**Календарно-тематическое планирование**

**по учебному предмету «Технология» для 5-х классов**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата план** | **Дата факт** | **Тема урока** | **Основные виды учебной деятельности** | **Домашнее задание** |
| 1 | 01.09 |  | Проектная деятельность на уроках «Технологии» | Работа с учебником. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. | Этапы выполнения проекта. |
| 2 | 08.09 |  | Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | Выполнить планировку кухни-столовой на бумаге. |
| 3 | 15.09 |  | Творческий проект «Кухня моей мечты» | Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов. | Работа над проектом «Кухня моей мечты» |
| 4 | 22.09 |  | Защита проекта «Кухня моей мечты» | Выполнение рекламного проспекта изделия. | Сообщения о питательных веществах растительного и животного происхождения. |
| 5 | 29.09 |  | Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание | 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. 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. | Безопасные приемы работы на кухне. |
| 6 | 06.10 |  | Бутерброды. Горячие напитки | 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 | Требования к качеству готовых бутербродов. |
| 7 | 13.10 |  | Блюда из сырых овощей и фруктов. | 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 | Рецепты блюд из сырых овощей. |
| 8 | 20.10 |  | Блюда из вареных 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 | Рецепты блюд из вареных овощей. |
| 9 | 27.10 |  | Блюда 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 | Определить свежесть яиц с помощью подсоленой воды. |
| 10 | 10.11 |  | Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье». | 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» | Работа над проектом «Воскресный завтрак в моей семье». |
| 11 | 17.11 |  | Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи». | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | Работа над проектом «Воскресный завтрак для всей семьи». |
| 12 | 24.11 |  | Производство текстильных материалов. Натуральные растительные волокна. | Работа с учебником. Натуральные растительные волокна. Процесс изготовления тканей из них. | Составить коллекцию образцов тканей из натуральных волокон растительного происхождения. |
| 13 | 01.12 |  | Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». «Определение направления долевой нити в ткани». | Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.. | Определить лицевую и изнаночную стороны в ткани. |
| 14 | 08.12 |  | Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». | 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. 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. | Составить коллекцию образцов тканей из хлопка и льна.  . |
| 15 | 15.12 |  | Проект «Фартук для работы на кухне» | Построение чертежа выкройки фартука в масштабе. Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам. | Подобрать ткань и отделку для фартука. |
| 16 | 22.12 |  | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия». | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 | Снятие мерок для изготовления выкройки подушки для стула. |
| 17 | 12.01 |  | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия». | Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий | Построение чертежа фартука на свой размер. |
| 18 | 19.01 |  | Раскрой швейного  изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» Инструктаж по Т/Б работы при работе с тканями. | Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий | Выучить правила по Т/Б при работе с тканями. |
| 19 | 26.01 |  | Швейные ручные работы. | 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. | Выполнить стежки временного назначения. |
| 20 | 02.02 |  | Подготовка швейной машины к работе. Правила по Т/Б при работе 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. | Выучить правила по Т/Б при работе на швейной машине. |
| 21 | 09.02 |  | Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов». | 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 швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда | Выполнить шов в подгибку с закрытым срезом. |
| 22 | 16.02 |  | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани. | Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной  Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.  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. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. | Выучить правила по Т/Б при работе с утюгом. |
| 23 | 01.03 |  | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия. | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | Подготовить детали кроя к обработке. |
| 24 | 15.03 |  | Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана». | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | Наметать и настрочить карман на основную деталь. |
| 25 | 05.04 |  | Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука». | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | Обработать нижний срез фартука швом вподгибку с закрытым срезом. |
| 26 | 12.04 |  | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Изготовление пояса». | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | Обтачать пояс. |
| 27 | 19.04 |  | Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука». Подготовка защиты проекта. | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | Удалить нитки приметывания и приутюжить пояс. |
| 28 | 19.04 |  | Защита проекта «Фартук для работы на кухне». | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | Работа над проектом «Фартук для работы на кухне»  . |
| 29 | 26.04 |  | Декоративно-прикладное изделие для кухни. Основы композиции при создании предметов декоративно- прикладного искусства. | Знакомятся с понятием декоративно-прикладного искусства, традиционными и современными видами декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам | Выбрать композицию изделия для кухни. |
| 30 | 10.05 |  | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте. Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. | 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 | Разработать свой узор для лоскутного изделия. |
| 31 | 10.05 |  | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутков». | 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. | Выполнить образец изделия из лоскутков. |
| 32 | 17.05 |  | Лоскутное шитье. Обоснование проекта. | Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | Работа над проектом «Лоскутное изделие для кухни». |
| 33 | 17.05 |  | Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия». | Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | Стачать детали изделия. Работа над проектом. |
| 34 | 24.05 |  | Подготовка проекта к защите. | Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | Работа над проектом «Лоскутное изделие для кухни». |
| 35 | 24.05 |  | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». | Выполнение рекламного проспекта изделия. |  |