

муниципальное общеобразовательное учреждение
Керчомская средняя общеобразовательная школа

Принята

на педагогическом совете

Протокол от 31.08.19 № 1

Согласовано

Зам. директора по УР

Л.Ф. /Бульшева Л.Ф./

«30» августа 2019 г.

Утверждаю

Руководитель ОУ

И.А. /Кузнецова И.А./

«31» августа 2019 г.



Календарно-тематическое планирование
по учебному предмету «Технология»

5 класс

общеобразовательный уровень

2-я ступень образования

срок реализации 1 год

составлена на основе программы основного
общего образования по направлению
«Технология. Обслуживающий труд» Симоненко В.Д., 2007 г.

составитель – учитель

Размыслова Екатерина Васильевна

с. Керчомья

2019 г.

Календарно-тематическое планирование по технологии 5 класс

№ урока	Наименование темы	Кол-во часов	Неделя	Четверть	УУД	Примечание
1. Технология домашнего хозяйства						
1	Вводное занятие. Техника безопасности	1	1	1	<p>П: знакомство с основными правилами техники безопасности с бытовой техникой; самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели.</p> <p>К: постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации; умение слушать и вступать в диалог.</p> <p>Р: умение контролировать свою речь, выражать свою точку зрения по заданной теме.</p>	
2	Понятие творческого проекта. Этапы выполнения проекта.	1	1		<p>К: Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения.</p> <p>П: Создавать алгоритм действий и выполнять их.</p> <p>Р: Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.</p>	
3-4	Интерьер и планировка кухни-столовой	2	2		<p>П: Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений.</p> <p>К: Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы.</p> <p>Р: Проявлять познавательную инициативу.</p>	
5	Бытовые электроприборы на кухне	1	3		<p>П: 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.</p> <p>К: Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.</p>	

					Р: Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.	
6-8	Творческий проект «Оформление интерьера».	3	3-4		П: Выбор наиболее рационального способа планирования кухни и проведение сравнительного анализа различных вариантов. К: Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения. Р: Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.	
9	Санитария и гигиена на кухне	1	5		П: Использование разных источников информации для сбора фактов. Смысловое чтение и его анализ. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи. К: Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения, Сотрудничество в поиске и сборе информации. Обеспечение обмена знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных действий. Обеспечение умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Р: Постановка учебной задачи и его контроль. Технологическая последовательность при выполнении задания.	
10	Физиология питания	1	5		П: Использование разных источников информации для сбора фактов. Смысловое чтение и его анализ. К: Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения. Сотрудничество в поиске и сборе информации. Обеспечение обмена знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных действий. Обеспечение умения работы в группе, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Р: Постановка учебной задачи и его контроль. Технологическая последовательность при выполнении задания.	
11-12	Бутерброды и горячие напитки	2	6		П: Использование разных источников информации для сбора фактов. Смысловое чтение и его анализ. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи. К: Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения, сотрудничество в поиске и сборе информации. Обеспечение обмена знаниями между членами группы для принятия эффективны совместных действий. Обеспечение умения работы в	

					<p>группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.</p> <p>Р: Постановка учебной задачи и его контроль. Технологическая последовательность при выполнении задания.</p>
13-14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	7		<p>П: Использование разных источников информации для сбора фактов. Смысловое чтение и его анализ. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи.</p> <p>К: Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения, сотрудничество в поиске и сборе информации. Обеспечение обмена знаниями между членами группы для принятия эффективны совместных действий. Обеспечение умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.</p> <p>Р: Постановка учебной задачи и его контроль. Технологическая последовательность при выполнении задания.</p>
15-16	Блюда из сырых овощей и фруктов	2	8		<p>П: Использование разных источников информации для сбора фактов. Смысловое чтение и его анализ. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи.</p> <p>К: Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения, сотрудничество в поиске и сборе информации. Обеспечение обмена знаниями между членами группы для принятия эффективны совместных действий. Обеспечение умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.</p> <p>Р: Постановка учебной задачи и его контроль. Технологическая последовательность при выполнении задания.</p>
17-18	Тепловая кулинарная обработка овощей	2	9		<p>П: Использование разных источников информации для сбора фактов. Смысловое чтение и его анализ. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи.</p> <p>К: Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения, сотрудничество в поиске и сборе информации. Обеспечение обмена знаниями между членами группы для принятия эффективны совместных действий. Обеспечение умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.</p> <p>Р: Постановка учебной задачи и его контроль. Технологическая последовательность при выполнении задания.</p>

19-20	Блюда из яиц	2	1	2	<p>П: Использование разных источников информации для сбора фактов. Смысловое чтение и его анализ. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи.</p> <p>К: Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения, сотрудничество в поиске и сборе информации. Обеспечение обмена знаниями между членами группы для принятия эффективны совместных действий. Обеспечение умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.</p> <p>Р: Постановка учебной задачи и его контроль. Технологическая последовательность при выполнении задания.</p>
21-22	Технология приготовления завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	2	<p>П: Использование разных источников информации для сбора фактов. Смысловое чтение и его анализ. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи.</p> <p>К: Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения, сотрудничество в поиске и сборе информации. Обеспечение обмена знаниями между членами группы для принятия эффективны совместных действий. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.</p> <p>Р: Постановка учебной задачи и его контроль. Технологическая последовательность при выполнении задания; прогнозирование качеств приготавливаемого блюда.</p>	
23-24	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	3	<p>К: Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения, сотрудничество в поиске и сборе информации.</p> <p>П: Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи.</p> <p>Р: Постановка учебной задачи и его контроль. Технологическая последовательность при выполнении задания; прогнозирование вкусовых качеств приготавливаемого блюда.</p>	
25-26	Производство текстильных материалов	2	4	<p>К: сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.</p> <p>П: умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации.</p>	

					Р: развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.	
27-28	Свойства текстильных материалов	2	5		К: сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом. П: умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации. Р: развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.	
29-30	Конструирование швейных изделий	2	6		К: сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом. П: умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации. Р: развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.	
31-32	Раскрой швейного изделия	2	7		К: сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом. П: умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации. Р: развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.	
33-36	Швейные ручные работы	4	1-2	3	К: сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения,	

					<p>отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.</p> <p>П: умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации.</p> <p>Р: развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.</p>	
37-38	Подготовка швейной машины к работе	2	3		<p>К: сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.</p> <p>П: умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации.</p> <p>Р: развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.</p>	
39-40	Приемы работы на швейной машине	2	4		<p>К: сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.</p> <p>П: умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации.</p> <p>Р: развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.</p>	
41-42	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка	2	5		<p>К: сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.</p> <p>П: умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической инфор-</p>	

					<p>мации.</p> <p>Р: развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.</p>	
43-46	Технология изготовления швейных изделий	4	6-7		<p>К: сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.</p> <p>П: умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации.</p> <p>Р: развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.</p>	
47-52	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	6	8-9-10		<p>К: Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль, уметь взаимодействовать с учителем и коллективом- слушать собеседника, излагать своё мнение.</p> <p>П: Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям.</p> <p>Р: Осуществлять работу по технологическим картам, уметь выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу.</p>	
53-54	Декоративно-прикладное искусство	2	11		<p>К: сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.</p> <p>П: умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации.</p> <p>Р: развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.</p>	
55-58	Лоскутное шитье	4	1-2	4	<p>К: Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль, уметь взаимодействовать с учителем и коллективом- слушать собеседника, излагать своё мнение.</p>	

					<p>П: Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям.</p> <p>Р: Осуществлять работу по технологическим картам, уметь выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу.</p>	
59-64	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	6	3-4-5		<p>К: Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль, уметь взаимодействовать с учителем и коллективом- слушать собеседника, излагать своё мнение.</p> <p>П: Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям.</p> <p>Р: Осуществлять работу по технологическим картам, уметь выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу.</p>	
65-68	Разработка электронной презентации	4	6-7		<p>К: Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль, уметь взаимодействовать с учителем и коллективом- слушать собеседника, излагать своё мнение.</p> <p>П: Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям.</p> <p>Р: Осуществлять работу по технологическим картам, уметь выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу.</p>	
69-70	Защита творческого проекта	2	8		<p>К: публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками; адекватно передавать информацию;</p> <p>П: распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;</p> <p>Р: сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности; коррекция; оценка.</p>	
	Всего	70	35	4		