**развернутое тематическое планирование**

**5 класс**

**Вариант 2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование  раздела  программы | Тема урока  (этап проектной  или исследовательской  деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма  и вид деятельности) | Элементы  содержания | Требования  к уровню подготовки  обучающихся  (результат) | Вид  контроля,  измерители | Элементы  дополнительного (необязательного) содержания | Дата  проведения | |
| план | факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1–2 | Вводный урок  *(2 часа)* | Вводный инструктаж  и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие | 2 | Новый материал (объяснение) | Правила ТБ работы  в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии | **Знать** правила ТБ.  **Уметь** использовать их  на практике | Опрос |  |  |  |
| 3–4 | Создание изделий из текстильных  и поделочных материалов. Рукоделие. | Вышивка как вид деко-ративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы. Цвет и его свойства | 2 | Комбинированный | Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы постро-ения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт) | **Знать:**  – виды декоративно-прикладного искусства;  – материалы и инструменты для вышивания;  – свойства цвета и элементы построения вышивки | Опрос | Виды вышивки |  |  |
| 5–6 | Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити | 2 | Практическая работа | Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения швов «вперед иголку», «назад иголку» | **Уметь:**  – закреплять нити разными способами;  – выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку» | Качество образца | Производные швы: «вперед иголку дважды перевить» |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 7–8 | Вышивка *(10 часов)* | Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Заправка ткани в пяльцы | 2 | Практическая работа | Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов | **Уметь:**  – выполнять стебельчатый и тамбурный швы;  – закреплять ткань в пяльцы | Качество образца | Производные швы: «елочка» – фигурные стежки, «треугольник» – крестообразные стежки |  |  |
| 9–10 |  | Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный | 2 | Практическая работа | Техника выполнения швов «козлик» и петельный | **Уметь** выполнять швы: «козлик» (крестообразные стежки) и петельный | Качество образца | Производные швы |  |  |
| 11–  12 | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру | 2 | Практическая работа | 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 | Качество образца | Коллекция вышивок с применением простейших швов |  |  |
| 13–  14 | Элементы материаловедения  *(2 часа)* | Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения нитей  и ткачества. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент | 2 | Комбинированный. Лабораторная работа | Натуральные растительные волокна  и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Свойства тканей  из растительных волокон и их ассортимент | **Иметь представление**  о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них | Опрос. Проверка лабораторной работы |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |  |
| 15–  16 | Элементы  машиноведения  *(4 часа)* | 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 | Комбинированный | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы | **Иметь представление**  о технических характеристиках швейной машины  и назначении основных узлов.  **Уметь** организовать рабочее место и знать правила ТБ | Опрос. Контроль подготовки рабочего места |  |  |  |
| 17 |  | Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей | 1 | Практическая работа | Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей | **Уметь** готовить швейную машину к работе | Контроль выполнения | Уход за швейной машиной |  |  |
| 18 | Элементы  машиноведения *(4 часа)* | Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка | 1 | Практическая работа | Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.  Регулировка длины стежка | **Уметь:**  – управлять швейной машиной;  – строчить по прямой  и кривой линиям;  – делать закрепки и поворачивать шов | Качество образца | Регулировка качества стежка |  |  |
| 19 | Конструирование | Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней | 1 | Комбинированный | Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме | **Иметь представление**  о рабочей одежде и требованиях к ней | Опрос | Эксплуатационные и гигиенические требования к рабочей  одежде |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |  |
| 20 | и моделирование  рабочей одежды  *(8 часов)* | Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок | 1 | Комбинированный | Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения | **Знать** правила снятия мерок.  **Уметь** их использовать | Контроль за действиями |  |  |  |
| 21 | Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе | 1 | Комбинированный | Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий  в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе | **Иметь представление**  о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе | Тестирование | Понятие о фасоне изделия |  |  |
| 22 | Построение чертежа выкройки фартука  в масштабе | 1 | Практическая работа | Последовательность построения чертежа выкройки фартука | **Уметь** строить чертеж  по описанию | Контроль чертежа |  |  |  |
| 23–  24 | Построение чертежа выкройки фартука  в натуральную величину по своим меркам | 2 | Практическая работа | Построение чертежа выкройки фартука  в натуральную величину | **Уметь** читать чертеж | Контроль чертежа |  |  |  |
| 25–  26 |  | Виды отделки швейных изделий. Выбор модели и моделирование. Подготовка выкройки к раскрою | 2 | Комбинированный | Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие  о контрасте и форме одежды | **Иметь представление**  о видах отделки швейных изделий, способах моделирования.  **Уметь** вносить модельные изменения в выкройку | Контроль выполнения |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 27–  28 | Технология изготовления рабочей одежды  *(14 часов)* | Инструктаж по ТБ работы с тканями. Способы рациональной раскладки выкройки  на ткани. Способы рациональной раскладки. Подготовка ткани  к раскрою | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Правила ТБ работы  с тканями. Способы подготовки выкройки  и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани  в зависимости от ширины ткани и рисунка | **Иметь представление**  о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки.  **Знать** правила ТБ.  **Уметь** находить лицевую сторону ткани | Контроль выполнения |  |  |  |
| 29–  30 | Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек  и швов | 2 | Практическая работа | Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки  и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная.  Понятия: *шов, строчка, стежок, длина стежка* | **Знать** область применения прямых стежков.  **Уметь** выполнять прямые стежки | Контроль качества | Косые стежки: обметочный, подшивочный |  |  |
| 31–  32 | Перенос контурных  и контрольных линий  и точек на ткани | 2 | Практическая работа | Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани | **Иметь представление**  о способах переноса линий и точек на ткани.  **Уметь** ими пользоваться | Контроль качества |  |  |  |
| 33–  34 |  | Краевые и соединительные швы. Конструкция машинного шва. Условные обозначения и технология выполнения | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения соединительных и краевых швов | **Иметь представление**  о конструкции машинных швов.  **Уметь** читать графические схемы швов и выполнять их | Контроль качества |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 35–  36 |  | Обработка нагрудника и нижней части фартука | 2 | Практическая работа | Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона | **Иметь представление**  о способах обработки нагрудника и нижней части фартука | Контроль качества |  |  |  |
| 37–  38 | Обработка накладных карманов, бретелей  и пояса | 2 | Практическая работа | Методы обработки карманов, бретелей  и пояса | **Иметь представление**  о методах обработки карманов, бретелей, пояса.  **Уметь** их использовать | Контроль качества |  |  |  |
| 39–  40 | Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия  и ТБ утюжильных  работ | 2 | Практическая работа | Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия | **Знать:**  – последовательность сборки фартука;  – правила ТБ утюжильных работ;  – критерии оценки качества изделия | Опрос  и контроль  выполнения |  |  |  |
| 41–  42 | Технология  ведения дома  *(4 часа)* | Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение | 2 | Комбинированный | История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним. Деление кухни на зоны | **Иметь представление:**  – о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой;  – оборудовании и его влиянии на человека | Опрос | Требования электро- и пожаробезопасности на кухне |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 43–  44 | Технология  ведения  дома *(4 часа)* | Интерьер кухни, украшение её изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток | 2 | Комбинированный. Практическое  задание | Виды отделки интерьера (роспись ткани, резьба по дереву). Варианты декоративного украшения кухни изделиями собственного изготовления | **Иметь представление**  о возможностях отделки  и декоративного убранства кухни.  **Уметь** выполнять эскизы изделий | Оценка эскиза |  |  |  |
| 45–  46 | Кулинария:  физиология питания  *(4 часа)* | Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах | 2 | Комбинированный | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах | **Знать** правила санитарии  и гигиены, ТБ на кухне  и оказание первой помощи | Опрос |  |  |  |
| 47–  48 |  | 2 | Комбинированный | Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них | **Иметь представление**  о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии  на здоровье человека | Опрос |  |  |  |
| 49–  50 | Кулинария: технология | Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых  и варёных овощей | 2 | Комбинированный | Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определе- ние качества овощей  и влияние на него экологии. | **Иметь представление:**  – о правилах первичной обработки всех видов  овощей; | Опрос | Виды тепловой обработки овощей |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|  | приготовления пищи *(8 часов)* |  |  |  | Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке | – пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд |  |  |  |  |
| 51–  52 | Кулинария:  технология приготовления пищи  *(8 часов)* | Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей | 2 | Практическая работа | Принципы подбора овощных гарниров  к мясу, рыбе. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ  на кухне, способы  и формы нарезки овощей | **Знать** правила нарезки овощей.  **Уметь:**  – выполнять правила  нарезки овощей;  – готовить и украшать  салат | Контроль качества |  |  |  |
| 53–  54 | Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения | 2 | Комбинированный | Строение яйца. Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого | **Знать** технологию приготовления блюд из яиц.  **Уметь** определять свежесть яиц | Опрос | Способы хранения яиц |  |  |
| 55–  56 | Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку | 2 | Комбинированный | Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления | **Иметь представление**  о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях | Опрос |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 57–  58 | Сервировка стола  *(2 часа)* | Составление меню  на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом | 2 | Комбинированный | Составление меню  на завтрак. Правила подачи горячих напитков. столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола  и правила поведения  за столом | **Иметь представление**  о правилах подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета  и пользования ими.  **Соблюдать** правила  за столом.  **Уметь** накрывать стол | Опрос. Эскиз накрытого стола | Способы складывания салфеток |  |  |
| 59–  60 | Заготовка  продуктов  *(2 часа)* | Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения | 2 | Комбинированный | Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения  урожая | **Знать:**  – способы заготовок продуктов;  – правила сбора урожая  и лекарственных трав;  – условия и сроки хранения заготовок | Опрос | Виды лекарственных растений нашей местности |  |  |
| 61–  62 | Творческие проектные работы  *(8 часов)* | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта | 2 | Комбинированный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов) | **Уметь:**  – выбирать посильную  и необходимую работу;  – аргументированно защищать свой выбор;  – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения | Контроль выполнения |  |  |  |

*Окончание табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 63–  64 |  | Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | Комбинированный | Организация рабочего места. Оборудование  и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе | **Уметь:**  – пользоваться необходимой литературой;  – подбирать все необходимое для выполнения идеи | Контроль выполнения |  |  |  |
| 65–  66 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия) | 2 | Комбинированный | Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия | **Уметь**конструировать  и моделировать, выполнять намеченные работы | Контроль выполнения |  |  |  |
| 67–  68 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 2 | Комбинированный | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия | **Уметь** оценивать выполненную работу и защи-щать ее | Защита проекта |  |  |  |