**Календарно-тематический план по технологии 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п / п** | **Название раздела или темы** | **Количество часов на изучение темы** | **Темы урока** | | **Количество часов на изучение** | **Примерная дата проведения урока** | | **Характеристика деятельности ученика** | **Планируемые результаты** |
| **№ урока** | **Название** | **триместр** | **Примерная дата** | **Личностные УУД**  **Познавательные УУД**  **Коммуникативные УУД**  **Регулятивные УУД** |
|  |  | **ПЕРВЫЙ ТРИМЕСТР (1.09-18.11)** | | | | | | |  |
| 1 | Творческая проектная деятельность (вводная часть) | 2 | 1-2 | Вводный урок.  Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов. | 2 | 1 | 5-9.09 | Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте;  - Ознакомление с понятиями «проект»,  «основные компоненты проекта»,  «этапы проектирования» | ***Личностные УУД:***  -самопознание;  -самооценка;  -личная ответственность;  -адекватное реагирование на трудности  ***Познавательные УУД:***  -сравнение;  -анализ;  -систематизация;  -мыслительный эксперимент;  -практическая работа;  -усвоение информации с помощью компьютера;  -работа со справочной литературой; дополнител. литературой  ***Коммуникативные УУД:***  -умение отвечать на вопросы,  -рассуждать, описывать явления, действия и т.п.  -умение выделять главное из прочитанного;  -слушать и слышать собеседника, учителя;  -задавать вопросы на понимание, обобщение  ***Регулятивные УУД:***  -принятие учебной цели;  -выбор способов деятельности;  -планирование организации контроля труда;  -организация рабочего места;  -выполнение правил гигиены  учебного труда. |
| 2 | Оформление интерьера  **запуск 1-го проекта** «Планирование кухни-столовой» | 4 | 3-4 | Интерьер и планировка кухни-столовой.  Эскиз кухни-столовой. | 2 | 1 | 12-13. 09 | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений  и понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете об «кухни с островом»  - Выполнение эскиза кухни-  столовой  - Соблюдение правил ТБ |
| 5-6 | Бытовые электроприборы на кухне.  Творческий проект «Планирование кухни-столовой». | 2 | 1 | 19-23.  09 | - Ознакомление с историей  СВЧ-печи;  - Поиск информации в Интернете об уходе за холодильником  - Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне |
| **3** | Кулинария  **запуск 2-го проекта** «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | 12 | 7-8 | Санитария и гигиена.  Здоровое питание. | 2 | 1 | 26-30.  09 | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений  и понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете  -10ария –о значении понятия «гигиена», о  витаминах, содержащихся в ово-  щах и фруктах  - Определение качества питьевой  воды  - Соблюдение правил ТБ | ***Личностные УУД***  -Уметь организовывать свое рабочее место.  -Владеть различными формами самоконтроля.  -Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов  ***Познавательные УУД***  -Анализировать требования к соблюдению технолог.процессов приготовления пищи. -Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных сортов чая и кофе.  -Экономно расходовать продукты.  ***Коммуникативные УУД***  -Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.  -Уметь аргументировано защищать свой выбор.  ***Регулятивные УУД***  -Изучать основы физиологии питания человека.  -Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах ценных веществ.  -Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. |
| 9-10 | Технология  приготовления бутербродов,  горячих напитков и  блюд из яиц. | 2 | 1 | 3-7.  10 | - Приготовление бутербродов, горячих  напитков  - Поиск информации в Интернете  о пользе напитка из цикория  - Определение свежести яиц  - Приготовление блюда из яиц |
|  | ***Каникулы*** | | | | | | | |
|  |  |  | 11-12 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 | 1 | 17-21.  10 | - Изучение упаковки из-под крупы;  - Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий  - Поиск информации в Интернете об  истории и рецепте приготовления «гурьевской каши» |
| 13-14 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.  Тепловая кулинарная обработка овощей. | 2 | 1 | 24-28  10 | - Приготовление салата из сырых  овощей, блюд из вареных овощей  - Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинги и куриной  слепоты, причины их возникновения и  мерах профилактики |
| 15-16 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 | 1 | 1-4.  11 | Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов  - Складывание столовых салфеток  - Выполнение сервировки стола к  завтраку |
| 17-18 | *Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».* | 2 | 1 | 7-11.11 | Работа с текстовым материалом |
| 4. | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов  **запуск 3-го проекта** возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака» | 18 | 19-20 | Производство текстильных материалов. | 2 | 1 | 14-18.  11 | Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Определение долевой нити в  ткани  - Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.  - Проведение сравнительного  анализа прочности окраски ткани  - Изучение свойств тканей из  хлопка и льна | ***Личностные УУД***  Уметь определять виды переплетения нитей в ткани. Уметь определять лицевую и изнаночную стороны, определять долевую нить. Уметь готовить швейную машину к работе. Уметь организовывать рабочее место и знать правила ТБ.  ***Познавательные УУД***  Уметь находить информацию о новых свойствах современных тканей. Определять виды переплетения нитей в ткани. Иметь представление о технических характеристиках шв.машины  ***Коммуникативные УУД***  Уметь оформлять результаты исследований. Уметь управлять шв.машиной, строчить прямой и кривой строчкой, делать закрепки.  ***Регулятивные УУД***  Исследовать свойства тканей из натуральных волокон. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Овладеть безопасными приемами труда. |
| ***Каникулы*** | | | | |
| **ВТОРОЙ ТРИМЕСТР (28.11-17.02)** | | | | |
| 21-22 | Текстильные материалы и их свойства | 2 | 2 | 28-30.  11  1-2. 12 |
|  | 23-24 | Изготовление выкроек | 2 | 2 | 5-9.12 | Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Подготовка ткани к раскрою,  - Настил ткани,  - Раскладка выкроек,  - Обмеловка выкройки с учетом  припусков на швы,  - Выкраивание деталей швейного  изделия  Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Выполнение прямого стежка,  - Перенос линий выкройки на детали  кроя,  - Изготовление образцов ручных работ  - Соблюдение правил ТБ |
| 25-26 | Раскрой швейного изделия | 2 | 2 | 12-16.  12 |
| 27-28 | Швейные ручные работы | 2 | 2 | 19-23.  12 |
| 29-30 | Бытовая швейная машина. | 2 | 2 | 26-30.  12 | Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Намотка нижней нитки на шпульку,  - Заправка верхней и нижней ниток  - Выведение нижней нитки наверх  - Выполнение строчек с изменением  длины стежка  - Соблюдение правил ТБ |
| ***Каникулы*** | | | | | |
| 31-32 | Бытовая швейная машина. | 4 | 2 | 9-13.01 | Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Намотка нижней нитки на шпульку,  - Заправка верхней и нижней ниток  - Выведение нижней нитки наверх  - Выполнение строчек с изменением  длины стежка  - Соблюдение правил ТБ |
|  | 33-34 | Основные операции при машинной обработке изделия. Влажно – тепловая обработка ткани. | 2 | 2 | 16-20.  01 | Участие в беседе по теме;  Усвоение основных определений  и понятий по теме;  - Проведение ВТО: приутюжить,  разутюжить, заутюжить |
| 35-36 | Машинные швы  ***Промежуточный мониторинг*** | 2 | 2 | 23-27.  01 | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений  и понятий по теме;  - Изготовление образцов машинных  работ: обметывание, стачивание, застрачивание  - Соблюдение правил ТБ  - работа с тестовым материалом |
| 5 | Технология изготовления швейных изделий | 10 | 37-38 | Обработка нижней части фартука  швом вподгибку с закрытым срезом. | 2 | 2 | 30-31.  01  1-3. 02 | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.  - Изготовления и оформление карманов  - Соединение карманов с нижней частью фартука.  - Обработка верхнего среза фартука.  - Обработка пояса.  - Соблюдение правил ТБ | ***Личностные УУД***  Знать правила снятия мерок и правила по записыванию результатов измерений  ***Познавательные УУД***  Уметь строить чертеж швейного изделия в масштабе и в натуральную величину. Уметь вносить модельные изменения в выкройку.  ***Коммуникативные УУД***  Уметь слушать учителя.  Уметь самостоятельно выполнять построение и пользоваться инструментами  ***Регулятивные УУД***  Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки. |
| 39-40 | Изготовления и оформление карманов | 2 | 2 | 6-10.02 |
| 41-42 | Соединение карманов с нижней частью фартука. | 2 | 2 | 13-17.  02 |
| ***Каникулы*** | | | | |
| **ТРЕТИЙ ТРЕМЕСТР (27.02-31.05)** | | | | |
| 43-44 | Обработка верхнего среза фартука.  Контроль и оценка качества готового изделия. | 2 | 2 | 27-28.  02  1-3.03 |
| 45-46 | Обработка проектного материала | 2 | 3 | 6-10.03 |
| 6 | Художественные ремёсла –  **запуск 4-го проекта** «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | 12 | 47-48 | Декоративно-прикладное искусство.  Основы композиции | 2 | 3 | 13-17.  03 | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений  и понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете  о народных промыслах,  о способах украшения праздничной  одежды в старину; о видах орнаментов;  - Создание композиции в графическом редакторе  - Выполнение аппликации  - Соблюдение правил ТБ работа с тестовым материалом |
| 49-50 | Орнамент. Символика в орнаменте.  Цветовые сочетания в орнаменте. | 2 | 3 | 20-24.  03 |
| 51-52 | Лоскутное шитье | 2 | 3 | 27-31.  03 |
| 53-54 | Раскрой элементов.  Соединение деталей изделия. | 2 | 3 | 28-31.  03 |
| 55-56 | Сборка изделия. | 2 | 3 | 3-7.04 |
| ***Каникулы*** | | | | |
| 57-58 | Декоративная и окончательная отделки изделий.  *Повторительно-обобщающий урок по теме «****Создание изделий из текстильных и поделочных материалов****»* | 2 | 3 | 17-21.  04 |
| 7 | Индустриальные технологии  **запуск 5-го проекта** «Сувенир из проволоки» | 10 | 59-60 | Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы | 2 | 3 | 24-28.  04 | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений  и понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете о пиломатериалах и древесных материалов,  о видах обработки металлов и искусственных материалов  - Изготовление изделий из проволоки;  - Выполнение сборки изделий из проволоки  - Соблюдение правил ТБ  - Работа с текстовым материалом | ***Личностные УУД:***  -самопознание;  -самооценка;  -личная ответственность;  -адекватное реагирование на трудности ***Познавательные УУД:***  -сравнение;  -анализ;  -систематизация;  -мыслительный эксперимент;  -практическая работа;  -усвоение информации с помощью компьютера;  -работа со справочной литературой; с допол.литературой  ***Коммуникативные УУД:***  -умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.  -умение выделять главное из прочитанного;  -слушать и слышать собеседника, учителя;  -задавать вопросы на понимание, обобщение  ***Регулятивные УУД:***  -принятие учебной цели;  -выбор способов деятельности;  -планирование организации контроля труда;  -организация рабочего места;  -выполнение правил гигиены  учебного труда. |
| 61-62 | Обработка металлов и искусственных материалов.  Тонколистовой металл и проволока. | 2 | 3 | 2-5.05 |
| 63-64 | Технология изготовления изделий из проволоки | 2 | 3 | 8-12.05 |
| 65-66 | Технология сборки изделий из проволоки | 2 | 3 | 15-19.  05 |
|  | 66-68 | Защита проекта  ***Итоговый мониторинг.*** | 2 | 3 | 22-26.  05 |
|  |  |  |  |  |  |