |  | Работа с учебником и наглядными пособиями. | Изучение нового материала |
| **8.**1 | **Технология вышивания.**Инструменты материалы и приспособления. ОРМ. |  |  |  | История вышивки. Виды вышивки. Инструменты, материалы и приспособления. ОРМ и ПТБ. Технологическая последовательность в работе. |  | Инд. пр/р | Комбинированный: обзорная лекция, практикум |
| 2 | Технологическая последовательность вышивания. |  |  |  | Подготовка ткани к работе. Разметка размера рисунка. Перевод рисунка на ткань. Увеличение или уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Закрепление рабочей нитки на ткани. Уход за вышивкой. | Пр/р «Перевод рисунка на ткань» | Выполнение практической работы | Технологический практикум |
| 3 | Технология выполнения ручных швов. |  |  |  | Простейшие ручные швы для вышивки.  |  | Работа с учебником и наглядными пособиями. | Изучение нового материала |
| 4-5 | Технология выполнения ручных швов. |  |  |  | Самоконтроль выполненной работы. | Пр/р «Выполнение швов – вперед иголку, шнурок, стебельчатый, за иголку,тамбурный, узелки» | Выполнение практической работы | Технологический практикум |
| **9.**1 | **Уход за одеждой.**Ремонт одежды |  |  |  | Понятие о ремонте. Заплата, штопка, аппликация. | Пр/р «Ремоннт термоаппликацией» | Выполнение практической работы | Изучение нового материала, практикум |
| 2 | Ремонт распоровшихся швов |  |  |  | Понятие о распоровшимся шве. Обметочная строчка. | Пр/р «Ремонт распоровшихся швов | Выполнение практической работы | Изучение нового материала, практикум |
| 3-4 | Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей |  |  |  | Понятие товарного ярлыка, символа, маркировочной ленты. | Пр/р «Изучение символов по уходу за одеждой» | Работа с учебником, выполнение практической работы | Изучение нового материала, практикум |
| **10**1-2 | **Кулинария.**Общие сведения о питании. Витамины. |  |  |  | Понятие питания (правильное, рациональное), режима питания. Значение питания для нормального физического и нервно-психического развития ребенка и подростков. Санитарно-гигиенические условия приготовления пищи. |  | Работа с таблицами | Комбинированный: объяснение и рассуждение |
| 3 | Кухонная посуда и уход за ней. |  |  |  | Кухня и её оборудование. Создание интерьера кухни, правила размещения оборудования. Кухонная посуда и принадлежности. Санитарно-гигиенические требования, ПТБ. | Пр/р «Изучение ПТБ, санитарно-гигиенических требований» | Опытно-экспериментальная работа | Урок изучения нового материала, практикум |
| 4 | Овощи в питании |  |  |  | Роль овощей в питании человека. Появление овощей. Классификация овощей. Определение качества овощей. Первичная обработка и приготовление блюд из свежих овощей. | Пр/р «Определение доброкачественности овощей по внешнему виду» | Выполнение практической работы | Урок изучения нового материала, практикум |
| 5 | Механическая обработка овощей |  |  |  | Виды механической обработки овощей |  | Работа с учебником, таблицами | Урок изучения нового материала |
| 6-7 | Приготовление блюд из свежих овощей |  |  |  | Технология приготовления блюд из свежих овощей. Требования к качеству и оформлению готового блюда. ПТБ. | Пр/р «Приготовление салата из свежих овощей» | Работа по технологическим картам | Урок изучения нового материала, практикум |
| 7-8 | Приготовление блюд из вареных овощей. |  |  |  | Виды тепловой обработки овощей. Правила тепловой обработки. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готового блюда. ПТБ. | Пр/р «Приготовление блюда из варёных овощей» | Работа по технологическим картам | Урок изучения нового материала, практикум |
| 9 | Блюда из яиц. |  |  |  | Питательные свойства яиц. Определение доброкачественности. Ассортимент блюд из яиц. Способы варки яиц.  | Пр/р «Приготовление блюда из яиц». | Выполнение практической работы | Комбинированный: объяснение нового материала, практикум |
| 10 | Бутерброды. |  |  |  | Классификация бутербродов. История этих блюд. Технология приготовления бутербродов. | Пр/р «Приготовление бутербродов»  | Выполнение практической работы | Объяснение нового материала, практикум |
| 11 | Горячие напитки. |  |  |  | Классификация горячих напитков. История этих блюд. Технология приготовления горячих напитков. | Пр/р «Приготовление горячих напитков» | Выполнение практической работы | Объяснение нового материала, практикум |
| 12 | Сервировка стола.  |  |  |  | Правила сервировки стола к завтраку.  | Пр/р «Сервировка стола к завтраку. Складывание тканевых салфеток» | Выполнение практической работы | Комбинированный: объяснение нового материала, практикум |
| 13 | Культура поведения за столом. |  |  |  | Культура поведения за столом. Правила этикета. |  | Работа с учебником и наглядными пособиями. | Объяснение нового материала |
| 14 | Самостоятельная работа «Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов» |  |  |  |  |  |  | Самостоятельная работа |
| **11**1-2 | **Творческий проект.**Задачи учебного проектирования. Поиск проблемы. Выбор темы, объекта. |  |  |  | Тема, цель, задачи творческого проекта. Проблема. |  | Индивидуальная или групповая творческая работа. | Комбинированный: объяснение нового материала, практикум |
| 3-4 | Развитие идей. Выбор наиболее подходящего решения по конструированию и технологии. |  |  |  | Банк идей и предложений. | Пр/р «Выбор решения» | Выполнение практической работы. | Мозговой штурм |
| 5 | Составление плана работы по изготовлению изделия.  |  |  |  | Технологическая последовательность работы. | Пр/р « Составление плана работы» | Выполнение практической работы. | Урок-практикум. |
| 6 | Начало изготовления объекта. |  |  |  | Инструменты и материалы, ОРМ |  |  |  |
| 7-12 | Изготовление объекта проектного задания.  |  |  |  |  | Пр/р «Изготовление объекта» |  | Выполнение творческой работы |
| 13-14 | Завершение изготовления объекта. Экологическая и экономическая оценка. |  |  |  | Экономический расчет, экологическая оценка | Пр/р «Выполнение экономического расчета и экологической оценки» | Выполнение практической работы. | Урок-практикум. |
| 15 | Выполнение рекламного объекта. |  |  |  | Понятие рекламы | Пр/р «Создание рекламы» | Выполнение практической работы. | Урок-практикум. |
| 16 | Оценка и анализ выполнения школьниками проекта. |  |  |  | Защита проекта. | Защита проекта. | Индивидуальная или групповая творческая работа. | Урок-защита. |
| **12**1 | **Весенние работы. Аграрные работы.**Выращивание овощных культур. |  |  |  | Понятие о рассаде, рассадный и безрассадный способы посадки, широкорядный и рядовой способы посева | Пр/р «Прополка и прореживание всходов овощных растений» | Выполнение практической работы. | Урок-практикум. |
| 2 | Внесение удобрений под овощные культуры. |  |  |  | Понятие об удобрениях. Органические, минеральные удобрения. Подкормка. | Пр/р «Правила подкормки ранней и цветной капусты» | Выполнение заданий. | Урок - практикум |
| 3 | Выращивание однолетних овощных культур. |  |  |  | Понятие об однолетних зеленых культурах. Чистый пар, открытый грунт, мульчирование. |  | Работа с учебником | Урок изучения нового материала |
| 4 | Защита с/х растений от вредителей и болезней. |  |  |  | Меры защиты с/х растений от вредителей и болезней.  | Пр/р «Технология применения настоев и растворов для защиты растений от вредителей и болезней» | Выполнение заданий. | Урок - практикум |
| 5 | **Обобщающий урок.** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Итого:** | **68ч** |  |  |  |  |  |  |