**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)*** | | | | | | | | |
| 1  2 | 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)*** | | | | | | | | |
| 3  4 | **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)*** | | | | | | | | |
| 6  7  8 | 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 принадлежности  Учеб.-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)** | | | | | | | | |
| 9  10 | **Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)**  **Тема «Физиология питания» (1 ч)**  Санитария и гигиена на кухне, ТБ  Физиология 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. |
| 11  12 | **Тема «Бутерброды и горячие напитки» *(2 ч)***  Бутерброды и горячие напитки  Пр.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 |  |
| 13  14 | **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 |  |
| 15  16 | **Тема «Блюда из овощей и фруктов» *(4 ч****)*  Технология приготовления блюд из овощей и фруктов  П.Р. 5. Приготовление салата из сырых овощей | **1**  **1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, кухонное оборудование. §10, РТ - задание 9;  Пр.р.5, |  |
| 17  18 | Тепловая кулинарная обработка овощей  П.Р. 6. Приготовление блюда из вареных овощей | **1**  **1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, кухонное оборудование. §11, РТ–задание10;  Пр.р.6 |  |
| 19  20 | **Тема «Блюда из яиц» *(2 ч )***  Технология приготовления блюд из яиц  Л.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 |  |
| 21  22 | **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)*** | | | | | | | | |
| 23  24 | 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)*** | | | | | | | | |
| 25  26 | **Тема: Свойства текстильных материалов (4 часа)**  Производство текстильных материалов  Л.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. |
| 27  28 | Текстильные материалы и их свойства  Л.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 |  |
| 29  30  31  32 | **Тема «Конструирование швейных изделий» *(4 ч)***  Понятие о чертеже, выкройке, определение размеров изделия  П.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) |  |
| 33  34  35  36 | **Тема «Швейная машина» (4ч.)**  Бытовая швейная машина, подготовка к работе  Л.Р.10: Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.  Неполадки, связанные с заправкой ниток, регулирующие механизмы  Л.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 портфолио  Швейные машины. § 20, РТ -задание 18 (3,4);  Л.Р.10, задание 3  оформление портфолио |  |
| 37  38 | **Тема « Технология изготовления швейных изделий» (10ч)**  Подготовка ткани к раскрою  П.Р. 10 Раскрой швейного изделия для кухни. | ***1***  ***1*** |  |  |  |  | Ткань, швейные принадлежности,  17, РТ -задание 16;  П.Р.10, задание 2 |  |
| 39  40 | Швейные ручные работы  П.Р.11 Изготовление образцов ручных стежков и строчек. | ***1***  ***1*** |  |  |  |  | Ткань, швейные принадлежности,  §18, РТ -задание 17;  П.Р.11 |  |
| 41  42 | Основные операции при машинной обработке изделия  П.Р. 12. Изготовление образцов машинных швов | ***1***  ***1*** |  |  |  |  | Швейные машины, швейные принадлежности.  § 20, РТ -задание 19;  П.Р.12 |  |
| 43  44 | Влажно-тепловая обработка ткани. Машинные швы  П.Р.13 Проведение влажно-тепловых работ | ***1***  ***1*** |  |  |  |  | Утюг, гладильная доска, § 21, 22. РТ -задание 20,21;  П.Р.13,оформление портфолио |  |
| 45  46 | Технология изготовления швейных изделий  П.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)*** | | | | | | | | |
| 47  48 | 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. |
| 49  50 | 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 |  |
| 51  52 | 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)*** | | | | | | | | |
| 53  54 | **Тема «Декоративно-прикладное искусство» *(2 ч )***  Декоративно-прикладное искусство  Знакомство 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. |
| 55  56 | **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 |  |
| 57  58 | **Тема «Лоскутное шитьё» *(4 ч )***  Лоскутное шитье. Традиционные узоры  Технология изготовления лоскутного изделия. | **1**  **1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, образцы изделий в лоскутной технике.  § 28, 29. РТ -задание 27, 28 |  |
| 59  60 | П.Р.16.Изготовление образцов лоскутных узоров. Раскрой деталей по шаблонам  П.Р.16.Изготовление образцов лоскутных узоров. Стачивание деталей. | **1**  **1** |  |  |  |  | Швейные машины, швейные принадлежности.  § 28, 29. РТ -задание 27, 28  П.Р.16 |  |
| **РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» *(8 ЧАСОВ ИЗ 21 ЧАСА)*** | | | | | | | | |
| 61  62 | 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. |
| 63  64 | 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 |  |
| 65  66 | Создание портфолио.  Разработка электронной презентации | **1**  **1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран, § 30, Р.Т. стр.79-81 |  |
| 67  68 | Презентация портфолио.  Защита комплексного проекта | **1**  **1** |  |  |  |  | Компьютер, проектор, экран |  |
|  | Итого | ***68*** |  |  |  |  |  |  |