Приложение к ООП СОО,

утвержденной приказом МАОУ «СОШ №4»

от «31» августа 2021 г. № 905/О

**Рабочая программа**

**Учебного курса**

 **Технология**

**5 класс**

**(2 ч. в нед., 68часов в год)**

 ***Учитель: Тунгускова Н.М.***

**2021 – 2022**

**учебный год**

1. **Планируемые результаты освоения предмета «Технология»: личностные, метапредметные: (регулятивные, коммуникативные, познавательные), предметные**

**Раздел Кулинария**

*Планируемые результаты***:**

***Личностные:***проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.

***Метапредметные:***

***- познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений, связанных с выполнением практической работы; осмысливать технологию приготовления блюд; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.

***- коммуникативные:*** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.

***- регулятивные:*** уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно  действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

***уметь***выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, определять меню завтрака, выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях; владеть трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам

трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства;

культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

**Раздел Материальные технологии**

**УУД:**

***Личностные:***использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий.

следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.

***Метапредметные:***

***- познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.

***- коммуникативные:*** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.

***- регулятивные:*** пониматьназначение различных швейных изделий, основы стили в одежде и современные направления моды; выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий, уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно  действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

**Планируемые результаты**

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого курса **познакомиться:**

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;

- с назначением и технологическими свойствами материалов;

- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

-с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки

материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

-рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках;

- применять конструкторскую и технологическую документацию;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;

- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин,

оборудования, электроприборов;

- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудование- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого

изделия (детали);

- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий

и доступных материалов;

- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

- формирования эстетической среды бытия;

- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин,

оборудования;

- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

-выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;

- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

**2. Содержание учебного предмета «Технология»**

**Раздел «Современные технологии и перспективы их развития (*6 часов)***

**Потребности человека (2 ч)**

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

Практическая работа. Изучение потребностей человека.

Самостоятельная работа. Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи.

***Основные понятия темы****:* Объяснять, приводя примеры, содержания понятия «потребность».

***Понятие технологии (2ч)***

Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического воздействия. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

Практическая работа. Ознакомление с технологиями.

**Технологический процесс (2ч.)**

Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты и реализации технологического процесса.Технология в контексте производства.

Практическая работа. Разработка технологических карт простых технологических процессов.

**Раздел «Творческий проект» (2 часа)**

**Этапы выполнения творческого проекта. Реклама.**

Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

Самостоятельная работа. Выбор товара в модельной ситуации.

**Раздел «Конструирование и моделирование» (6 часов)**

**Тема: Понятие о машине и механизме (2часа)**

Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединения деталей. Типовые детали.

Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни.

**Конструирование машин и механизмов (2часа).**

Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

Практическая работа. Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов.

**Конструирование швейных изделий. (2 часа)**

Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.

**Практическая работа**. Изготовление выкроек для образцов швов.

**Раздел: Материальные технологии (26часов)**

***Раздел «Материальные технологии»***

***Технологии обработки текстильных материалов (26 часов)***

***Текстильное материаловедение (2 ч.)***

Понятие о ткани Волокно как сырье для производства ткани. Виды волокон Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно – отделочное производство. Долевые и уточные нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбеленная, гладкокрашеная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная сторона ткани.Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

Практическая работа. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания.

**Тема Технологические операции изготовления швейных изделий. (6часов)**

**Раскрой швейного изделия (2часа)**

Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.

Практическая работа. Выкраивание деталей для образцов швов.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания ножниц.

**Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, сметывание, стачивание. (2 часа)**

Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей – сметывание; постоянное соединение деталей – стачивание. Ручная закрепка.

*Практическая работа.*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек: сметывания и стачивания.

**Швейные ручные работы. Обметывание, заметывание. (2 часа)**

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – обметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).

**Тема: Операции влажно – тепловой обработки (2 часа)**

Рабочее место и оборудование для влажно – тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно – тепловых работ. Основные операции влажно – тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Практическая работа. Проведение влажно – тепловых работ.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания утюга.

**Тема: Технологии лоскутного шитья (4 часа)**

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. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей

между собой).

Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора.

Самостоятельная работа. Поиск и и изучение информации об истории лоскутного шитья.

**Тема: Технологии аппликации (4 часа)**

Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей апликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.

Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (аппликация).

 **Тема: Технологии стежки (4 часа)**

Понятие о стёжке (выстегивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.

Практическая работа Изготовление образца лоскутного узора (стёжка)

**Тема: Технология обработки срезов лоскутного изделия. (4 часа)**

Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов)

**Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 часов)**

***Тема: Санитария, гигиена и физиология питания. Санитария и гигиена на кухне. (2ч.)***

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Понятие питания (правильное, рациональное). Значение питания для нормального физического и нервно-психического развития ребенка и подростков. Витамины.

История кулинарии. Физиология питания. Последовательность приготовления пищи. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах. Пищевая ценность овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей. Питательная ценность овощей. Сохранность питательных веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Кухня и её оборудование. Создание интерьера кухни, правила размещения оборудования. Посуда и приборы для сервировки стола. Кухонная посуда и принадлежности. Санитарно-гигиенические требования и ПТБ.

*Основные понятия темы:*физиология питания, методы сохранения пищеварение, питание, витамины витаминов, посуда кухонная, столовая, чайная, приспособления, приборы.

**Тема: Технология приготовления блюд (10 часов)**

***Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы. (2ч.)***

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов.  Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Сорта кофе. Устройства для размола зерен. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, посудомоечной машины.

Практические работы. Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков.

*Основные понятия темы:*бутерброды (открытые, закрытые, горячие, холодные, простые, сложные, закусочные); кофемолка, кофеварка, турка.

***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (4ч.)***

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу

Практическая работа. Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюд из крупы или макаронных изделий.

Самостоятельная работа. Поиск информации об устройствах кастрюля – кашеварка, мультиварка.

*Основные понятия темы***:**каши, бобовые, макаронные изделия.

***Блюда из яиц. (2ч.)***

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности Определение свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.

Практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

Самостоятельная работа. Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, истории оформления яиц к народным праздникам.

*Основные понятия темы:*овоскоп, диетические яйца, столовые яйца, «в мешочек», вкрутую. Сервировка стола, салфетки.

***Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. (2ч.)***

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Самостоятельная работа. Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака.

*Основные понятия темы:*сервировка стола, салфетки.

**Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 часов)**

**Тема: Растениеводство (6 часов)**

**Выращивание культурных растений (2 часа)**

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений.

Практическая работа. Проведение подкормки растений.

Самостоятельные работы. Поиск информации о масленичных растениях.

**Вегетативное размножение растений. (2 часа)**

Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие полевой опыт. Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта.

Практическая работа. Размножение комнатных растений черенками.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.

**Выращивание комнатных растений (2часа)**

Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник. Практическая работа. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля.

**Тема: Животноводство (2 часа).**

Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник).

Практическая работа. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции.

**Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 часов)**

Тема: Разработка и реализация творческого проекта.

Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчет стоимости проекта. Разработка рекламы. Защита (презентация) проекта.

 **3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Раздел, тема** | **Всего** | **Количество часов** |
| **Теоретических** | **Практических** | **Контрольных** |
| 1 | **Современные технологии и перспективы их развития** | 6 | 1 | 5 |  |
| 2 | **Конструирование и моделирование** | 6 | 1 | 5 |  |
| 3 | **Материальные технологии** | 26 | 3 | 23 |  |
| 4 | **Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.** | 12 | 1 | 11 |  |
| 5 | **Технологии растениеводства и животноводства** | 8 | 1 | 7 |  |
| 6 | **Исследовательская и созидательная деятельность (Творческий проект)** | 10 | 1 | 9 |  |
|  | **Итого:** | **68** | **8** | **60** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **№****п/п** | Дата | Тема урока | Кол-во часов | Планируемые результаты | Универсальные учебные действия | Примечание |
| **Современные технологии и перспективы их развития 6 часов** |
| 1-2 | 1.2.3.4.5. | 1.09-5.09 | Вводное занятие. Потребности человека. | 2 | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий. | Работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме |  |
| 3-4. | 1.2.34.5. | 7.09-12.09 | Понятие технологии. | 2 | Анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. | умение вести исследовательскую и проектную деятельность. целеполагание, анализ ситуации. диалог, проявление инициативы, сотрудничествоформирование мотивации изучения темы, эстетических чувств, нравственно – эстетическая ориентация**.** |  |
| 5-6. | 1.2.3.4.56. | 14.09-19.09 | Технологический процесс | 2 | Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности | Оценка и самооценка. диалог, проявление инициативы, умения слушать и выступать, сотрудничество. | ,  |
|  |  |  | **Творческий проект 2 часа** |  |  |  |  |
| 7-8 | 1.2.3.4.5.6. | 21.09-26.09 | Этапы выполнения творческого проекта. Реклама. | 2 |  |  |  |
|  |  |  | **Конструирование и моделирование 6 часов** |  |  |  |  |
| 9-10 | 1.2.3.4.5.6. | 28.09-3.10 | Понятие о машине и механизме. | 2 |  |  |  |
| 11-12 | 1.2.3.4.5.6. | 5.10-10.10 | Конструирование машин и механизмов | 2 |  |  |  |
| 13-14 | 1.2.3.4.5.6. | 12.10-17.10 | Конструирование швейных изделий. | 2 |  |  |  |
|  |  |  | **Материальные технологии 26часов** |  |  |  |  |
| 15-16 |  | 19.10-24.10 | Текстильное материаловедение | 2 | Знать свойства тканей, уметь определять ткани растительного происхождения, определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити. | Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачи и условиями ее реализации.Умение выражать свои мысли в соответствии с учебными задачами и условиями коммуникации |  |
| 17-18 | 1.2.3.4.5.6. | 26.10-30.10 | Раскрой швейного изделия  | 2 | Знания: о последовательности и приемах раскроя швейного изделия. Умения: выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани. Выкраивать детали швейного изделия | Самостоятельная работа, текущий контроль выполнения работы. Целеполагание, анализ, выбор способов решения задачи, работа с таблицами и инструкционными картами.  |  |
| 19-20 | 1.2.3.4.5.6. | 9.11-14.11 | Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, сметывание, стачивание. | 2  | Знать приемы обработки деталей, уметь выполнять ручные стежки и строчки | Сопоставление, анализ, выбор способов решения задач, поиск информации. Целеполагание, анализ ситуации, оценка и самооценка. Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества |  |
| 21-22 | 1.2.3.4.5.6 | 16.11-21.11 | Швейные ручные работы. Обметывание, заметывание. | 2 | Изготовлять образец ручных работ. Уметь выполнять обметывания косыми и петельными стежками. | Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, работа с таблицами. |  |
| 23-24 | 1.2.3.4.5.6 | 23.11-28.11 | Операции влажно – тепловой обработки. | 2 | Знать правила безопасной работы утюгом. Уметь проводить влажно –тепловую обработку. | Контроль выполнения практической работы |  |
| 25-26 | 1.2.3.4.5.6 | 30.11-4.12 | Технологии лоскутного шитья. Традиционные узоры в лоскутном шитье. | 2 | Знать о технологии изготовления изделия из лоскутов, изготавливать изделия из лоскутов | Уметь ставить цели. Выбор способов деятельности.Осуществлять поиск и выделение необходимой информации для выполнения творческой работы. |  |
| 27-28 | 1.2.3.4.5.6 | 7.12-11.12 | Технология лоскутного шитья по шаблонам. | 2 | Знания о технологии изготовления изделий из лоскутков по шаблонам. Умения изготавливать изделия из лоскутков |  |  |
| 29-30 | 1.2.3.4.5.6 | 14.12-18.12 | Аппликация на лоскутном изделии.  | 2 |  |  |  |
| 31-32 | 1.2.3.4.5.6 | 21.12-25.12 | Изготовление аппликации. | 2 |  |  |  |
| 33-34 | 1.2.3.4.5.6 | 11.01-15.01 | Понятие о стёжке (выстёгивании). | 2 |  |  |  |
| 35-36 | 1.2.3.4.5.6 | 18.01-22.01 | Изготовление образца лоскутного узора – стёжки. | 2 |  |  |  |
| 37-38 | 1.2.3.4.5.6 | 25.01-29.01 | Виды обработки срезов лоскутного изделия.  | 2 |  |  |  |
| 39-40 | 1.2.3.4.5.6 | 1.02-5.02 | Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой. | 2 |  |  |  |
| **Технология кулинарной обработки пищевых продуктов 12 часов** |
| 41-42 | 1.2.3.4.5. | 8.02-12.02 | Кулинария. Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. | 2 | Знать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни | Принимать и сохранять учебную цель и задачу.Приготовление кулинарных блюд с учетом требований здорового образа жизни. Соблюдение безопасных приемов труда, правил санитарии и гигиены.  |  |
| 43-44. | 1.2.3.4.5. | 15.02-19.02 | Бутерброды. Горячие напитки. Бытовые электроприборы. | ***2*** | Знать о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления. Значение хлеба в питании человека. | Приготовление кулинарных блюд с учетом требований здорового образа жизни. Соблюдение безопасных приемов труда, правил санитарии и гигиены. Умение работать в группе по решению учебной задачи. |  |
| 45-46. | 1.2.3.4.5. | 22.02-25.02 | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий. | 2 | Знать какие бывают виды круп, бобовых, макаронных изделий. Какое их значение в питании человека, особенности их приготовления. | **П**реобразовывать практическую задачу в познавательную. Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическим и лабораторным методами.Обсуждение способов экономного расходования продуктов, организация учебного сотрудничества. |  |
| 47-48 | 1.2.3.4.5. | 1.03-5.03 | Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий | 2 | Выполнение практической работы. Оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. | Анализ, умение делать выводы**,** целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка**,** диалог, организация учебного сотрудничества. |  |
| 49-50 | 1.2.3.4.5. | 8.03-12.03 | Блюда из яиц.Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу: кулинария «Воскресный завтрак в моей семье» | 2 | Знания о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, способах определения свежести яиц. Умения определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц. Знания о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. | Формулировать и удерживать учебную задачу. Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия. Оценка и самооценкаПравильное восприятие поставленной задачи, сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.Активное участие в обсуждении способов определения свежести яиц, диалог, организация учебного сотрудничества. |  |
| 51-52 | 1.2.3.4.5. | 15.03-19.03 | Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. | 2 | Знания о сервировке стола к завтраку.. Умения готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол. | Проявлять самостоятельность, положительные качества личности, трудолюбие; Осознавать важность освоения универсальных умений, связанных с выполнением практической работы, соблюдение правил техники безопасности; осмысливать технологию изготовления изделия;уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками;Уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью, организовывать рабочее место, понимать причины успеха/ неуспеха учебной деятельности. | . |
| **Технология растениеводства и животноводства 8 часов** |
| 53-54. | 1.2.3.4.5. | 5.04-9.04 | Выращивание культурных растений  | 2 |  |  |  |
| 55-56 | 1.2.3.4.5. | 12.04-16.04 | Вегетативное размножение растений. | 2 |  | Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачи и условиями ее реализации.Умение выражать свои мысли в соответствии с учебными задачами и условиями коммуникации |  |
| 57-58. | 1.2.3.4.5. | 19.04-23.04 | Выращивание комнатных растений. | 2 |   | Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, работа с таблицами. |  |
| 59-60 | 1.2.3.4.5. | 26.04-30.04 | Животноводство. | 2 |  | Выбор способа решения задачи, работа с графической информацией целеполагание, анализ ситуации, планирование, рефлексия, оценка и самооценка**.** Диалог, учебное сотрудничество |  |
|  |  |  | **Исследовательская и созидательная деятельность. 8 часов** |  |  |  |  |
| 61-62. | 1.2.3.4.5. | 3.05-7.05 | . Творческий проект. Этапы выполнения проекта | 2 | . Знать этапы выполнения проекта | осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, ориентировка на разнообразие способов решения задач, умение строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях |  |
| 63-64 | 1.2.3.4.5 | 10.05-14.05 | Реализация этапов выполнения проекта. | 2 | Выполнять поисковый этап проекта. | Адекватно воспринимать оценку учителя и одноклассников**.** Уметь структурировать знания, выделять существенную информацию. Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства творческих проектов одноклассников |  |
| 65-66 | 1.2.3.4.5 | 17.05-21.05 | Выполнение творческого проекта. | 2 |  |  |  |
| 67-68 | 1.2.3.4.5 | 24.05-28.05 | Защита творческого проекта. | 2 | к работе. |  | . |
|  |  |  | **Итого** | **68** |  |  |  |

|  |
| --- |
| **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ** |
| **СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП** |
| Сертификат | 603332450510203670830559428146817986133868575778 |
| Владелец | Исянгулова Оксана Александровна |
| Действителен | С 25.06.2021 по 25.06.2022 |