**5 класс «А», «Б» «В» (68часов)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Содержание (разделы, темы) | Количество  часов | **5 Б** Дата  проведения | | | | | **5 А, 5В** Дата  проведения | | | | Оборудование урока | | Характеристика основных видов деятельности учащихся | Основные виды учебной деятельности (УДД) |
| план | | | факт | | план | | факт | |
| Растениеводство (осенние работы) ( 5 ч) | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур | 1 | 03.09 | | |  | | 07.09 | |  | | Презентация "Выращивание овощных и цветочно-декоративных кльтур.  Инструменты  Посадочный материал | | Знакомиться с основными направлениями растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Понимать понятия об урожае и урожайности. Осваивать правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Находить информацию о ведущих овощных и цветочно-декоративных культур региона, их биологические и хозяйственные особенности. Использовать технологию  выращивания луковичных растений. Знакомиться с профессиями, связанными с выращиванием овощей и цветов. | **Личностные**. Использовать технологию выращивания луковичных растений.**Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о ведущих овощных и цветочно-декоративных культур региона, их биологические и хозяйственные  особенности. **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу. |
| 2 | *Практическая работа*. Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению. | 1 | 03.09 | | |  | | 07.09 | |  | |
| 3 | *Практическая работа*. Сбор семян | 1 | 10.09 | | |  | | 14.09 | |  | |
| 4 | *Практическая работа*. Осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений). | 1 | 10.09 | | |  | | 14.09 | |  | |
| 5 | *Практическая работа*. Подзимний посев семян, посадка луковиц. | 1 | 17.09 | | |  | | 21.09 | |  | |
| Технологии домашнего хозяйства (2ч) | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 6 | Интерьер кухни, столовой | 1 | 17.09 | |  | | 21.09 | |  | | Презентация: «Интерьер кухни, столовой»  Чертежные принадлежности, журналы по интерьеру. Интернет компьютер. | | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | | **Личностные**. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни..    **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу |
| 7 | *Практическая работа* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой | 1 | 24.09 | |  | | 28.09 | |  | |
| Электротехника (1ч) | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 8 | Бытовые электроприборы  *Практическая работа* Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами | 1 | 24.09 |  | | | 28.09 | |  | | Бытовые электроприборы, инструктажи по технике безопасности. | | 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 | | **Личностные**. Знать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.  **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. **Регулятивные**. Проявлять познавательную  инициативу |
| Кулинария (14ч) | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 9 | Санитария и гигиена на кухне | 1 | 01.10 |  | | | 05.10 | |  | | Презентация «Санитария кухни»  Инструктажи по ТБ, Презентация «Физиология питания», «Витамины»  Справочные материалы | | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.Оказывать первую помощь при порезах и ожогах  Находить и представлять информацию о содержании в пищевых  продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды | | **Личностные**. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов..  **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. **Регулятивные**. Проявлять  познавательную инициативу |
| 10 | Физиология питания | 1 | 01.10 |  | | | 05.10 | |  | |
| 11 | Бутерброды и горячие напитки | 1 | 08.10 |  | | | 12.10 | |  | | Презентация «Виды бутербродов. Виды горячих напитков». Кухонный инвентарь, электроплита. | | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и  представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь | | **Личностные**. Приготавливать и оформлять бутерброды  **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и  представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу |
| 12 | *Практическая работа* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков | 1 | 08.10 |  | | | 12.10 | |  | |
| 13 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 1 | 15.10 |  | | | 19.10 | |  | | Коллекция круп, макарон, бобовых.  Презентация: «Крупы». | | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из  круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар | | **Личностные**. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу |
| 14 | *Практическая работа* Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий. | 1 | 15.10 |  | | | 19.10 | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 15 | Блюда из овощей и фруктов | 1 | 22.10 |  | 26.10 |  | | Мультимедийная установка. Презентация «Овощи и блюда из них».  Кухонный инвентарь, электроплита. | Определять доброкачественность овощей и фруктов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Читать технологическую  документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых  овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады | **Личностные**. Готовить салат из сырых овощей или фруктов  **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о гарнирах и блюдах из варёных овощей. **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу |
| 16  17  18 | *Практическая работа* «Приготовление и оформление блюда из сырых и вареных овощей» | 1  1  1 | 22.10  29.10  29.10 |  | 26.10  02.11  02.11 |  | |
| 19 | Блюда из яиц | 1 | 12.11 |  | 16.11 |  | | Презентация «Значение яиц в питании человека». Кухонный инвентарь, электроплита. | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | **Личностные**. Готовить блюда из яиц **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять  информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу |
| 20 | *Практическая работа* «Приготовление и оформление блюда из яиц» | 1 | 12.11 |  | 16.11 |  | |
| 21 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 1 | 19.11 |  | 23.11 |  | | Мультимедийная установка. Презентация «Сервировка стола к завтраку»; «Салфетки». Бумажные салфетки, ножницы..Посуда для сервировки. | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. | **Личностные**. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о сервировке стола к завтраку **Регулятивные**.  Проявлять познавательную инициативу |
| 22 | *Практическая работа* «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток» | 1 | 19.11 |  | 23.11 |  | |
| **Создание изделий из текстильных материалов (22 часа)** | | | | | | | | | |  |
| 23 | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. | 1 | 26.11 |  | 30.11 |  | Мультимедийная установка. ПК.  Презентация «Материаловедение».  Таблица «Классификация волокон»,  . Коллекции тканей (х\б и лен) | | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.  Оформлять результаты исследований | **Личностные**. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения..  **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о профессии оператор прядильного производства и ткач.  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу |
| 24 | *Лабораторная работа* «Определение направления долевой нити в ткани» | 1 | 26.11 |  | 30.11 |  |
| 25 | *Практическая работа.* Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани*.*  *Практическая работа* Сравнительный анализ прочности окраски ткани | 1 | 03.12 |  | 07.12 |  |
| 26 | *Лабораторная работа* Изучение свойств ткани из хлопка и льна. | 1 | 03.12 |  | 07.12 |  |
| 27 | Конструирование швейных изделий. | 1 | 10.12 |  | 14.12 |  | Презентация «Классификация текстильных волокон».  Лоскуты хлопка, льна. | | Снимать мерки и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий | **Личностные**. Строить чертёж швейного изделия по заданным размерам  **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о об истории швейных изделий  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу |
| 28 | *Практическая работа*  Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ | 1 | 10.12 |  | 14.12 |  |
| 29 | *Практическая работа* Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. | 1 | 17.12 |  | 21.12 |  |
| 30 | *Практическая работа*  Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою Швейные ручные работы | 1 | 17.12 |  | 21.12 |  |
| 31 | Швейная машина. | 1 | 24.12 |  | 28.12 |  | Презентация «История швейной машины».  «ТБ при  работе на швейной машине».  Швейная машина..Инструменты и материалы для работы. | | Изучать устройство швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к  работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки. Выполнять закрепки в начале и конце строчки. Овладевать безопасными приёмами труда | **Личностные**. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки. **Коммуникативные** Способствовать с  помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию об устройстве швейной машины с электрическим приводом.  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу |
| 32 | *Практическая работа* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками; заправленной нитками.  *Лабораторная работа*  Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины | 1 | 24.12 |  | 28.12 |  |
| 33 | *Практическая работа* Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка  *Практическая работа*  Упражнение в выполнении закрепок. | 1 | 14.01 |  | 18.01 |  |
| 34 | *Практическая работа*  Упражнение в выполнении закрепок | 1 | 14.01 |  | 18.01 |  |
| 35 | Технология изготовления швейных изделий. | 1 | 21.01 |  | 25.01 |  | Презентация «Раскрой швейных изделий», выкройка.  Ткань, булавки, ножницы, мел, лекало, выкройка. | | Определять способ подготовки ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.  Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки; обмётывание; замётывание; смётывание. Изготовлять образцы машинных работ. Проводить влажно-тепловую обработку. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. | **Личностные**. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану  **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять  информацию о об истории швейных изделий, одежды. **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу |
| 36 | *Практическая работа*  Раскладка выкроек из ткани. | 1 | 21.01 |  | 25.01 |  |
| 37  38 | *Практическая работа*  Раскрой швейного изделия | 1  1 | 28.01  28.01 |  | 01.02  01.02 |  |
| 39  40 | *Практическая работа* Изготовление образцов ручных и машинных работ | 1  1 | 04.02  04.02 |  | 08.02  08.02 |  |
| 41 | *Практическая работа* Проведение влажно-  тепловых работ | 1 | 11.02 |  | 15.02 |  |
| 42  43  44 | *Практическая работа*  Обработка проектного изделия по индивидуальному плану | 1  1  1 | 11.02  18.02  18.02 |  | 15.02  22.02  22.02 |  |
| **Художественные ремесла (8 часов)** | | | | | |  | | | |  |
| 45 | Декоративно-прикладное искусство.  Экскурсия в краеведческий музей.  *Практическая работа* Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края | 1 | 25.02 |  | 01.03 |  | Презентация: «Виды декоративно-прикладного искусства». | | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. | **Личностные**. Знать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о лучших работах мастеров декоративно-прикладного искусства родного края  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу |
| 46 | *Практическая работа* Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия | 1 | 25.02 |  | 01.03 |  |
| 47 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства  *Практическая работа*  Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация | 1 | 04.03 |  | 15.03 |  | Презентация «Понятие композиции. Понятие орнамента»  Компьютер. | | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора | **Личностные**. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора  **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию об орнаментах для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.  **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу |
| 48 | *Практическая работа* Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку | 1 | 04.03 |  | 15.03 |  |
| 49 | Лоскутное шитьё | 1 | 11.03 |  | 22.03 |  | Лоскуты, шаблоны, ножницы, чертежные инструмент,  швейная машина, утюг, гладильная доска. | | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью  графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. | **Личностные**. Изготовлять образцы лоскутных узоров. **Коммуникативные** Способствовать с  помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о видах техники лоскутного шитья. **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу |
| 50 | *Практическая работа*  Изготовление образцов лоскутных узоров | 1 | 11.03 |  | 22.03 |  |
| 51  52 | *Практическая работа*  Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья | 1  1 | 18.03  18.03 |  | 05.04  05.04 |  |  | |
| Растениеводство(весенние работы) (6ч) | | | | | | | | | |  |
| 53 | Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур | 1 | 01.04 |  | 12.04 |  | Презентация "Выращивание овощных и цветочно-декоративных кльтур.  Инструменты  С  Посадочный материал | | Изучать размножение растений семенами. Применять особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Находить информацию о сорте. Овладевать правилами использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда,  охраны здоровья и окружающей среды. Оформлять фенологические наблюдения. | **Личностные**. Применять особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений **Коммуникативные** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **Познавательные**. Находить и представлять информацию о о сорте **Регулятивные**. Проявлять познавательную инициативу |
| 54 | *Практическая работа*. Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы,  внесение удобрений (компост). | 1 | 01.04 |  | 12.04 |  |
| 55  56 | *Практическая работа.* Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. | 1  1 | 08.04  08.04 |  | 19.04  19.04 |  |
| 57  58 | *Практическая работа.* Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений. | 1  1 | 15.04  15.04 |  | 26.04  26.04 |  |
| **Технология творческой и опытнической деятельности ( 10 часов)** | | | | | | | | | |  |
| 59  60  61  62  63  64  65  66  67  68 | Исследовательская и созидательная деятельность  *Практическая работа* Составление портфолио и разработка электронной  презентации  *Практическая работа* Презентация и защита творческого проекта по разделам | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | 22.04  22.04  29.04  29.04  06.05  06.05  13.05  13.05  20.05  20.05 |  | 03.05  03.05  10.05  10.05  17.05  17.05  24.05  24.05 |  | Материал по выбранной теме  работы. | | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Оформлять портфолио и пояснительную записку  к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать  творческий проект | **Личностные** Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование  ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию.  **Коммуникативные**.Сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом.  **Познавательные**.. Выполнять проект и анализировать результаты работы  **Регулятивные**.. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования |
| Всего часов - 68 (2ч-8 марта в 5 А и Б)  Практических работ -38  Лабораторных работ -3 | | | | | | | | | |  |