РАЗВЁРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 5 КЛАСС

2 вариант

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | Тема урока  (этап проектной  или исследовательской  деятельности) | Кол-во часов | Дата  проведения | | Требования  к уровню подготовки  обучающихся  (результат) | Вид  контро  ля,  измери  тели | Практичеc  кая  часть | Домашнее  задание |
| план | факт |
| 1-2 | КУЛИНАРИЯ  Вводный инструктаж  и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие | 2 |  |  | **Знать** правила ТБ.  **Уметь** использовать их  на практике | Опрос | Новый материал (объясне  ние) | Повторить  вводный инструк  таж и первичный инструк  таж |
| 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 «Украше  ние 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.раб  Определение 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.раб  Приготовление открытых будербро  дов |  |
| 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. Провер  ка лабора  торной работы | Лабораторная раб «Определение выда ткани» | Наклеить в тетрадь  Образцы 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. Конт  роль подго  товки 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 | Конт  роль 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 | Качест  во образца | Практ.раб  Выполне  ние 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 | Опрос  Конт  роль 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 | Конт  роль чертежа | Практ.раб  Построение чертежа выкройки фартука | Принести чертежные инструменты |
| 29­30 | Построение чертежа выкройки фартука  в натуральную величину по своим меркам | 2 |  |  | **Уметь** читать чертеж | Конт  роль чертежа | Практ.раб  Построение 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 | Конт  роль выполнения | Практ.раб  Построение 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 | Конт  роль качества | Практ.раб  Выполнение 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 | Конт  роль качества | Практ.раб  Перенос 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 | Конт  роль качества | Практ.раб  Выполнение 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 | Конт  роль качества | Практ.раб  Обработка 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 | Конт  роль качества | Практ.раб  Обработка 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 конт  роль  выполнения | Практ.раб  Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия  и ТБ утюжиль  ных  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» | Качест  во образца | Практ.раб  Выполне  ние простей  ших 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 | Качест  во образца | Практ.раб  стебельчатый и тамбурный шов | Принести инструменты для вышивания |
| 51-52 | Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный |  |  |  | **Уметь** выполнять швы: «козлик» (крестообразные стежки) и петельный | Качест  во образца | Практ.раб  Выполнение 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 | Качест  во образца | Практ.раб  Перевод 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.раб  Эскиз 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 | Конт  роль выполнения | Практ.раб  Выполн  ние 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 | Конт  роль выполнения | Практ.раб  Составле  ние технолог  ической последова  тельности | Оформление проекта |
| 63-64 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия) |  |  |  | **Уметь**конструировать  и моделировать, выполнять намеченные работы | Конт  роль выполнения | Практ.раб  Выполне  ние творческо  го проекта | Оформление проекта |
| 65-66 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия |  |  |  | **Уметь**конструировать  и моделировать, выполнять намеченные работы | Конт  роль выполнения | Практ.раб  Выполне  ние творческо  го проекта | Оформление проекта |
| 67-68 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта |  |  |  | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Защита проекта |  |  |
|  | итого | 68час |  |  |  |  |  |  |

\