**Календарно-тематическое планирование уроков по «Технологии» (обслуживающий труд)**

**5 А класс, 2 часа в неделю, за год 70 часов *(девочки)***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Раздел**  **Тема урока** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** | **Дата проведения** | |
| **План** | **Факт** |
|  | **«Кулинария»** |  |  |  |
| **1-2** | Санитария и гигиена на кухне. | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.  Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах | **5 Б – 1.09** |  |
| **3-4** | Физиология питания. Питательные вещества. | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды | **5 Б – 8.09** |  |
| **5-6** | Бутерброды и горячие напитки. Технология приготовления. | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь | **5 Б – 15.09** |  |
| **7-8** | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления. | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар | **5 Б – 22.09** |  |
| **9-10** | Блюда из овощей и фруктов. Механическая кулинарная обработка овощей | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. | **5 Б – 29.09** |  |
| **11-12** | Блюда из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. | Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады | **5 Б – 6.10** |  |
| **13-14** | Блюда из яиц. Технология приготовления блюд из яиц. | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | **5 Б – 13.10** |  |
| **15-16** | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» | **5 Б – 20.10** |  |
|  | **Творческие проекты** |  |  |  |
| **17-18** | «Приготовление завтрака для семьи» | Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». | **5 Б – 27.10** |  |
|  | **«Создание изделий из текстильных материалов»** |  |  |  |
| **19-20** | Производство текстильных материалов. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. | **5 Б – 10.11** |  |
| **21-22** | Текстильные материалы и их свойства. | Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований | **5 Б – 17.11** |  |
| **23-24** | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. | **5 Б – 24.11** |  |
| **25-26** | Изготовление выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою | Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий | **5 Б – 1.12** |  |
| **27-28** | Швейная машина. Приемы работы на швейной машине. | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. | **5 Б – 8.12** |  |
| **29-30** | Основные операции при машинной обработке изделия. ВТО ткани. | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории | **5 Б – 15.12** |  |
| **31-32** | Подготовка к раскрою. Раскрой швейного изделия. | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. | **5 Б – 22.12** |  |
| **33-34** | Швейные ручные работы. Изготовление образцов ручных работ. | Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. | **5 Б – 12.01** |  |
| **35-36** | Подготовка деталей кроя к обработке. | Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. | **5 Б – 19.01** |  |
| **37-38** | Обработка боковых срезов фартука. Обработка пояса-кулиски. | Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | **5 Б -26.01** |  |
| **39-40** | Обработка нижнего среза фартука. Обработка пояса завязки. | Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. | **5 Б – 2.02** |  |
| **41-42** | Сборка фартука. Обработка головного убора – косынки. | Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. | **5 Б – 9.02** |  |
|  | **Технологии творческой и опытнической деятельности** |  |  |  |
| **43-44** | Творческий проект. Выбор темы проекта. Обоснование необходимости проекта. | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. | **5 Б – 16.02** |  |
| **45-46** | Формулирование требований к изделию. Разработка вариантов изделия. | Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». | **5 Б – 24.02** |  |
| **47-48** | Разработка технологии изготовления изделия. Подбор материалов и инструментов. | Изучать этапы выполнения проекта. | **5 Б – 1.03** |  |
| **49-50** | Изготовление изделия. Подсчет затрат на изготовление. | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. | **5 Б – 9.03** |  |
| **51-52** | Окончательный контроль готового изделия. Анализ работы. Защита проекта. | Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | **5 Б – 16.03** |  |
|  | **«Художественные ремесла»** |  |  |  |
| **53-54** | Декоративно-прикладное искусство. Различные виды рукоделия. | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовыватьи фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину | **5 Б – 30.03** |  |
| **55-56** | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора | **5 Б – 5.04** |  |
| **57-58** | Лоскутное шитье. Узор «спираль». Узор «изба». | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. | **5 Б – 12.04** |  |
| **59-60** | Технология изготовления лоскутного изделия. | Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | **5 Б – 19.04** |  |
| **61-62** | **Творческий проект** «Лоскутное изделие» | Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». | **5 Б – 26.04** |  |
|  | **«Технологии ведения дома»** |  |  |  |
| **63-64** | Интерьер кухни, столовой | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | **5 Б – 3.05** |  |
| **65-66** | **Творческий проект** «Планирование кухни-столовой» | Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». | **5 Б – 10.05** |  |
| **67-68** | «Планирование кухни-столовой» | Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». | **5 Б – 17.05** |  |
|  | **«Электротехника»** |  |  |  |
| **69-70** | Бытовые электроприборы.  Итоговая контрольная работа за год. | 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 | **5 Б – 24.05** |  |
|  | **Итого часов 70 часов** |  |  |  |