**Календарно-тематическое планирование в 5 классе.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №урока | Содержание (разделы, темы) | Кол-во часов | Дата проведения | Оборудование урока, Д/З | Основные виды учебной деятельности (УУД) |
| план | факт |
| 5 | 5 | 5 |
| **РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» *(2 ЧАСА ИЗ 21 ЧАСА)*** |
| 12 | Вводное занятие. Техника безопасности.Понятие творческого проекта. Этапы выполнения проекта. | **1****1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран. Выставка работ учащихся§1, 2,РТ -задание 1 | **Л**. Готовность к безопасной работев мастерской. Формирование представления проектной деятельности для выполнения изделия, развитие чувства прекрасного.**К**. Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения.**П**. Создавать алгоритм действий и выполнять их.**Р**. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. |
| **РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА» *(2 ЧАСА)*** |
| 34 | **Тема «Интерьер кухни, столовой» (2 ч)**Интерьер, планировка кухни-столовой. Пр.р.1Проектирование кухни с помощью шаблонов | **1****1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран,журналы по интерьеру, торговые буклеты. Цветные карандаши, чертежные принадлежности, §3, РТ-задание 2  | **Л**. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.**К.** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.**П**. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.**Р**. Проявлять познавательную инициативу.  |
| **РАЗДЕЛ «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА» (1 ЧАС)** |
| 5 | **Тема «Бытовые электроприборы»**Общие сведения о бытовых электроприборах на кухне, ТБ | **1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, бытовые электроприборы. §4, РТ-задание 3, Л/Р 1.РТ, стр. 10-18, Учеб.-стр. 24-28 | **Л**. Готовность к безопасной работе с электроприборами.**П**. Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.**К**. Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.**Р**. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. |
| **РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» *(3 ЧАСА ИЗ 21 ЧАСА)*** |
| 678 | Проект «Планирование кухни-столовой». Поисковый этап.Проект «Планирование кухни-столовой». Оформление графической документации.Проект «Планирование кухни-столовой». Защита проекта. | **1****1****1** |  |  |  |  | Цветные карандаши, чертежные принадлежностиУчеб.-стр. 24-28, Р.Т.- стр. 10-18, | **Л**. Развитие эстетического сознания через деятельность творческого характера.**К**.Сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом.**П**. Выбор наиболее рациональных способов планирования кухни и проведение сравнительного анализа различных вариантов.**Р**. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования. |
| **РАЗДЕЛ КУЛИНАРИЯ (14 ЧАСОВ)** |
| 910 | **Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)****Тема «Физиология питания» (1 ч)**Санитария и гигиена на кухне, ТБФизиология питания | **1****1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, кухонное оборудование, посуда §5, РТ- задание 4; §6, РТ -задание 5; Л/Р 2 | **Л**. Экологическое осознание, осознание ценности здоровья своего и других людей. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры.**К**. Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения, Сотрудничество в поиске и сборе информации. Обеспечение обмена знаниями между членами группы для принятия эффективны совместных действий. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.**П**. Использование разных источников информации для сбора фактов. Смысловое чтение и его анализ. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.**Р**. Постановка учебной задачи и его контроль. Технологическая последовательность при выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда.  |
| 1112 | **Тема «Бутерброды и горячие напитки» *(2 ч)***Бутерброды и горячие напиткиПр.р.2, 3. Приготовление бутербродов и горячих напитков | **1****1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, кухонное оборудование. §7, 8, РТ -задание 6,7; Пр.р.2, 3 |  |
| 1314 | **Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»** *(2 ч)*Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.Л-П. Р. Изучение упаковки круп, приготовление блюда из крупы | **1****1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, кухонное оборудование. §9, РТ - задание 8; Л.Р. 3, Пр.р.4 |  |
| 1516 | **Тема «Блюда из овощей и фруктов» *(4 ч****)*Технология приготовления блюд из овощей и фруктовП.Р. 5. Приготовление салата из сырых овощей | **1****1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, кухонное оборудование. §10, РТ - задание 9; Пр.р.5, |  |
| 1718 | Тепловая кулинарная обработка овощейП.Р. 6. Приготовление блюда из вареных овощей | **1****1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, кухонное оборудование. §11, РТ–задание10; Пр.р.6 |  |
| 1920 | **Тема «Блюда из яиц» *(2 ч )***Технология приготовления блюд из яицЛ.Р.5,П.Р.7 Определение свежести яиц, приготовление блюда из яиц | **1****1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, кухонное оборудование. §12, РТ -задание 11; Л.Р. 5, Пр.р.7 |  |
| 2122 | **Тема «Приготовление завтрака.****Сервировка стола к завтраку» *(2 ч)***Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.П.Р. 8. Приготовление завтрака.Сервировка стола к завтраку | **1****1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, кухонное оборудование. §13, РТ - задание 12;  Пр.р.8 |  |
| **РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» *(2 ЧАСА ИЗ 21 ЧАСА)*** |
| 2324 | Проект «Приготовление семейного завтрака для всей семьи». Оформление графической документации.Проект «Приготовление семейного завтрака для всей семьи». Защита проекта. | **1****1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран Р.Т.- стр. 34-37,Учеб.-стр. 77-81 | **Л**. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. **К**. Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения, Сотрудничество в поиске и сборе информации. **П**. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.**Р**. Постановка учебной задачи и его контроль. Технологическая последовательность при выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда. |
| **РАЗДЕЛ «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» *(22 ЧАСА)*** |
| 2526 | **Тема: Свойства текстильных материалов (4 часа)**Производство текстильных материаловЛ.Р.6.7,8 Определение долевой нити, лицевой стороны, прочность окраски ткани | **1****1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, коллекция тканей и волокон , §14, РТ -задание 13;  Л.Р. 6,7,8 | **Л**-проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и физического труда.**К-** сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом.**П**-умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения технологической информации**Р**- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологи­ческих операций. |
| 2728 | Текстильные материалы и их свойстваЛ.Р. 9.Изучение свойств тканей из хлопка и льна | **1****1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, коллекция тканей и волокон §15, РТ -задание 14;  Л.Р.9 |  |
| 29303132 | **Тема «Конструирование швейных изделий» *(4 ч)***Понятие о чертеже, выкройке, определение размеров изделияП.Р.9 Снятие мерок и изготовление выкроек Построение выкроек салфетки, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке.Копирование готовой выкройки | **1****1****1****1** |  |  |  |  | Чертежные инструменты, сантиметровая лента, §16, РТ -задание 15; П.Р.9 (задание 1, 2)Чертежные инструменты, готовые выкройки, §16, П.Р.9 (задание 3) |  |
| 33343536 | **Тема «Швейная машина» (4ч.)**Бытовая швейная машина, подготовка к работеЛ.Р.10: Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.Неполадки, связанные с заправкой ниток, регулирующие механизмыЛ.Р.10: Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины | **1****1****1****1** |  |  |  |  | Швейные машины. §19, РТ - задание 18 (1, 2)Л.Р.10, задание 1,2, оформление портфолиоШвейные машины. § 20, РТ -задание 18 (3,4); Л.Р.10, задание 3оформление портфолио |  |
| 3738 | **Тема « Технология изготовления швейных изделий» (10ч)**Подготовка ткани к раскроюП.Р. 10 Раскрой швейного изделия для кухни. | ***1******1*** |  |  |  |  | Ткань, швейные принадлежности,17, РТ -задание 16; П.Р.10, задание 2 |  |
| 3940 | Швейные ручные работыП.Р.11 Изготовление образцов ручных стежков и строчек. | ***1******1*** |  |  |  |  | Ткань, швейные принадлежности,§18, РТ -задание 17; П.Р.11 |  |
| 4142 | Основные операции при машинной обработке изделияП.Р. 12. Изготовление образцов машинных швов | ***1******1*** |  |  |  |  | Швейные машины, швейные принадлежности.§ 20, РТ -задание 19; П.Р.12 |  |
| 4344 | Влажно-тепловая обработка ткани. Машинные швыП.Р.13 Проведение влажно-тепловых работ | ***1******1*** |  |  |  |  | Утюг, гладильная доска, § 21, 22. РТ -задание 20,21; П.Р.13,оформление портфолио |  |
| 4546 | Технология изготовления швейных изделийП.Р: Технология пошива кулиски, кармана. | ***1******1*** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, § 23. РТ - задание 22;  |  |
| **РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» *(6 ЧАСОВ ИЗ 21 ЧАСОВ)*** |
| 4748 | Проект «Изделие из текстильного материала». Поисковый этап.П.Р. Разработка эскизов проектного изделия | **1****1** |  |  |  |  | Цветные карандаши, Учеб.Стр.144-148, Р.Т.-стр.54-57 | **Л.** Творческий подход к выполнению изделия.**К.** Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль, уметь взаимодействовать с учителем и коллективом- слушать собеседника, излагать своё мнение.**П.** Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям..**Р.** Осуществлять работу по технологическим картам, уметь выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу.  |
| 4950 | Проект «Изделие из текстильного материала». Технологический этап.П.Р. Изготовление изделия. | **1****1** |  |  |  |  | Швейные машины, швейные принадлежности.Учеб. Стр.144-148, Р.Т.-стр.58 |  |
| 5152 | Проект «Изделие из текстильного материала». Заключительный этап.П.Р. Демонстрация моделей. | **1****1** |  |  |  |  | Учеб. Стр. 148, Р.Т.- стр.59 |  |
| **РАЗДЕЛ «ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА» *(8 Ч)*** |
| 5354 | **Тема «Декоративно-прикладное искусство» *(2 ч )***Декоративно-прикладное искусствоЗнакомство с творчеством народных умельцев. | **1****1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, выставка работ декоративно-прикладного искусства§ 24. РТ -задание 23;  | **Л**-проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и физического труда.**К-** сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом.**П**-умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения технологической информации**Р**- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологи­ческих операций. |
| 5556 | **Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» *(2 ч )***Понятие композиции. Орнамент. Символика, цветовые сочетания в орнаменте.П.Р.15. Создание композиции | **1****1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, чертежные инструменты, цветные карандаши § 25,26,27. РТ -задание 24,25, 26; П.Р.15 |  |
| 5758 | **Тема «Лоскутное шитьё» *(4 ч )***Лоскутное шитье. Традиционные узорыТехнология изготовления лоскутного изделия. | **1****1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, образцы изделий в лоскутной технике.§ 28, 29. РТ -задание 27, 28 |  |
| 5960 |  П.Р.16.Изготовление образцов лоскутных узоров. Раскрой деталей по шаблонамП.Р.16.Изготовление образцов лоскутных узоров. Стачивание деталей. | **1****1** |  |  |  |  | Швейные машины, швейные принадлежности.§ 28, 29. РТ -задание 27, 28П.Р.16 |  |
| **РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» *(8 ЧАСОВ ИЗ 21 ЧАСА)*** |
| 6162 | Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Подготовительный этап.П.Р. Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Выполнение эскизов | **1****1** |  |  |  |  | Швейные машины, швейные принадлежности.Учеб. Стр.178-182. Р.Т. стр.73-76 | **Л.** Творческий подход к выполнению изделия.**К.** Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль , уметь взаимодействовать с учителем и коллективом- слушать собеседника, излагать своё мнение.**П.**Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям..**Р.**Осуществлять работу по технологическим картам, уметь выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу.  |
| 6364 | Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Технологический этап.Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Изготовление изделия. | **1****1** |  |  |  |  | Швейные машины, швейные принадлежности.Учеб. Стр. 183. Р.Т. стр.77 |  |
| 6566 | Создание портфолио.Разработка электронной презентации | **1** **1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, § 30, Р.Т. стр.79-81 |  |
| 6768 | Презентация портфолио.Защита комплексного проекта | **1****1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран |  |
|  | Итого | ***68*** |  |  |  |  |  |  |