Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 9

г. Невинномысска

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании кафедры спортивно – трудового циклапротокол № 1 от «26» августа 2016 г.Заведующий кафедрой\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Е.Н. Мизюра/ | Согласовано:Заместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /О. В. Сошникова/ «27» августа 2016 г. | Утверждено приказом директора МБОУ гимназии №9от «30» августа 2016 г.№ 218 приложение № 150\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О. А. Сверкуновой  |

Рабочая учебная программа

по технологии

(наименование учебного предмета/курса)

5 В класс, 2016-2017 учебный год

(класс, учебный год)

Количество часов \_\_\_68\_\_\_

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования и обеспечена УМК: Самородский П.С., Симоненко В.Д., Тищенко А.Т

Технология. Индустриальные технологии. 5 класс. Учебник. ФГОС, Тищенко А.Т., Симоненко В.Д. Вентана -Граф 2015 год

Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Учебник. ФГОС, Синица Н.В., Симоненко В.Д. Вентана-Граф, 2015 год

Программу составила: Мизюра Елена Николаевна, высшая квалификационная категория

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология. Технологии ведения дома» для 5-х классов составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения. Программа разработана на основе авторской программы основного общего образования «Технология 5-8 класс», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения авторским коллективом в составе А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, Москва, Вентана-Граф, 2012г.

Данная рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документах:

1. Закон «Об образовании» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. (<http://www.rg.ru/2012/12/30/obrazovanie-dok.html>)
2. Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 № 1897) (<http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/55070507/>)
3. Примерная программа по предметам «Технология» для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
4. Авторская программа по предмету «Технология» для учащихся 5-8 классы А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. — М.: Вентана-Граф, 2012.
5. Письмо Министерства образования и науки РФ от 24 ноября 2011 г. № МД-1552/03 "Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием"

**Учебно-тематический план для 5 В класса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Количество часов рекомендовано | Количество часовфактически | Примерное количество часов на самостоятельные и лабораторно-практические работы учащихся |
| 1 | Введение | 2 | 2 | 2 |
| 2 | Технологии сельского хозяйства | 16 | 16 | 16 |
| 3 | Оформление интерьера | 2 | 2 | 2 |
| 4 | Кулинария | 14 | 14 | 9  |
| 5 | Создание изделий из текстильных материалов | 11 | 11 | 9 |
| 6 | Художественные ремесла (Ручная обработка древесины) | 20 | 20 | 16  |
| 7 | Технологии исследовательскойдеятельности | 2 | 2 | 2 |
| 8 | Всего:  | 68 | 68 |  55 |

**Раздел 1. Планируемые предметные результаты**

**Выпускник 5 класса научится:**

\*находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

\*читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

\*выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

\*осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;

определять основные параметры качества детали: форма и размеры каждой элементарной поверхности: уметь осуществлять их контроль;

\*владеть технологией выпиливания лобзиком;

\*выполнять основные правила безопасной работы.

\*применять умение работы на сверлильном станке;

\*производить сборку изделий на клею, гвоздях и шурупах;

**Выпускник 5 класса получит возможность научиться:**

\*грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

 \*осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы;

\* рационально организовать рабочее место и соблюдать правила безопасного труда и личной гигиены;

\* читать и применять простейшие чертежи и технологические карты;

\* изготавливать простейшие изделия;

\* производить качественную сборку деревянных изделий;

\* работать с ручными инструментами;

\* выполнять декоративную отделку деталей из древесины и металла

\* овладеть безопасными приёмами труда с различными ручными инструментами для обработки древесины и металла, при работе на сверлильном и токарном станках;

\* овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области деревообработки и металлообработки;

\* овладеть элементарными умениями по чтению и составлению эскизов и чертежей;

\* овладеть необходимыми знаниями и умениями при выполнении творческих проектов.

Виды деятельности: постановка учебной задачи, планирование её реализации, в том числе во внутреннем плане, контроль и оценка свои действия, внесение соответствующие коррективы в их выполнение, выполнение проектов, выполнение презентаций, уход за поверхностью столов, стен, пола, приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделий, изготовление выкроек.

 Раздел 2 Содержание программы

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

 Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих про­ектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Состав­ные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовитель­ный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проекти­руемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конст­рукции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей се­мьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лос­кутная мозаика» и др.

 Раздел «Оформление интерьера»

Тема. Интерьер и планировка кухни- столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстети­ческие.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Тема. Бытовые электроприборы на кухне

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принци­пе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприбо­ров на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

 Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требо­вания к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

 Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Пра­вила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола.

Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибора­ми, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

 Тема. Здоровое питание

 Теоретические сведения. Питание как физиологическая по­требность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обме­не веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

 Теоретические сведения. Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовле­ния бутербродов. Инструменты и приспособления для нареза­ния продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горя­чий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

 Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продук­тов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Тех­нология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в ку­линарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология при­готовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

 Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов.

Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохране­ние цвета овощей и витаминов.

Условия варки овощей для са­латов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению го­товых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Раздел «Ручная обработка древесины»

Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины. Инструктаж по ТБ.

Древесина – природный конструкционный материал.

Пиломатериалы и древесные материалы

Графическая документация

Этапы создания изделий из древесины

Разметка заготовок из древесины

Пиление древесины. ПТБ при пилении древесины

Строгание древесины. ПТБ при строгании древесины

Сверление древесины. ПТБ при ручном сверлении древесины

Соединение деталей гвоздями

Соединение деталей шурупами

Склеивание деталей из древесины

Зачистка поверхностей деталей

Выжигание по древесине. ПТБ при выжигании

Выпиливание лобзиком. ПТБ при выпиливании

Лакирование изделий. ПТБ при лакировании и покраске

Понятие о механизме и машине

Раздел «Производство текстильных материалов. Свойства текстильных материалов»

Теоретические сведения. Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства натуральных волокон рас­тительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в усло­виях прядильного, ткацкого и отделочного современного произ­водства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атлас­ное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эрго­номические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожде­ния: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий

 Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготов­ления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Рас­положение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машин­ных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка ниж­ней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выве­дение нижней нитки наверх.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нит­ками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с измене­нием длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Рас­кладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-приклад­ное искусство». Традиционные и современные виды декоратив­но-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздни­кам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

 Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, рит­мическая и пластическая композиция. Симметрия и асиммет­рия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Лабораторно-практические и практические работы. За­рисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема. Лоскутное шитьё

 Теоретические сведения. Краткие сведения из истории соз­дания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Лабораторно-практические и практические работы. Из­готовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проект­ного изделия в технике лоскутного шитья.

Формы организации учебной деятельности

 Для того, чтобы реализовать содержания учебного материала, используются следующие формы организации учебной деятельности: урок. Причем на всех формах обучения может складываться индивидуальная, парная, групповая, коллективная система обучения.

Виды деятельности: постановка учебной задачи, планирование её реализации, в том числе во внутреннем плане, контроль и оценка свои действия, внесение соответствующие коррективы в их выполнение, выполнение проектов, выполнение презентаций, уход за поверхностью столов, стен, пола, приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделий, изготовление выкроек.

**Основные виды** **учебной деятельности** **на уроках технологии в 5 классе**:

изучение нового материала, изучение новых технологий. Поиск, обнаружение и исправление ошибок при разметке и изготовлении изделия. Освоение навыков работы с ручными инструментами и швейной машиной. Поиск информации по технике в учебной и справочной литературе. Выполнение и защита творческих проектов.

Литература:

1. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вента-Граф, 2015.

2. Самородский П.С., Симоненко В.Д., Тищенко А.Т. Технология. Технический труд . Учебник для учащихся 5 класса / Под ред. Симоненко В.Д. . М. Вентана-Граф 2013г

**Интернет - ресурсы:**

<http://masterica.narod.ru/>[«](http://masterica.narod.ru/index.htm)-Учебно-информационный ресурс по рукоделию.

<http://www.cooking.ru/>

[http://rukodelnica.h1.ru/ Рукодельница](http://rukodelnica.h1.ru/%20%20%D0%A0%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0) - сайт, посвященный различным видам рукоделия.

<http://www.uzelok.ru> сайт для любителей вязать спицами, крючком.

<http://old.prosv.ru/metod/chernyakova/index.htm> методика преподавания курса «Технология обработки ткани»

|  |
| --- |
| **Направление «Технологии ведения дома» (68ч)** |
| **№****п/п** | **Тема урока****и****тип урока (форма, вид деятельности)** | **Кол-во****часов** | **Основные элементы содержания** | **Планируемые результаты обучения****(в соответствии с ФГОС)** | **Дата** |
| **Предметные** | **УУД** | **Метапредметные** | **План** |
| 12 | Введение.Технология как способ создания рукотворного мира.Урок-беседа  | 11 | Правила ТБ в кабинете. Организация труда и оборудование рабочего места. Введение в курс технологии. Тематика творческих проектов. Этапы выполнения проекта. Обоснование проекта.  | **Знать:** правила поведения на рабочем месте;правила ТБ;понятие «технология»;санитарно-гигиенические требования, рациональное размещение инструментов | **П:** работа с информацией, выполнение логических операций **Р:** Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка.**К:** уметь задавать, описывать явления | Развитие познавательных интересов, учебных мотивов при изучении предмета «Технология» | 5.09 |
| **Сельскохозяйственный труд 8ч** |
| 34 | Эстетика пришкольного участка. Правила техники безопасности при сельскохозяйственных работах. | 11 | Ознакомить с эстетикой пришкольного участка.Рассказать правила техники безопасности при сельскохоз работах. | Знать: Правила техники безопасности при сельскохозяйственных работах. | **Р:** Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка.**К:** выбирать посильную и необходимую работу; обосновывать идею изделия; аргументировано защищать свой выбор | Развитие познавательных интересов, учебных мотивов при изучении предмета «Технология»применение знаний на практике | 12.09 |
| 56 | Краткая история цветоводства. Уход за растениями. | 11 | Ознакомить с историей цветоводства и с крупными ботаническими садами. | Знать: Значение понятий, связанных с уходом за растениями. | 19.09 |
| 78 | Особенности цветочных растений. Практическая работа. Прополка грядок | 11 | Ознакомиться с особенностями цветочных культур. | Рассказать о преимуществах однолетних растений  | 26.09 |
| 910 | Однолетние декоративные культуры. Практическая работа. Осенняя подготовка почвы | 11 | Ознакомить с наиболее распространенными однолетними декоративными культурами. | Выполнять подборку по каталогу растений в клумбы | 03.10 |
| **Кулинария 14 часов** |
| 1112 | Санитария и гигиена. Физиология питания Комбинированный | 2 | Санитарные требования к помещению кухни. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах.Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах.  | **Знать** правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне **Иметь представление** о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека**Уметь:** **-**составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни | **П:**  Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; **Р:** Соблюдение норм и правил безопасного труда, правил санитарии и гигиены. | Самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства;Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам | 10.10 |
| 1314 | Бутерброды и горячие напитки.Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков» | 2 | Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления. Требования к качеству готовых напитков.Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков» | **Иметь представление** о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях**Уметь:** -приготавливать и оформлять бутерброды | Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм. | Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности на основе развития познавательных интересов. | 17.10 |
| 1516 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Приготовление блюда из макаронных изделий | 2 | Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления каш. Кулинарные приемы приготовления блюд обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Практическая работа «Приготовление блюда из макаронных изделий» |  **Знать:** -виды круп, бобовых и макаронных изделий;-правила варки. **Уметь:**-выполнять механическую кулинарную обработку крупы;- готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий | **П:** Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности.**Р:**  Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения.**К:** Уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности | 24.10 |
| 17-18 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктовПриготовление салата из сырых овощей | 2 | Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке. Практическая работа «Приготовление салата из сырых овощей» | **Иметь представление** о правилах первичной обработки всех видов овощей, пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд**Уметь:** -определять доброкачественность овощей по внешнему виду; готовить салат из сырых овощей | **П:** Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой. | Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах | 07.11 |
| 19-20 | Тепловая кулинарная обработка овощей.Практическая работа.Приготовление овощных блюд.  | 2 | Значение и виды тепловой обработки продуктов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки.  | **Знать** виды тепловой обработки овощей**Уметь:**-выполнять безопасные приёмы тепловой обработки овощей; | **П:** Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.**Р:** Самостоятельное определение цели своего обучения | Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах | 14.11 |
| 21-22 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.  | 2 | Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков, столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.Практическая работа «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку». Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила ТБ при кулинарных работах. | **Иметь представление** о правилах подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета**Уметь:**-составлять меню;-подбирать столовую посуду и приборы; -выполнять сервировку стола к завтраку | **П:** Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики.**Р:** Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности**К:**  Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы. | Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труд | 21.11 |
| 23-24 | Блюда из яиц.Практическая работа «Приготовление блюд из яиц». | 2 | Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд Практическая работа «Приготовление блюд из яиц».Технология приготовления. Кулинарные приемы приготовления. Способы варки. | **Уметь:**-готовить гарниры и блюда из вареных овощей  | **П:** Овладение методами эстетического оформления изделий.**Р:** Оценивание своей способности к труду.**К:** Уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности | Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности на основе развития познавательных интересов. Воспитывать в себе уважение к своему и чужому труду, аккуратность, внимательность, любознательность, культуру труда, экологическую культуру. | 28.11 |
| **Раздел «Оформление интерьера» (2ч)** |
| 25-26 | Интерьер кухни, оборудование.Практическая работа «Планировка кухни». | 2 | История и традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование. Деление кухни на зоны. Варианты планировки кухни.  Составление последовательности выполнения проекта, распределение обязанностей в группе, изготовление проекта, защита проекта | **Иметь представление:** о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой.**Уметь:** выполнять планировку кухни-столовой; выполнять эскизы интерьера кухни-столовой. | **П:** осуществление поиска необходимой информации.**Р:** различать способ и результат действия; вносить необходимые коррективы.**К:**  Понимать возможность различных позиций других людей. | Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений.  | 05.12 |
| **Ручная обработка древесины (20ч)** |
| 27 | Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины. Инструктаж по ТБ. | 1 | Виды деятельности-практическая работа-индивидуальная работаличностно – развивающая работа- учебнаяиндивидуальная- учебно-познавательнаягрупповая- поисковаяпознавательная- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач. | Предметные - рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;- оценка технических свойств сырья, материалов и областей их применения;- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; - иметь представление о сельском хозяйстве;- уметь подготавливать инструменты;-строгое соблюдение правил техники безопасности при работе на пришкольном участке;- научиться выполнять точение на токарных станках по дереву;- умение соединять деревянные бруски;- знание технологических машин;- создание декоративных изделий из древесины;- уметь составлять чертежи и технологические карты изделий из древесины и металла;-умение измерять штангенциркулем;- рубить и опиливать - отделка готовых изделий | Личностные УУД: - проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; - выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; - самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; - проявление интереса к работе на земле;Выявить связь между технологией и биологией;Умение применять теоретические знания в практике; | Регулятивные УУД:- принятие и сохранение цели учебной деятельности при выполнении практической работы;- умение совместно с учителем обнаруживать и формулировать проблемы с-х;- умение пошагово контролировать правильность и полноту выполнения работ; Познавательные УУД: *Обще-учебные:*- умение находить и выбирать наиболее эффективный способ выполнения практической работы;*Логические:*- построение логической цепи рассуждений при выполнении заданийКоммуникативные УУД: - умение учитывать разные мнения и стремление к сотрудничеству при работе в бригадах | 12.12 |
| 28 | Древесина – природный конструкционный материал. | 1 |
| 29 | Пиломатериалы и древесные материалы | 1 | 19.12 |
| 30 | Графическая документация | 1 |
| 31 | Этапы создания изделий из древесины | 1 | 26.12 |
| 32 | Разметка заготовок из древесины | 1 |
| 3334 | Пиление древесины. ПТБ при пилении древесины | 2 | 09.01 |
| 3536 | Строгание древесины. ПТБ при строгании древесины | 2 | 16.01 |
| 3738 | Сверление древесины. ПТБ при ручном сверлении древесины | 2 | 23.01 |
| 39 | Соединение деталей гвоздями | 1 | 30.01 |
| 40 | Соединение деталей шурупами | 1 |
| 41 | Склеивание деталей из древесины | 1 | 13.02 |
| 42 | Зачистка поверхностей деталей | 1 |
| 43 | Выжигание по древесине. ПТБ при выжигании | 1 | 27.02 |
| 44 | Выпиливание лобзиком. ПТБ при выпиливании | 1 |
| 45 | Лакирование изделий. ПТБ при лакировании и покраске | 1 | 6.03 |
| 46 | Понятие о механизме и машине | 1 |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов (11 ч)** |
| 47 | Текстильные материалы и их свойства. | 1 | Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. | **Иметь представление** о происхождении волокон, процессах их обработки, прядении и ткачестве**Уметь:** определять лицевую и изнаночную стороны ткани | **П:** Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, оценка технологических свойств сырья, материалов. **Р:** Самостоятельное определение цели своего обучения.  | Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах | 13.03 |
| 48 | Рабочая одежда и требования к ней. Практическая работа | 1 | Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме. Особенности строения фигуры человека.  | **Иметь представление** о рабочей одежде и требованиях к ней **Знать** правила снятия мерок**Уметь** их использовать | **П:** Моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов. **К:**  Согласование и координация совместной деятельности.  | Умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива | 13.03 |
| 49-50 | Правила пользования чертежными инструментами.Практическая работа «Построение чертежа выкройки фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину»  | 1 | Правила пользования чертежными инструментами. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Последовательность построения чертежа выкройки фартука.  | **Иметь представление** о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе **Уметь:** -строить чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам; | **П:** Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе конструирования изделия**К:** Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками. | Развитие познавательных интересов в области моды и дизайна одежды | 20.03 |
| 51-52 | Дизайн одежды. Практическая работа. Особенности и способы моделирования. | 1 | Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды | **Иметь представление** о видах отделки швейных изделий, способах моделирования.**Уметь:** вносить модельные изменения в выкройку;выбирать вид художественной отделки. | **П:** Проявление инновационного подхода к решению учебных задач. **Р:** Организация учебного сотрудничества. **К:**  Формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ.  | Развитие познавательных интересов в области моды и дизайна одежды | 27.03 |
| 53-54 | Подготовка ткани к раскрою. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» | 1 | Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка. | **Иметь представление** о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки**Знать** правила ТБ**Уметь:** находить лицевую сторону ткани;выполнять раскладку выкроек на различных тканях; выполнять раскрой изделий | **П**: Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности.**Р:** Оценивание правильности выполнения учебной задачи.  **К:** Организация учебного сотрудничества. | Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. Развитие познавательных интересов, учебных мотивов при подготовке ткани к раскрою и выкраиванию деталей швейного изделия. | 3.04 |
| 55 | Организация рабочего места для ручных работ.  Комбинированный | 1 | Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Понятия: шов, строчка, стежок, длина стежка.Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ» | **Знать** область применения прямых стежков**Уметь:****-** выполнять прямые стежки;- переносить линии выкройки на детали кроя | **П:** **:** Формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности | 10.04 |
| 56 | Подготовка швейной машины к работе.  |  1 | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Устройство бытовой швейной машины. Организация рабочего места. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.  | **Иметь представление** о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов **Знать** правила ТБ**Уметь:** организовать рабочее место; готовить швейную машину к работе | **П:** Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.**Р:** Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества. | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики. | 10.04 |
| 57 | Краевые и соединительные швы.Практическая работа.  | 1 | Конструкция машинного шва. Технология выполнения соединительных и краевых швов. Влажно-тепловая обработка ткани. Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ».Последовательность изготовления швейного изделия. Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона. | **Знать** виды машинных швов**Уметь** -читать графические схемы швов и выполнять их; -выполнять образцы машинных швов; -выполнять основные операции влажно-тепловой обработки  | **П:** Выполнение технологических операций с соблюдением установленных стандартов; соблюдение норм и правил безопасного труда.**Р:** Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя | Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности | 17.04 |
| 58 | Практическая работа.Сборка и отделка изделия.  | 1 | Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия | **Знать:** последовательность сборки фартука;правила ТБ утюжильных работ;критерии оценки качества изделия **Уметь:** стачивать детали и выполнять отделочные работы | **П:** Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений.**Р:** Вносить необходимые коррективы в действие.**К:** Установление рабочих отношений в группе  | Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности | 17.04 |
| **Раздел «Технологии исследовательской деятельности» (1 ч)** |
| 59 | Защита проекта Презентация проекта  | 1 | Определение и формулировка проблемы. Краткая формулировка задачи проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация | **Знать** назначение изделия, свойства ткани для выбора проектируемого изделия **Уметь:** подбирать ткань для изделия;изготавливать изделие; оформлять проект; защищать проект | **П:** Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач. **Р:** Документирование результатов труда и проектной деятельности. | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики | 24.04 |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (1 ч)** |
| 60 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Практическая работа. | 1 | Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция.Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России.  | **Иметь представление** о статичной, динамичной, симметричной и ассиметричной композициях**Уметь:** зарисовывать природные мотивы и осуществлять их стилизацию.  | **П:** Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества.**Р:** Оценивание правильности собственных возможностей, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям**К:** Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы  | Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства. | 24.04 |
| **Сельскохозяйственный труд 8 часов** |
| 61-62 | Очистка почвы от остатков растений и листвы.  Посев семян в Ставропольском крае.     | 2 | Перечислить первичные источники заболеваний растений Дать понятия как предотвратить заболевание растений | Рассказать о способах борьбы с болезнями растений | **П:** Самостоятельное создание способов решения проблем.**Р:** принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя.**К:** обеспечивать бесконфликтную совместную работу в группе | Оказание взаимной помощи в процессе сотрудничества; умение сформулировать собственное мнение и позицию | 08.05 |
| 63-64 | Разнообразие цветочно-декоративных  культур. Цветы в озеленении. | 2 | Ознакомить с особенностями правильного использования и размещения декоративных растений садов. | Понимать разнообразие цветочно-декоративных  культур. | 15.05 |
| 65-66 | Перекопка грядок. Обустройство цветников.  | 2 | Рассказать о правилах подбора растений.Выполнить правила посадок мелких семян. | Правила ухода за выращиваемыми растениями | 22.05 |
| 67-68 | Размножение растений подземными частями. Прополка и рыхление грядок. | 2 | Дать понятие о способах размножения растений корневыми отпрысками, делением куста. | Выполнять условия выращивания  растений и соблюдать правила посадки | 29.05 |
| Итого - 68 часов |