**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  |  |  |  |