

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Лиховская средняя общеобразовательная школа

Рассмотрено  
На заседании  
ШМО  
Протокол № 1  
От 26.08.2020 г  
Рук. ШМО

Согласовано  
с МС *Л.В. Н.В.*  
27.08.2020 г  
Протокол № 1  
Председатель МС

Принято  
педагогическим Советом  
протокол № 1 от 28.08.2020 г

Утверждено  
Директор школы: *М.В. Журавлёва*  
/Н.В. Журавлёва/  
приказ № 125 от 31.08.2020 г



Рабочая программа

По технологии  
класс 5  
количество часов в год -68 в неделю -2

Составители:  
Колесникова С.А., Северина Е.В.

х. Лихой  
2020-2021 г.

### **Пояснительная записка.**

В соответствии с годовым календарным графиком и расписанием занятий в МБОУ Лиховской СОШ на 2020-2021 учебный год рабочая программа реализуется за 69 учебных часов и обеспечит рациональное распределение учебного материала. Срок реализации программы 1 год.

1. Рабочая программа по технологии для учащихся 5 класса составлена на основе, основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Лиховской СОШ, учебного плана МБОУ Лиховской СОШ на 2020 – 2021 учебный год в рамках реализации ФГОС для основного общего образования, годового календарного учебного графика МБОУ Лиховской СОШ, примерной общеобразовательной программы по учебному предмету «Технология» для 5 – 8 классов авторы составители Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. издательский центр «Вентана - Граф» 2016 г.. Учебник: Технология 5 класс (Технология ведения дома) авт. Симоненко В.Д., Н.В. Сеница издательский центр «Вентана - Граф» 2016 г.

В соответствии с учебным планом программа рассчитана на 2 часа в неделю, 35 учебных недель в год.

В соответствии с годовым календарным графиком и расписанием занятий в МБОУ Лиховской СОШ на 2020-2021 учебный год рабочая программа реализуется за 68 учебных часов и обеспечит рациональное распределение учебного материала. Срок реализации программы 1 год.

### **Планируемые результаты:**

#### Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технический труд», являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Сельскохозяйственный труд», являются:

*В познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

*В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

*В коммуникативной сфере:*

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

#### *В психофизической сфере*

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

#### **Виды учебной деятельности на уроках сельхозтруда**

Словесные:

- Инструкции
- Беседа
- Рассказ
- Дискуссия

Наглядные:

- Составление технологической карты
- Схемы, плакаты
- Натуральные образцы семян, плодов.

Практические:

- Выбор способа действия выполнения практической работы,
- Контроль

**Виды деятельности учащихся направление «Технология ведения дома»:** устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, рефлексия. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные и практические работы, выполнение проектов

#### **Содержание учебного предмета технология.**

#### **Направление «Сельскохозяйственная технология»**

#### **Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур**

##### **Осенний период.(10ч)**

Типовой перечень объектов. Однолетние и многолетние овощные культуры.

Теоретические сведения. Корнеплоды моркови и свеклы, правила уборки и хранения корнеплодов. Понятие об урожае и урожайности. Агротехнический прием осенней обработки почвы: ручной и с помощью техники. Безопасность труда при обработке почвы и уборке урожая. Сбор семян цветочных культур. профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

##### **Весенние работы (5 час)**

### Основные теоретические сведения

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

### Практические работы.

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

### Варианты объектов труда.

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, петрушка, календула, настурция, космея.

## **Творческая, проектная деятельность (2 часа)**

### Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

### Практические работы.

Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, выбор и обоснование темы проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений, уборка и учет урожая, защита проекта.

### Варианты тем проектов.

Самый ранний редис (морковь, свекла), «Праздник первого салата» (изучение сортов салатов, выбор самых ранних видов и сортов).

## **Содержание учебного предмета «Технология»**

### **Направление «Технологии ведения дома»**

**5 класс**

**(2 ч в неделю, всего 52 ч.)**

### **Раздел 1. Технологии в сфере быта. Технологии домашнего хозяйства (2 ч).**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне. Хранение продовольственных и непродовольственных товаров.

Бытовые электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Практическая работа «Планировка кухни».

## **Раздел 2. Технологии обработки пищевых продуктов (10 ч)**

### **Санитария и гигиена на кухне**

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. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём.

Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

### **Физиология питания**

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. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Рациональное питание.

### **Бутерброды и горячие напитки**

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы: «Приготовление горячих напитков», «Приготовление и оформление бутербродов».

### **Блюда из овощей и фруктов**

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. 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.

Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы: «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей», «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей».

#### **Блюда из яиц**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Подача готовых блюд.

Практическая работа «Приготовление и оформление блюда из яиц»

#### **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практическая работа «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток».

### **Раздел 3. Разработка и изготовление материального продукта.**

#### **Создание изделий из текстильных материалов с элементами материаловедения, машиноведения, черчения и художественной обработки (12 ч)**

##### **Свойства текстильных материалов.**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных и растительных волокон. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы: «Определение направления долевой нити в ткани», «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Изучение тканей из хлопка и льна».

##### **Конструирование швейных изделий**

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Техники конструирования, моделирования, проектирования. Понятие модели. Практическая работа: «Снятие мерок и изготовление выкроек».

##### **Швейные ручные работы**

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. Требования к выполнению ручных работ.

Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ».

##### **Швейная машина**

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. Приёмы работы на швейной машине. неполадки, связанные с

неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов.

Практическая работа «Приемы работы на швейной машине»

#### **Раздел 4. Опыт проектирования, конструирования, моделирования.**

##### **Технология изготовления швейных изделий (12 ч).**

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания/спецификации на изготовление продукта, призванного удовлетворять выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребностью ближайшего окружения или его представителей.

Творческий проект «Наряд для завтрака». Моделирование выкройки в соответствии с фасоном изделия.

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.

Основные операции при машинной обработке изделия. Требования к выполнению машинных работ. Правила безопасной работы на швейной машине. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлогом; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Порядок действий при сборке конструкций. Способы соединения деталей. Технологический узел. Последовательность изготовления швейных изделий. Профессии закройщик, портной.

Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Сборка модели. Художественная отделка изделия. Испытание, анализ, варианты модернизации. Апробация полученного материального продукта. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы «Изготовление образцов машинных работ», «Проведение влажно-тепловых работ», «Обработка проектного изделия».

#### **Раздел 5. Художественные ремесла (8 ч)**

##### **Декоративно-прикладное искусство**

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.

##### **Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

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

Понятие орнамента. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Практическая работа «Создание композиций в графическом редакторе или на бумаге».

### **Лоскутное шитьё**

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, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия. Практическая работа «Изготовление образцов лоскутных узоров».

Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутов. Материалы, инструменты, оборудование.

## **Раздел 6. Введение в проектную деятельность. Технологии творческой и опытнической деятельности (8 ч)**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цели 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. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Творческий проект «Планирование кухни - столовой».

Творческий проект «Наряд для завтрака».

Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой».

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Срок реализации программы 1 год.

### **Тематическое планирование.**

#### **Примерный тематический план**

Разделы и темы	Количество часов по классам			
	<b>5</b>			
<b>РАСТЕНИЕВОДСТВО</b>	<b>15</b>			
<b>Технология домашнего хозяйства</b>	<b>2</b>			
Интерьер кухни, столовой	<b>2</b>			
Интерьер жилого дома	-			
Комнатные растения в интерьере	-			

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-			
Гигиена жилища	-			
Экология жилища	-			
Водоснабжение и канализация в доме	-			
<b>Электротехника</b>	<b>1</b>			
Бытовые электроприборы	<b>1</b>			
Электромонтажные и сборочные технологии	-			
Электротехнические устройства с элементами автоматики	-			
<b>Кулинария</b>	<b>10</b>			
Санитария и гигиена на кухне	<b>1</b>			
Физиология питания	<b>1</b>			
Бутерброды и горячие напитки	<b>2</b>			
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>2</b>			
Блюда из овощей и фруктов	<b>4</b>			
Блюда из яиц	<b>2</b>			
Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	<b>2</b>			
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-			
Блюда из мяса	-			
Блюда из птицы	-			
Блюда из птицы	-			
Заправочные супы	-			
Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-			
Блюда из молока и молочнокислых продуктов	-			
Изделия из жидкого теста	-			
Виды теста и выпечки	-			
Сладости, десерты, напитки	-			
Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-			
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>24</b>			

Свойства текстильных материалов	2			
Конструирование швейных изделий	6			
Моделирование швейных изделий	2			
Швейная машина	2			
Технология изготовления швейных изделий	12			
<b>Художественные ремёсла</b>	<b>5</b>			
Декоративно – прикладное искусство	1			
Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства	1			
Лоскутное шитьё	3			
Вязание крючком	-			
Вязание спицами	-			
Ручная роспись тканей	-			
Вышивание	-			
<b>Семейная экономика</b>	-			
Бюджет семьи	-			
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>				
Сферы производства и разделение труда	-			
Профессиональное образование и профессиональная карьера	-			
<b>Технология творческой и опытнической деятельности</b>	<b>10</b>			
Исследовательская и созидательная деятельность	10			
<b>Всего</b>	<b>67</b>			

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование раздела. Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока,	Дата проведения	
				План	Факт
	<b>Растениеводство (осенние работы)</b>	<b>9</b>			
1	Правила ТБ, личной гигиены. Основные направления растениеводства. Направление растениеводства в регионе на пришкольном участке	1	Комбинированный	04.09	
2	Понятие об урожае и урожайности.	1	лекция ОНЗ	07.09	
3	Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности	1	Комбинированный	11.09	
4	Технологии выращивания луковичных растений.	1	Практическая работа	14.09	
5	<u>П.Р №1.</u> Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению	1	Практическая работа	18.09	
6	П.Р№2. Сбор семян, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями,	1	Практическая работа	21.09	
7	П.Р №3. Подготовка участка к зиме, подзимний посев семян, посадка луковиц.	1	Творческие работы. Проект	25.09	
8	Проект. «Праздник первого салата» (изучение сортов салатов, выбор самых ранних видов и сортов).	1	Проект Творческие работы.	28.09	
9	Проект: Самый ранний редис (морковь ,свекла )	1	комбинированный	02.10	
<b>Технология домашнего хозяйства</b>					
10	Обзор программы Вводный инструктаж.	1	Комбинированный	05.10.20	
11 – 12	Интерьер кухни, столовой. Бытовые электроприборы. Творческий проект «Планировка кухни»	2	Комбинированный, индивидуальная. Практическая работа  Урок развивающего контроля	09.10.20 12.10.20	

	<b>Кулинария</b>	<b>10</b>			
13-14	Физиология питания. Санитарно - гигиенические требования.  Правила техники безопасности.	2	Урок «открытия» нового знания. Комбинированный	16.10.20 19.10.20	
15-16	Бутерброды и горячие напитки.	2	Урок «открытия» нового знания. Комбинированный	23.10.20 26.10.20	
17-18	Блюда из яиц.	2	Урок «открытия» нового знания. Комбинированный	30.10.20 09.11.20	
19-20	Блюда из овощей и фруктов.	2	Урок «открытия» нового знания. Комбинированный	13.11.20 16.11.20	
21-22	Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом. Заготовка продуктов. Тестирование.	2	Урок «открытия» нового знания. Комбинированный	20.11.20 23.11.20	
<b>Введение в проектную деятельность</b>		<b>2</b>			
23-24	Творческий проект. Этапы выполнения творческого проекта	2	Урок «открытия» нового знания Комбинированный.	27.11.20 30.11.20	
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>		<b>24</b>			
<b>Проектная деятельность</b>		<b>8</b>			
25-26	Текстильные материалы из волокон растительного происхождения.	2	Урок «открытия» нового знания. Комбинированный.  Лабораторная работа.	04.12.20 07.12.20	
27-28	Проект Печворк «Кукла из лоскутков»	2	Урок развивающего контроля	11.12.20 14.12.20	

	<b>Конструирование швейных изделий.</b>	<b>6</b>			
29	Фартуки в национальном костюме	1	Комбинированный	18.12.20	
30	Правила снятия мерок с фигуры человека	1	Урок «открытия» нового знания. Комбинированный	21.12.20	
31	Правила пользования чертежными инструментами	1	Урок «открытия» нового знания. Комбинированный	25.12.20	
32	Построение чертежа выкройки фартука в масштабе 1:4	1	Урок общеметодологической направленности.. Практическая работа	28.12.20	
33-34	Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину	2	Урок «открытия» нового знания. Комбинированный. Практическая работа	11.01.21 15.01.21	
	<b>Моделирование швейных изделий.</b>	<b>2</b>			
35-36	Выбор модели и моделирование. Отделка. Подготовка выкройки к раскрою	2	Урок «открытия» нового знания. Комбинированный. Практическая работа	18.01.21 22.01.21	
37-38	Организация рабочего места, для выполнения ручных работ.  Ручные стежки и строчки.	2	Комбинированный  Урок «открытия» нового знания. Практическая работа	25.01.21 29.01.21	
39-40	Бытовая швейная машина и ее характеристика. Правила работы на швейной машине. Влажно-тепловая обработка. Терминология. Тестирование Проект «Мешочек для рукоделия»	2	Урок «открытия» нового знания. Комбинированный	01.02.21 05.02.21	

			Урок развивающего контроля		
41-42	Инструктаж по ТБ работы с тканями. Раскрой деталей из ткани	2	Комбинированный. Практическая работа	08.02.21 12.02.21	
43-46	Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка срезов фартука.	1 2	Урок «открытия» нового знания. Практическая работа	15.02.21 19.02.21 26.02.21	
47-	Обработка карманов.	1	Урок «открытия» нового знания. Практическая работа	01.03.21	
48-49	Обработка бретелей и соединение их с фартуком.	2	Урок «открытия» нового знания. Практическая работа	05.03.21 12.03.21	
50-51	Обработка концов пояса и соединение его с фартуком.	2	Урок «открытия» нового знания. Практическая работа	15.03.21 19.03.21	
52-53	Окончательная отделка. Влажно-тепловая обработка.	2	Урок «открытия» нового знания. Практическая работа	02.04.21 05.04.21	
54-55	Защита творческих проектов.	2	Урок развивающего контроля	09.04.21	
	<b>Художественные ремёсла</b>	<b>5</b>			
56	Декоративно–прикладное искусство.	1	Урок «открытия» нового знания Урок общеметодологической направленности. Комбиниро-	12.04.21	

			ванный.		
57	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно прикладного искусства.	1	Урок «открытия» нового знания Комбинированный.	16.04.21	
58-59	Лоскутное шитье. Творческий проект: «Пэчворк» - прихватка	2	Урок развивающего контроля	19.04.21 23.04.21	
60	Заключительный урок. Выставка работ	1	Комбинированный.	26.04.21	
<b>Растениеводство (весенние работы)</b>		<b>8</b>			
61	Весенняя обработка почвы. Техника безопасности	1	Урок «открытия» нового знания Комбинированный.	30.04	
62	Весенняя обработка почвы. Техника безопасности	1	Практическая работа	07.05	
63	Подготовка семян цветов к посеву.	1	Комбинированный	14.05	
64	Подготовка семян цветов к посеву.	1	Практическая работа	17.05	
65	Особенности ухода за цветочно – декоративными растениями.	1		21.05	
66	Итоговый контроль.	1		24.05	
67	Защита проекта.	1		28.05	
68	Итоговый контроль. Защита проекта.	1	Практическая работа	31.05	



