

Календарно - тематическое планирование 5 класс

№ занятия	Наименование разделов и тем	Всего часов	Дата план	Дата факт.	Виды деятельности обучающихся с ОВЗ
1	С/Х труд. Растениеводство. Осенние работы 8				
1-2	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Осенние работы на участке овощных и цветочно-декоративных растений	2			
2	Технологии ведения дома Творческая проектная деятельность				
3-4	Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Цель и задачи проектной деятельности	2			Работает с текстом
5-6	Этапы выполнения проектов.	2			Работает с текстом
3	Оформление интерьера Запуск первого проекта «Планирование кухни-столовой» (6 час)				
7-8	Интерьер и планировка кухни-столовой. Планировка кухни. Декоративное оформление кухни.	2			Работает с текстом
9-10	Бытовые электроприборы на кухне. Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне	2			Работает с текстом
11-12	Творческий проект «Планирование кухни-столовой». Защита проекта	2			Защита проекта
4	Кулинария (20 час) Запуск второго проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»				
13-14	Санитария и гигиена на кухне. Санитарные требования к помещению кухни и столовой	2			Выполняет записи
15-16	Здоровое питание. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления. Определение качества питьевой воды.	2			Выполняет записи
17-18	Технология приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов	2			Приготовление бутербродов
19-20	Технология приготовления горячих напитков Приготовление горячих напитков	2			Приготовление горячих напитков
21-22	Технология приготовления блюд из круп бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд из круп бобовых и макаронных изделий.	2			Приготовление блюд из круп бобовых и макаронных изделий.
23-24	Технология приготовления блюд из	2			Приготовления салата из

	овощей и фруктов. Приготовления салата из сырых овощей				сырых овощей
25-26	Тепловая кулинария обработка овощей. Приготовление блюда из вареных овощей	2			Приготовление блюда из вареных овощей
27-28	Технология приготовления блюд из яиц. Приготовление блюд из яиц.	2			Приготовление блюд из яиц.
29-30	Приготовление завтрака. Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2			Выполняет сервировку стола к завтраку.
31-32	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	2			Выполняет проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»
5	<u>Создание изделий из текстильных материалов</u>				
	Запуск третьего проекта «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака» (22 час)				
33-34	Производство текстильных материалов. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения	2			Работает с текстом
35-36	Текстильные материалы и их свойства. Изучение свойства тканей из хлопка и льна	2			Работает с текстом
37-38	Изготовление выкроек Снятие мерок и изготовление выкроек	2			Выполняет работу по образцу
39-40	Раскрой швейного изделия. Выкраивание деталей швейного изделия	2			Выполняет работу по образцу
41-42	Швейные ручные работы. Изготовление образцов ручных работ	2			Выполняет работу по образцу
43-44	Швейная машина. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.	2			Работает с текстом
45-46	Основные операции при машинной обработке изделий. Изготовление образцов машинных работ	2			Выполняет работу по образцу
47-48	Влажно-тепловая обработка ткани. Проведение влажно-тепловых работ	2			Выполняет работу по образцу
49-50	Машинные швы. Классификация машинных швов	2			Выполняет работу по образцу

51-52	Технология изготовления швейных изделий Обработка проектного изделия	2			Выполняет работу по образцу
53-54	Творческий проект «Наряд для завтрака» Работа над проектом	2			Выполняет работу по образцу
6	Вышивание 7				
55-56	Инструменты, материалы приспособления. Организация рабочего места	2			Выполняет записи
57-58	Технология и последовательность вышивания	2			Выполняет работу по образцу
59-61	Технология выполнения простейших ручных швов	3			Выполняет работу по образцу

7	С/Х труд. Растениеводство. Весенние работы 8				
62-63	Весенне-летние работы на участке овощных и цветочно-декоративных растений.	2			Выполняет практическую работу
64-65	Весенняя обработка почвы. Подготовка семян посадочного материала. Весенние посевы и посадки.	2			Выполняет практическую работу
66-67	Особенности ухода за растениями моркови, петрушки, свеклы. Приемы ухода за растениями чеснока, лука.	2			Выполняет практическую работу
68	Приемы ухода за растениями огурца. Уход за цветочно-декоративными растениями	1			Выполняет практическую работу
	Итого:	68			