**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 безопасностиСамостоятельная 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. | БеседаРабота в группеСамостоятельная работаТекущий контрольтестыКонтроль 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 | ОпросБеседаТекущий 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/%D0%9F%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B5_%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5) |
| **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 гигиеныучебного труда. | Адекватное реагирование на трудностиРегулятивные 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 заданийСамостоятельная 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> |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |