РАЗВЁРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 5 КЛАСС

 2 вариант

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | Тема урока(этап проектнойили исследовательскойдеятельности) | Кол-во часов | Датапроведения | Требованияк уровню подготовкиобучающихся(результат) | Видконтроля,измерители | Практичеcкаячасть | Домашнеезадание |
| план | факт |
| 1-2 | КУЛИНАРИЯВводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие | 2 |  |  | **Знать** правила ТБ.**Уметь** использовать их на практике | Опрос | Новый материал (объяснение) | Повторить вводный инструктаж и первичный инструктаж |
| 3-4 | Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах | 2 |  |  | **Знать** правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи  | Опрос | Комбинированный  | Повторить. правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах  |
| 5-6 | Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах | 2 |  |  | **Иметь представление** о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека | Опрос | Комбинированный  | Повторить правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах |
| 7-8 | Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых и варёных овощей  | 2 |  |  | **Иметь представление:**– о правилах первичной обработки всех видов овощей; пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд | Опрос | Комбинированный  | Повторить правила первичной обработки овощей. й |
| 9-10 | Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей  | 2 |  |  | **Знать** правила нарезки овощей.**Уметь:**– выполнять правила нарезки овощей;– готовить и украшать салат | Контоль качества | Практическая работа «Украшение блюд из овощей» | В тетр. Написать рецепт«Любимое бдюдо семьи». |
| 11-12 | Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения  | 2 |  |  | **Знать** технологию приготовления блюд из яиц. **Уметь** определять свежесть яиц | Опрос  | Практ.рабОпределение свежести яиц |  |
| 13-14 | Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку  | 2 |  |  | **Иметь представление** о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях  | Опрос  | Практ.рабПриготовление открытых будербродов |  |
| 15-16 | Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом  | 2 |  |  | **Иметь представление** о правилах подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета и пользования ими.**Соблюдать** правила за столом. **Уметь** накрывать стол  | Опрос.  | . Практ.раб Эскиз накрытого стола  | Способы складывания салфеток  |
| 17-18 | Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения  | 2 |  |  | **Знать:** – способы заготовок продуктов;– правила сбора урожая и лекарственных трав;– условия и сроки хранения заготовок | Опрос  | Комбинированный |  |
| 19-20 | Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент | 2 |  |  | **Иметь представление** о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них  | Опрос. Проверка лабораторной работы  | Лабораторная раб «Определение выда ткани» | Наклеить в тетрадьОбразцы тканей(х/б и льняной) |
| 21-22 | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина и ее характеристика. Организация рабочего места для машинных работ и ТБ работы на швейной машине | 2 |  |  | **Иметь представление** о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов.**Уметь** организовать рабочее место и знать правила ТБ | Опрос. Контроль подготовки рабочего места | Практ раб Подготовка рабочего места | Повторить ТБ работы на швейной машине |
| 23 | Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей | 1 |  |  | **Уметь** готовить швейную машину к работе | Контроль выполнения | Практ.раб заправка нитей | Повторить намотка нити на шпульку и заправка нитей |
| 24 | Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка  | 1 |  |  | **Уметь:** – управлять швейной машиной;– строчить по прямой и кривой линиям;– делать закрепки и поворачивать шов | Качество образца | Практ.рабВыполнение машинных строчек | Повторить Регулировку стежка |
| 25-26 | Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок | 2 |  |  |  **Иметь представление** о рабочей одежде и требованиях к ней**Знать** правила снятия мерок.**Уметь** их использовать | ОпросКонтроль за действиями  | Практ раб.»Снятие мерок с фигуры» | Принести Сантиметровую ленту |
| 27- | Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе | 1 |  |  | **Иметь представление** о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе  | Тестирование  | Практ раб.Работа с чертежными инструментами | Принести чертежные инструменты |
| 28 | Построение чертежа выкройки фартука в масштабе  | 1 |  |  | **Уметь** строить чертеж по описанию  | Контроль чертежа  | Практ.рабПостроение чертежа выкройки фартука  | Принести чертежные инструменты |
| 29­30 | Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам | 2 |  |  | **Уметь** читать чертеж  | Контроль чертежа | Практ.рабПостроение чертежа выкройки фартука | Принести чертежные инструменты |
| 31-32 | Виды отделки швейных изделий. Выбор модели и моделирование. Подготовка выкройки к раскрою  | 2 |  |  | **Иметь представление** о видах отделки швейных изделий, способах моделирования.**Уметь** вносить модельные изменения в выкройку | Контроль выполнения | Практ.рабПостроение чертежа выкройки фартука | Принести портновские инструменты |
| 33-34 | Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек и швов  | 2 |  |  | **Знать** область применения прямых стежков.**Уметь** выполнять прямые стежки | Контроль качества  | Практ.рабВыполнение ручных стежков строчек и швов | Принести портновские инструменты |
| 35-36 | Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани  |  |  |  | **Иметь представление** о способах переноса линий и точек на ткани.**Уметь** ими пользоваться  | Контроль качества | Практ.рабПеренос контурных и контрольных линий и точек на ткани | Принести портновские инструменты |
| 37-38 | Краевые и соединительные швы. Конструкция машинного шва. Условные обозначения и технология выполнения  |  |  |  | **Иметь представление** о конструкции машинных швов.**Уметь** читать графические схемы швов и выполнять их  | Контроль качества | Практ.рабВыполнение краевых и соединительных швов. | Принести портновские инструменты |
| 39-40 | Обработка нагрудника и нижней части фартука  |  |  |  | **Иметь представление** о способах обработки нагрудника и нижней части фартука  | Контроль качества | Практ.рабОбработка нагрудника и нижней части фартука | Принести портновские инструменты |
| 41-42 | Обработка накладных карманов, бретелей и пояса  |  |  |  | **Иметь представление** о методах обработки карманов, бретелей, пояса.**Уметь** их использовать  | Контроль качества | Практ.рабОбработка накладных карманов, бретелей и пояса | Принести портновские инструменты |
| 43-44 | Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия и ТБ утюжильных работ  |  |  |  | **Знать:**– последовательность сборки фартука;– правила ТБ утюжильных работ;– критерии оценки качества изделия  | Опрос и контроль выполнения  | Практ.рабСборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия и ТБ утюжильных работ | Принести портновские инструменты |
| 45-46 | Вышивка как вид деко-ративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы. Цвет и его свойства |  |  |  | **Знать:** – виды декоративно-прикладного искусства; – материалы и инструменты для вышивания;– свойства цвета и элементы построения вышивки | Опрос  | Комбинированный | Принести инструменты для вышивания |
| 47-48 | Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити |  |  |  | **Уметь:** – закреплять нити разными способами;– выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку» | Качество образца  | Практ.рабВыполнение простейших вышивальных швов | Принести инструменты для вышивания |
| 49-50 | Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Заправка ткани в пяльцы |  |  |  | **Уметь:** – выполнять стебельчатый и тамбурный швы;– закреплять ткань в пяльцы | Качество образца | Практ.рабстебельчатый и тамбурный шов | Принести инструменты для вышивания |
| 51-52 | Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный  |  |  |  | **Уметь** выполнять швы: «козлик» (крестообразные стежки) и петельный  | Качество образца | Практ.рабВыполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный | Принести инструменты для вышивания |
| 53-54 | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру  |  |  |  | **Знать** способы изменения величины рисунка и перевода его на ткань.**Уметь** выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку  | Качество образца | Практ.рабПеревод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру | Принести инструменты для вышивания |
| 55-56 | Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение  |  |  |  | **Иметь представление:**– о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой;– оборудовании и его влиянии на человека | Опрос  | Комбинированный | Сделать фото интерьера кухни |
| 57-58 | Интерьер кухни, украшение её изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток  |  |  |  | **Иметь представление** о возможностях отделки и декоративного убранства кухни.**Уметь** выполнять эскизы изделий  | Оценка эскиза  | Практ.рабЭскиз кухни | Сделать фото интерьера кухни |
| 59-60 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта  |  |  |  | **Уметь:** – выбирать посильную и необходимую работу;– аргументированно защищать свой выбор;– делать эскизы и подбирать материалы для выполнения | Контроль выполнения  | Практ.рабВыполнние эскизов | Оформление проекта |
| 61-62 | Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта  |  |  |  | **Уметь:**– пользоваться необходимой литературой;– подбирать все необходимое для выполнения идеи  | Контроль выполнения  | Практ.рабСоставление технологической последовательности | Оформление проекта |
| 63-64 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия)  |  |  |  | **Уметь**конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы | Контроль выполнения  | Практ.рабВыполнение творческого проекта | Оформление проекта |
| 65-66 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия |  |  |  | **Уметь**конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы | Контроль выполнения  | Практ.рабВыполнение творческого проекта | Оформление проекта |
| 67-68 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта |  |  |  | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее  | Защита проекта  |  |  |
|  | итого | 68час |  |  |  |  |  |  |

\