

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СОРОКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3**

Рассмотрено:

Решением РМО учителей
Протокол №1
от «28» августа 2018г.

Принято:

Решением методического совета
МАОУ Сорокинская СОШ №3
Протокол №1
от «28» августа 2018г

Утверждено:
Директором МАОУ
Сорокинской СОШ №3
В.В. Сальникова
Приказ №153/1-ОД от «28»
августа 2018г.



**Рабочая программа
предмета «Технология»
для 5 класса на 2018 / 2019 уч. г.**

**Составитель:
Шорохова Ю.С., учитель технологии**

с. Б. Сорокино
2018год

Планируемые предметные результаты предмета Технология в 5-м классе.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого раздела, получают возможность *ознакомиться*:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- 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, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, 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 приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получению продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- распределять работу при коллективной деятельности;
использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:
- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разно образных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением из мерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Содержание учебного предмета

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю.

Предмет технология является обязательной (инвариантной) частью учебного плана и МАОУ Сорокинской СОШ №3

В соответствии с требованиями национальный – **региональный** компонент составляет 10 часов по учебному предмету. Региональный компонент представлен следующими уроками:

№	Тема урока	Тема регионального компонента
1	Основы аграрной технологии	Аграрные технологий в Тюменской области
2	Многообразии сельскохозяйственных растений	Многообразии сельскохозяйственных растений Тюменской области

3	Овощные культуры.	Овощные культуры с Большое Сорокино
4	Текстильные материалы и их свойства.	Текстильные предприятия Тюменской области
5	Древесина и древесные материалы для изготовления изделий	Деревообрабатывающая промышленность Тюменской области
6	Тонкие металлические листы и проволока.	Металлургические предприятия в Тюменской области
7	Блюда из овощей и фруктов	Традиционные блюда из овощей и фруктов в Тюменской области
8	Блюда из яиц	Российский производитель яиц «Птицефабрика «Боровская» - Тюменской области
9	Интерьер и планировка кухни	Интерьер современной кухни дизайнерами Тюменской области
10	Основы цветоводства	Цветоводства в Тюменской области

Содержание учебного предмета технологии 5 класса

Название раздела количество часов	Содержание программ	Личностные, метапредметные	Основные виды деятельности
Раздел. «Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенний период)» – 8 часов	Основные задачи сельскохозяйственного производства. Растениеводство и его структура. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Понятие аграрные технологии. Понятие сельскохозяйственные культуры. Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни. Овощные культуры. Лук репчатый, морковь и свекла столовая. Понятие техническая спелость. Строение корнеплодов.	Личностные результаты: использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий. Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о	Изучать биологические особенности сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни. Исследовать строение корнеплодов. Определять основные типы почв. Изучать схему посадки корнеплодов. Находить и представлять

	<p>Схема посадки корнеплодов. Товарная продукция.</p> <p>Характеристика основных типов почв. Чтение почвенных карт Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий.</p> <p>Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.</p> <p>Обработка почвы под овощные растения: основная, предпосевная и послепосевная (междурядная). Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.</p>	<p>нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни; выполнении различных видах художественного оформления изделия.</p> <p>Метапредметные результаты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; соблюдение правил техники безопасности при выполнении сельскохозяйственных работ. -уметь самостоятельно обрабатывать почву под овощные растения -уметь пользоваться сельхоз инструментами -уметь определять спелость овощей. -уметь самостоятельно убирать овощи и закладывать их на хранение -уметь ухаживать за рассадой, и высаживать рассаду в грунт - коммуникативные: овладеть 	<p>информацию о растениеводстве и его структуре, направлении растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Понятие аграрные технологии. Понятие сельскохозяйственные культуры.</p> <p>Читать почвенные карты.</p> <p>Выбирать способы обработки почвы и необходимые ручные орудия.</p> <p>Выполнятьобработку почвы под овощные растения.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями связанные с технологиями выращивания культурных растений</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p>Регулятивные: 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.</p>	
<p>Раздел. «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» – 12 часов</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.</p> <p>Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.</p> <p>Проектная деятельность. Швейные изделия. Понятие одежда. Виды одежды. Художественное моделирование.</p> <p>Классификация текстильных волокон.</p>	<p>Личностные результаты:</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий. Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.</p> <p>Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p>Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани.</p>

<p>Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани. Классификация текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани.</p> <p>Понятие снятия мерок. Правила снятия мерок для изготовления выкройки швейного изделия. Конструирование линий. Изготовление выкройки фартука с помощью чертежа. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий.</p> <p>Линии талии и бедер, мерки, <i>Ст, Сб, Ди, Дн</i>. Способ контроля качества выкройки.</p> <p>Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий. Виды моделирования.</p> <p>Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Понятие</p>	<p>нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности. Использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни; выполнении различных видах художественного оформления изделия.</p> <p>Метапредметные результаты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. - уметь определять направление долевой нити. Определять лицевую сторону ткани - уметь снимать мерки, и изготавливать выкройку фартука с помощью чертежа. - уметь самостоятельно выполнять моделирование фартука 	<p>Исследовать свойства нитей основы и утка.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Проводить анализ прочности окраски тканей.</p> <p>Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.</p> <p>Изучать свойства тканей из хлопка и льна.</p> <p>Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p> <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Находить и представлять</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>декатирование. Способы раскладки выкроек на ткани в зависимости от модели, ширины ткани, вида рисунка. Экономические требования. Припуски на швы.</p> <p>Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие стежок, сточка, шов. Виды ручных работ и строчек. Приёмы выполнения стежков.</p> <p>Правила безопасного труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Устройство бытовой швейной машины. Подготовка швейной машины к работе. Закрепление машинной строчки. неполадки. Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Машинные операции: обметывание деталей, застрачивание шва, стачивание деталей. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.</p> <p>Технология соединения деталей в швейных изделиях - обработка боковых срезов фартука, обработка верхнего среза фартука, обработка пояса завязки, обработка нижнего среза изделия. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении</p>	<p>-уметь самостоятельно выполнять ручные швы. Заправлять швейную машину. Работать на швейной машине. Выполнять закрепление машинной строчки. Ухаживать за швейной машиной. Выполнять машинные швы. Выполнять обработку боковых срезов фартука, обработку верхнего среза фартука, обработку пояса завязки, обработку нижнего среза изделия.выполнять ВТО</p> <p>- коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p>Регулятивные: понимать назначение различных швейных изделий, основы стили в одежде и современные направления моды; выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий, снимать мерки с фигуры человека, записывать результаты; строить чертеж простых поясных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры, проводить примерку, шить фартук. Уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в</p>	<p>информацию об истории швейных изделий.</p> <p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.</p> <p>Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.</p> <p>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.</p> <p>Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории швейной машины.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>швейных изделий и способы их устранения. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.</p>	<p>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.</p>	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.</p>
<p>Раздел. Технологии обработки конструкций материалов - 11 часов</p>	<p>Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.</p>	<p><i>Личностные результаты:</i> использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; создание изделий из конструктивных и подделочных материалов. Создание изделий из древесины и древесных материалов; использование</p>	<p>Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные</p>

	<p>Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление. Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труд. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке</p>	<p>технологических машин для изготовления изделий. 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.использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни; выполнении различных видах художественного оформления изделия.</p> <p>Метапредметные результаты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. -уметь определять виды древесных материалов по внешним признакам -уметь самостоятельно выявлять 	<p>материалы. Знать элементы пиломатериалов. Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия. Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>природные пороки древесных материалов и заготовок.</p> <ul style="list-style-type: none">- уметь различать разные типы графических изображений- уметь самостоятельно организовывать рабочее место для ручной обработки древесины, устанавливать и закреплять заготовки- уметь определять последовательность изготовления детали по технологической карте.- уметь выполнять разметку заготовок из древесины по чертежу с учётом направления волокон, наличия пороков материала.- уметь самостоятельно выбирать гвозди и шурупы для соединения деталей из древесины- уметь выполнять соединение деталей из древесины гвоздями и шурупами <p>- коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p>- регулятивные: уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;</p>	<p>проволоки с соблюдением правил безопасного труда.</p> <p>Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпкам.</p> <p>Изучать устройство и работу сверлильного станка.</p> <p>Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		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.	
Раздел. «Кулинария» - 8 часов	<p>Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача</p>	<p>Личностные результаты: 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.</p> <p>Метапредметные результаты: - познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; осмысливать технологию приготовления блюд; соблюдение правил техники</p>	<p>Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и</p>

<p>бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц.</p>	<p>безопасности и санитарии при выполнении работ.</p> <p>- коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p>- 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.</p> <p>уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей</p>	<p>микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона. Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет</p>	<p>организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, определять меню завтрака, обеда и ужина; 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;</p> <p>- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;</p> <p>- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего</p>	<p>горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.</p>	<p>технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника,</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и по суду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>
<p>Раздел. «Технология ведения дома» - 4 часа</p>	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)</p>	<p><i>Личностные результаты</i> использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. 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,</p>	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера. Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять</p>

		<p>трудолюбие, эстетичности.Использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни; выполнении эскизов, рисунков интерьера кухни и столовой</p> <p>Метапредметные результаты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы -уметь анализировать дизайн интерьера жилых помещений на соответствие требованиям эргономики, гигиены, эстетики. -уметь самостоятельно составлять эскиз интерьера кухни -уметь самостоятельно ухаживать за одеждой - коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. <p>Регулятивные: уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата;</p>	<p>информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.</p>	
<p>Раздел. «Создание изделий из текстильных материалов. Художественные ремёсла» – 8 часов</p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество, выжигание, выпиливание лобзиком, лоскутная мозаика. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.</p>	<p>Личностные результаты: 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 результаты: - познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица</p>

		<p>правил техники безопасности при выполнении работ.</p> <ul style="list-style-type: none">- коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.- регулятивные: понимать значение декоративно-прикладного искусства в жизни человека; назначение различных видов декоративно-прикладного искусства в современном направлении моды; выбирать виды ткани для выполнения изделия в технике лоскутная мозаика <p>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,</p>	
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.	
Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности» – 9 часов	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), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	<p>Личностные результаты:</p> <p>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.</p> <p>Метапредметные результаты:</p> <p>- познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы; осмысливать технологию</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать</p>

		<p>изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.</p> <p>- коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы, и проектной деятельности.</p> <p>- регулятивные: понимать значение проектной деятельности</p> <p>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</p>	<p>творческий проект</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

		признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.	
Раздел. «Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенние работы)» – 8 часов	<p>Способы и сроки посева семян зелёных культур. Сортировка семян. Дражирование семян. Замачивание семян. Закаливание семян. Прогревание семян. Способ выращивания овощных культур: рассадный способ, безрассадный способ, широкорядный способ, рядовой способ. Виды однолетних овощных культур.</p> <p>Виды удобрений, их применение. Использование органических и минеральных удобрений.</p> <p>Нетоксичные средства защиты растений от болезней и вредителей. Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.</p> <p>Цветоводство. Формы цветочных насаждений. Правила ухода за цветочно-декоративными растениями, их биологические особенности.</p> <p>Профессии связанные с технологиями выращивания культурных растений</p>	<p>Личностные результаты: использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий. 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. использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни; выполнении различных видах художественного оформления изделия.</p> <p>Метапредметные результаты: - познавательные: осознавать</p>	<p>Изучать способы и сроки посева семян зелёных культур.</p> <p>Сортировка семян.</p> <p>Дражирование семян.</p> <p>Замачивание семян.</p> <p>Прогревание семян.</p> <p>Исследовать способ выращивания овощных культур.</p> <p>Определять виды однолетних овощных культур, виды удобрений, их применение.</p> <p>Изучать нетоксичные средства защиты растений от болезней и вредителей.</p> <p>Находить и представлять информацию о агротехнических, химических и биологических мерах защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней.</p> <p>Выбирать формы цветочных насаждений.</p> <p>Овладевать безопасными</p>

		<p>важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; соблюдение правил техники безопасности при выполнении сельскохозяйственных работ.</p> <p>-уметь самостоятельно обрабатывать почву под овощные растения</p> <p>-уметь пользоваться сельхоз инструментами</p> <p>-уметь определять спелость овощей.</p> <p>-уметь самостоятельно убирать овощи и закладывать их на хранение</p> <p>-уметь ухаживать за рассадой, и высаживать рассаду в грунт</p> <p>- коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p>Регулятивные: 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</p>	<p>приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями связанные с технологиями выращивания культурных растений.</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.	
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Тематическое планирование

№ урока	Раздел . Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние период)– 8 часов	
1	1	Тема урока: Введение
2	2	Тема урока: Основы аграрной технологии
3	3	Тема урока: Многообразие сельскохозяйственных растений
4	4	Тема урока: Овощные культуры.
5	5	Тема урока: Лук репчатый, морковь и свекла столовая
6	6	Тема урока: Состав и свойства почвы
7	7	Тема урока: Типы почвы
8	8	Тема урока: Обработка почвы под овощные растения
	Раздел. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 12 часов	
9	1	Тема урока: Технология изготовления ткани
10	2	Тема урока: Технология изготовления ткани
11	3	Тема урока: Текстильные материалы и их свойства
12	4	Тема урока: Конструирование швейных изделия
13	5	Тема урока: Раскрой швейного изделия
14	6	Тема урока: Ручные швейные работы
15	7	Тема урока: Швейная машина
16	8	Тема урока: Основные операции при машинной обработке изделия.
17	9	Тема урока: Машинные швы
18	10	Тема урока: Обработка боковых срезов. Обработка верхнего среза.
19	11	Тема урока: Обработка пояса завязки
20	12	Тема урока: Обработка нижнего среза. Влажно-тепловая обработка ткани
	Раздел. Технологии обработки конструкционных материалов -11 часов	
21	1	Тема урока: Древесина и древесные материалы для изготовления изделий

22	2	Тема урока: Операции и приёмы пиления древесины при изготовлении изделий
23	3	Тема урока: Операции и приёмы строгания древесины при изготовлении изделий
24	4	Тема урока: Операции и приёмы сверления отверстий в древесине
25	5	Тема урока: Соединение деталей из древесины
26	6	Тема урока: Графическое изображение изделия
27	7	Тема урока: Тонкие металлические листы и проволока.
28	8	Тема урока: Правка металлического листа и проволоки
29	9	Тема урока: Основные приёмы резания, зачистки, сгибания, тонкого металлического листа и проволоки
30	10	Тема урока: Изготовление изделий из жести фальцевым швом, заклёпками
31	11	Тема урока: Разметка деталей из металлического листа и проволоки
Раздел. Кулинария - 8 часов		
32	1	Тема урока: Санитария и гигиена кухни
33	2	Тема урока: Здоровое питание
34	3	Тема урока: Приготовление бутербродов
35	4	Тема урока: Приготовление горячих напитков
36	5	Тема урока: Блюда из овощей и фруктов
37	6	Тема урока: Тепловая кулинарная обработка овощей
38	7	Тема урока: Блюда из яиц
39	8	Тема урока: Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку
Раздел. Технология ведения дома - 4 часа		
40	1	Тема урока: Интерьер жилого помещения.
41	2	Тема урока: Интерьер и планировка кухни
42	3	Тема урока: Интерьер и планировка кухни
43	4	Тема урока: Бытовые электроприборы на кухне
Раздел. Создание изделий из текстильных материалов. Художественные ремёсла» – 8 часов		
44	1	Тема урока: Вышивка. Материалы и оборудование для вышивки крестом.
45	2	Тема урока: Подготовка к вышивке
46	3	Тема урока: Вышивка шов крест горизонтальными рядами
47	4	Тема урока: Вышивка шов крест горизонтальными рядами
48	5	Тема урока: Вышивка шов крест вертикальными рядами
49	6	Тема урока: Вышивка шов крест вертикальными рядами
50	7	Тема урока: Вышивка шов крест по диагонали

51	8	Тема урока: Использование компьютера в вышивке крестом
Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности – 9 часов		
52	1	Тема урока: Понятие о творческом проекте
53	2	Тема урока: Этапы выполнения проекта
54	3	Тема урока: Подготовительный этап творческого проекта.
55	4	Тема урока: Подготовительный этап творческого проекта.
56	5	Тема урока: Технологический этап творческого проекта
57	6	Тема урока: Технологический этап творческого проекта
58	7	Тема урока: Заключительный этап творческого проекта.
59	8	Тема урока: Заключительный этап творческого проекта.
60	9	Тема урока: Презентация творческого проекта
Раздел. Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенние работы) – 8 часов		
61	1	Тема урока: Подготовка семян к посеву
62	2	Тема урока: Выращивание овощных культур
63	3	Тема урока: Выращивание однолетних овощных культур
64	4	Тема урока: Внесение удобрений под овощные растения
65	5	Тема урока: Защита сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней
66	6	Тема урока: Защита сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней
67	7	Тема урока: Основы цветоводства
68	8	Тема урока: Основы цветоводства

