**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.ИнструментыПосадочный 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 ожогахНаходить 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 технологическуюдокументацию. 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 |
| 161718 | *Практическая работа* «Приготовление и оформление блюда из сырых и вареных овощей» | 111 | 22.1029.1029.10 |  | 26.1002.1102.11 |  |
| 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 |  |
| 3738 | *Практическая работа* Раскрой швейного изделия | 11 | 28.0128.01 |  | 01.0201.02 |  |
| 3940 | *Практическая работа* Изготовление образцов ручных и машинных работ | 11 | 04.0204.02 |  | 08.0208.02 |  |
| 41 | *Практическая работа* Проведение влажно-тепловых работ | 1 | 11.02 |  | 15.02 |  |
| 424344 | *Практическая работа* Обработка проектного изделия по индивидуальному плану | 111 | 11.0218.0218.02 |  | 15.0222.0222.02 |  |
| **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 |  |
| 5152 | *Практическая работа* Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья | 11 | 18.0318.03 |  | 05.0405.04 |  |  |
| Растениеводство(весенние работы) (6ч) |  |
| 53 | Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур | 1 | 01.04 |  | 12.04 |  | Презентация "Выращивание овощных и цветочно-декоративных кльтур.ИнструментыСПосадочный 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 |  |
| 5556 | *Практическая работа.* Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов.  | 11 | 08.0408.04 |  | 19.0419.04 |  |
| 5758 | *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. | 11 | 15.0415.04 |  | 26.0426.04 |  |
| **Технология творческой и опытнической деятельности ( 10 часов)** |  |
| 59606162636465666768 | Исследовательская и созидательная деятельность *Практическая работа* Составление портфолио и разработка электронной презентации*Практическая работа* Презентация и защита творческого проекта по разделам | 1111111111 | 22.0422.0429.0429.0406.0506.0513.0513.0520.0520.05 |  | 03.0503.0510.0510.0517.0517.0524.0524.05 |  | Материал по выбранной темеработы. | 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 -38Лабораторных работ -3 |  |