**9. Календарно-тематический план по курсу «Технология 5 класс»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Тема урока** | | | **Планируемые результаты** | | | **Виды**  **деятельности** | **Форма контроля** | **Примечания**  **Дополнительные учебные пособия,**  **интернет - ресурсы** |
| **Предметные** | **УУД** | **Личностные** |
| **1** | **3** | | | **5** | | | **6** | **7** | **9** |
| **1** |  | **Вводное занятие.** | | | | | | | |
| **1.1** | Первичный инструктаж по охране труда | | | ***Знания:*** соблюдение правил техники безопасности  ***Умения:***  выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; планировать, контролировать и оценивать учебные действия в | ***Познавательные:***  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ. ***Регулятивные:***  целеполагание, планирование, рефлексия, воле­вая регуляция.  ***Коммуникативные:***  диалог, со­трудничество, умение задавать вопросы | проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, |  | Беседа по общим вопросам техники безопасности  Самостоятельная работа  *Презентация: «Этапы проектной деятельности»*  Контроль и самоконтроль  (работа в группе) |  |
| **1.2** | Что такое проектная деятельность? | | |
| **2** |  | | **Кулинария** | | | | | | |
| **2.1**  **2.2** | Физиология питания | | | ***Знания:***  о значении белков , жиров и углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов.  ***Умения*:** анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на  .завтрак | ***Познавательные:***  сопоставление, анализ, построение цепи рассу­ждений, поиск информации. ***Регулятивные:***  целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:***  диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование коммуникативной компетенции, развитие трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности | Изучение основ физиологии питания человека.  Поиск и *презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов.*  Работа с учебником. Работа в тетрадях: «Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни». Ответы на вопросы для самоконтроля. | Беседа  Работа в группе  Самостоятельная работа  Текущий контроль  тесты  Контроль и самоконтроль  *Презентация*  *«Физиология питания* |  |
| **2.3** | Санитария и гигиена на кухне. | | | ***Знания:***о значении белков , жиров и углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов.  ***Умения*:** анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на  .завтрак | ***Познавательные:***  сопоставление, анализ, построение цепи рассу­ждений, поиск информации. ***Регулятивные:***  целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:***  диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование коммуникативной компетенции, развитие трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности . | Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Ознакомление с историей СВЧ -печи;  - Поиск информации в Интернете об  уходе за холодильником  - Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне  - Соблюдение правил ТБ | Опрос  Беседа  Текущий контроль | Посуда для приготовления пищи. <http://rezepter.ru/posyda/848-posuda-dlya-prigotovleniya-pischi.html>  Как правильно мыть посуду <http://useful-food.ru/kak-pravilno-myt-posudu/>  Чистящие средства <http://www.znaytovar.ru/s/CHistyashhie-sredstva.html>  Пищевая пирамида <http://edaplus.info/tips-on-nutrition/food-pyramid.html>  Пищевые отравления [http://ru.wikipedia.org/wiki](http://ru.wikipedia.org/wiki/Пищевое_отравление) |
| **2.4** | Кухня. Посуда и оборудование на кухне, уход за ними | | |
| **2.5**  **2.6** | Бутерброды и горячие напитки. ИТБ | | | **Знать**:  нормы и правила изготовления бутербродов;  Инструменты и приспособления для их изготовления и оформления;  Способы нарезки;  Использование обрезков;  Виды бутербродов.  **Уметь:**  выполнять эскизы художественного оформления бутербродов | **Коммуникативные**:  Понимать и воспринимать на слух учебную информацию;  Слушать собеседника, вступать в диалог.  **Уметь** .формулировать свою позицию по данной проблеме.  **Регулятивные**:  принятие учебной цели;  выбор способов деятельности;  планирование организации контроля труда;  организация рабочего места;  выполнение правил гигиены  учебного труда. | Адекватное реагирование на трудности  Регулятивные УУД:  Принятие учебной цели;  Выбор способов деятельности;  Организация рабочего места | -Участие в беседе по теме;  -Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете о  пользе напитка из цикория | Устный опрос.  Выполнение тестовых заданий  Самостоятельная работа | Бутерброды. История, виды, правила приготовления - <http://fcior.edu.ru/card/20898/buterbrody-istoriya-vidy-pravila-prigotovleniya.html>  Бутерброды: открытые горячие - <http://fcior.edu.ru/card/20909/techno-4-4-2-7-1i4-buterbr-otkr-hot.html>  Бутерброды. Контрольные задания. Часть 1 - <http://fcior.edu.ru/card/21186/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html>  Бутерброды. Контрольные задания. Часть 2 - <http://fcior.edu.ru/card/20908/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html>  Приготовление открытых бутербродов - <http://fcior.edu.ru/card/21169/prigotovlenie-otkrytyh-buterbrodov.html>  Чай. Выращивание и сорта - [http://fcior.edu.ru/card/20962/chay-vyrashivanie-i-s Чай. Контрольные задания. Часть 1 - http://fcior.edu.ru/card/20982/chay-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html](http://fcior.edu.ru/card/20962/chay-vyrashivanie-i-sorta.html)  [orta.html](http://fcior.edu.ru/card/20962/chay-vyrashivanie-i-sorta.html)  Какао и шоколад - <http://fcior.edu.ru/card/21223/kakao-i-shokolad.html>  Какао и шоколад. Контрольные задания - <http://fcior.edu.ru/card/20999/kakao-i-shokolad-kontrolnye-zadaniya.html> |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |