|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Изучаемый раздел, тема учебного материала | Количество часов | Календарные сроки | Фактическиесроки | Планируемые результаты | Вид контроля |
| Знания | Умения | Общие учебные умения, навыки и способы деятельности |
| ***5 класс*** |
| ***Кулинария - 16 часов*** |
|  | ***Вводный урок*** | ***4*** |  |  |  |  |  |  |
| 1-2 | Санитарные требования к помещению кухни и столовой.Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов | 2 | 06.09 |  | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы.Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. | Использовать правила санитарии и гигиены, технику безопасности на практикеОказывать первую медицинскую помощь при ожогах, порезах и других травмах. | -Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. | Устный опрос  |
| 3-4 | Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Определение количества и состава продуктов суточной нормы человека. | 2 | 13.09 |  | Понятие о процессе пищеварения.Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность человека в витаминах. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность витаминов в овощах в процессе хранения и кулинарной обработки.Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. | Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.Проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку различными способами | Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них | Практическая работа |
|  | ***Технология приготовления пищи*** | ***8*** |  |  |  |  |  |  |
| 5-6 | Бутерброды, горячие напитки. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков | 2 | 20.09 |  | Продук­ты, используемые для приготовления бутербро­дов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хране­ния бутербродов. Горячие напитки, их пищевая ценность. Посуда и инвентарь для их приготовления. Требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков. | На­резка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих на­питков к. завтраку.Технология приготовления чая, кофе, какао. Уметь подавать чай, кофе, какао к столу. | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Практическая работа |
| 7-8 | Блюда из яиц. Способы определения свежести яиц и их хранение | 2 | 27.09 |  | Строе­ние яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготов­ления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц. | Определение свежес­ти яиц. Первичная обработка яиц. Приготовле­ние блюда из яиц, выполнять эскизы художественной росписи яиц. | Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей | Практическая работа |
| 9-10 | Виды овощей. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов.Витаминов.Механическая обработка и нарезка овощей | 2 | 04.10 |  | Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Основные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. | Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.Приготовление блюд из сырых овощей. | Умение перефразировать мысль, выбирать и использовать выразительные средства и знаковые | Практическая работа |
| 11-12 | Виды тепловой обработки овощей. Салаты из свежих и вареных овощей. | 2 | 11.10 |  | Определения качества овощей. Вли­яние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки ово­щей Изменение содержания вита­минов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.  | Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из вареных овощей. Жаренье овощей и определе­ние их готовности. | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Практическая работа |
|  | ***Сервировка стола*** | ***2*** |  |  |  |  |  |  |
| 13-14 | Составление меню завтрака. Сервировка стола. Правила поведения за столом. | 2 | 18.10 |  | Состав­ление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков.Столовые приборы и правила пользо­вания ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. | Оформление готовых блюд и подача их к столу.Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами, | Умение перефразировать мысль, выбирать и использовать выразительные средства и знаковые | Устный опрос  |
|  | ***Заготовка продуктов*** | ***2*** |  |  |  |  |  |  |
| 15-16 | Способы приготовления домашних запасов.Быстрое замораживание и хранение продуктов в холодильнике. | 2 | 25.10 |  | Роль продовольственных запасов для экономного ведения домашнего хозяйства. Способы приготовле­ния домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение.*Условия и сроки хра­нения сушеных и замороженных продуктов. | Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, корень­ев, зелени, Заморажива­ние и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. | Выбирать и использовать выразительные средства и знаковые | Практическая работа |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 38** |
|  | ***Элементы материаловедения*** | ***4*** |  |  |  |  |  |  |
| 17-18 | Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей.Изучение свойств нитей основы и утка. | 2 | 08.11 |  | Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях родильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная; нити, кромка и ширина ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон | Определять свойства нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. | - Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. | Практическая работа |
| 19-20 | Виды растительных волокон.Определение лицевой и изнаночной сторон ткани | 2 | 15.11 |  | Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон, Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. | Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.Распознавать ткани по ассортименту, различать ткани полотняного переплетения. Определять волокнистый состав хлопчатобумажные и льняные ткани | Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности | Зачет  |
|  | ***Элементы машиноведения*** | ***4*** |  |  |  |  |  |  |
| 21-22 | Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании механизмов и машин. Виды машин, применяемых в швейной промышленности, их устройство. | 2 | 22.11 |  | Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. | Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку.Заправка верхней и нижней нитей. | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Устный опрос  |
| 23-24 | Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. | 2 | 29.11 |  | Включение и выключение механизма махового колеса. Запуск машины и регулировка скорости.Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. | Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Практическая работа |
| ***Конструирование и моделирование рабочей одежды 10*** |
| 25-26 | Виды рабочей одежды. Фартук в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Снятие мерок. | 2 | 06.12 |  | Виды рабочей одежды. Фартук в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Снятие мерок. | Снятие мерок и запись результатов измерений | Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности | Устный опрос |
|  | **Черчение и графика** |  |  |  |  |  |  |  |
| 27-28 | Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.Построение чертежа выкройки фартука в масштабе. | 2 | 13.12 |  | Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД; правила пользования чертежными инструментами и приспособлениями; понятие о масштабе, чертеже и эскизе. | Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. | Умение перефразировать мысль, -выбирать и использовать выразительные средства и знаковые системы | Практическая работа |
| 29-30 | Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии в моделирование.Виды отделки швейных изделий. | 2 | 20.12 |  | Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии; использование цвета, фактуры материала, различны видов отделки при моделировании швейных изделий | Моделирование фартука выбранного фасона. | Анализировать проделанную работу, выбирать и использовать выразительные средства и знаковые системы | Практическая работа |
|  | ***Технология изготовления рабочей одежды*** |  |  |  |  |  |  |  |
| 31-32 | Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при ручных работахТерминология и основные виды ручных работ | 2 | 27.12 |  | Прямые стежки; строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчка для образования оборок; шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина стежка; правила безопасной работы при использовании колющего и режущего инструмента | Выполнять сметочную, заметочную, наметочную, копировальную строчки | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Устный опрос |
| 33-34 | Влажно тепловая обработка, терминологияОрганизация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при работе с утюгом | 2 | 17.01 |  | Терминология ВТО, правила работы с утюгом | Выполнять ручные швы, утюжить, приутюживать, заутюживать, декатировать | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Устный опрос |
| 35-36 | Подготовка выкройки к раскрою.Рациональный раскрой фартука. | 2 | 24.01 |  |  Выкройки фартука и головного убора; способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.Правила раскроя, припуски на швы | Подготовка ткани к раскрою; раскладка выкройки фартука и головного убора; обмеловка и раскрой ткани  | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Практическая работа |
| 37-38 | Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани.Подготовка деталей кроя к обработке. | 2 | 31.01 |  | Контурные линии, их назначение. Правила их нанесения, способы подготовки деталей кроя к обработке | Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани, подготовка деталей кроя к обработке. | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Практическая работа |
| 39-40 | Обработка нагрудника швом вподгибку с закрытым срезомОбработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой | 2 | 07.02 |  | Способы обработки нагрудника, технология выполнения шва с закрытым срезом, правила обработки нижнего среза | Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Практическая работа |
| 41-42 | Обработка накладного карманаНастрачивание карманов на нижнюю часть фартука. | 2 | 14.02 |  | Технология обработки накладных карманов.Применение настрочного шва | Скалывать, наметывать, накл. Карманы. Настрачивать накладные карманы, применять ВТО | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Практическая работа |
| 43-44 | Обработка бретелей Соединение бретелей с нагрудником. | 2 | 21.02 |  | Технологию обработки нагрудника, применение обтачного шва.Последовательность выполнения работы | Обрабатывать бретели и нагрудник обтачным швом | Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них | Тестовое задание |
| 45-46 | Соединение нагрудника с поясом, обработка поясаОкончательная отделка изделия | 2 | 28.02 |  | Способы стачивания нагрудника с поясом. Последовательность выполнения работы/ Определять качество работы, требования к качеству готового изделия. | Соединять пояс с нижней частью фартука. | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Устный опрос |
|  | ***Декоративно-прикладное творчество .Творческий проект.***  |  |  |
| 47-48 | Основные требования к выполнению проекта.Лоскутная техника. Подготовка материала к работе. | 2 | 07.03 |  | Виды декоративно-прикладного искусства. Понятие о проекте, основные требования к выполнению проекта. Возможности лоскутной техники. Основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике. | Подбирать ткань по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, шаблоном. | Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них | Устный опрос |
| 49-50 | Методы и приемы конструирования изделия. Технология соединения деталей между собой. | 2 | 14.03 |  | Первичные представления о методах конструирования и моделирования изделий.Этапы выполнения проекта, их содержание | Проектировать полезные изделия с использованием текстильных или поделочных материалов | Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них | Практическая работа |
| 51-52 | Технология соединения лоскутной мозаики между собой. Оформление документациипроекта | 2 | 21.03 |  | Способы соединения деталей лоскутной пластики между собой. Алгоритм проектной деятельности | Соединять детали между собой, использовать прикладной материал. | Отражение в устной или письменной форме результатов своей | Устный опрос |
| 53-54 | Изготовление кухонной прихватки. Петля.Оформление эскиза, чертежа изделия. | 2 | 04.04 |  | Виды утепленной прокладки. Технология изготовления петли, обработка краев изделия. Эскиз изделия. Правила оформления чертежей. | Изготавливать прихватки, обрабатывать края косой бейкой | Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей | Практическая работа |
| 55-56 | Отделка изделия. Простёгивание.Элементы вышивки как способ украшения | 2 | 11.04 |  | Способы отделки в технике лоскутной пластики. Виды вышивки. Способы украшения кухонных принадлежностей | Украшать изделие. Простёгиватить прихватки. Выполнять различные виды вышивки. | Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей | Практическая работа |
| 57-58 | Оценка материальных затрат и качества изделияЭкологические критерии проекта | 2 | 18.04 |  | Себестоимость изделия. Оценка материальных затрат и качества изделия. Экологические критерии и новизна использования технологии. | Оценивать материальные затраты и качество изделия | Умение перефразировать мысль, выбирать и использовать выразительные средства и знаковые | Устный опрос |
| 59-60 | Правила представления творческого проектаПодготовка к защите творческого проекта. | 2 | 25.04 |  | Правила защиты творческого проекта. Требования к готовому изделию. Критерии оценки работ | Обосновывать выбор, планировать работу, пользоваться литературой. Оценивать выполненную работу и защищать ее. | Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности. Умение перефразировать мысль, выбирать и использовать выразительные средства и знаковые | Практическая работа |
| 61-62 | Защита проекта.Анализ проделанной работы | 2 | 02.05 |  | Правила логического изложения материала, ставить цель и способы ее достижения.  | Защищать изготовленное изделие | Умение перефразировать мысль, выбирать и использовать выразительные средства и знаковые | Защита проекта |
| 63-64 | Интерьер жилых помещений и их комфортностьСовременные стили в оформлении жилых помещений | 2 | 09.05 |  | Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера; национальные традиции, связь архитектуры с природой интерьер жилых помещений и их комфортность; современные стили в интерьере. | Выполнение эскиза интерьера кухни. Составлять перечень необходимых инвентарей и принадлежностей.подбирая их в зависимости от стиля | Выбирать и использовать выразительные средства и знаковые | Устный опрос |
| 65-66 | Рациональное размещение оборудования кухни Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. | 2 | 16.05 |  | Современные стили в оформлении жилища. Понятие «зонирование». | Создавать интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований | Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей | Практическая работа |
| ***Электротехнические работы – 4 часа*** |
| 67-68 | Организация рабочего места, для выполнения электромонтажных работВиды источников и потребителей электрической энергии | 2 | 23.05 |  | Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. | использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания. | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Устный опрос |
| 69-70 | Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей.Сборка моделей электроосветительных приборов и проверка их работы | 2 | 30.05 |  | Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий | соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током. | Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них | Практическая работа |