|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Разделы и темы | Кол-во часов | Дата | Элементы содержания | Виды внеурочной деятельности ученика | УУД | Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся |
| **Раздел «Технология домашнего хозяйства» 2 часа** | | | | | | | |
| 1  2 | Интерьер кухни, столовой.  Требования к интерьеру (санитарно-гигиенические, эргономические) | 1  1 |  | Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.  Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.  Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления. |  |  | Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими. Санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой. |
| **Раздел «Электротехника» 1 час** | | | | | | | |
| 3 | Бытовые электроприборы | 1 |  | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. |  |  | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| **Раздел «Кулинария» 14 часов** | | | | | | | |
| 4 | Санитария и гигиена на кухне | 1 |  | Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.  Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств, для мытья посуды.  Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.  Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. |  | **Личностные:**  -проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности;  -потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;  -готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика.  **Регулятивные:**  -целеполагание;  -планировать пути достижения целей;  -выполнять задания в соответствии с целью;  -уметь выполнять учебные действия в соответствии с планом;  -проверять учебное задание и вносить корректировку.  **Познавательные:**  -давать определения понятиям;  -осуществлять поиск информации в соответствии с учебным заданием;  -выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, ограничений.  **Коммуникативные**  -аргументировать свою точку зрения;  -слышать и слушать собеседника;  -задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества. | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.  Организовать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья средств для посуды и кабинета. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах. |
| 5 | Физиология питания | 1 |  | Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Общие сведения о питательных веществах.  Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, и содержание в пищевых продуктах, суточная потребность в витаминах. | Создание презентации (4ч) | Изучать основы физиологии питания человека.  Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов. минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню. Отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.  Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. |
| 6  7 | Бутерброды, горячие напитки.  Требования к качеству готовых бутербродов. Приготовление горячих бутербродов. | 1  1 |  | Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения.  Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.  Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков. | Творческий проект «Чайные посиделки» (16ч.) | Выполнить эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Подсушивать хлеб для канапе жарочном шкафу или тостере. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлеб».  Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. |
| 8  9 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.  Технология приготовления каш. | 1  1 |  | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд |  |  | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар |
| 10  11  12  13 | Блюда из овощей и фруктов.  Пищевая ценность овощей и фруктов.  Технология приготовления салата из сырых овощей.  Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. | 1  1  1  1 |  | Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов.  Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.  Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.  Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.  Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковичных ,пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.  Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.  Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.  Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жарение, тушение , запекание, припускание, пассерование, бланширование).Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.  Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. |  |  | Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Экономно расходовать продукты. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Готовить салат из сырых овощей. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. |
| 14  15 | Блюда из яиц  Жарение яиц. | 1  1 |  | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. |  |  | Изучать способы определения свежести яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам |
| 16  17 | Сервировка стола к завтраку.  Приготовление завтрака. | 1  1 |  | Особенности сервировки стола к завтрак. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.  Подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола |  |  | Проводить сравнительный анализ сервировки стола. Подбирать столовое бельё для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы. Составлять меню. Выполнять сервировку стола к завтраку. Овладеть навыками эстетического оформления стола. |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 22 часа** | | | | | | | |
| 18  19  20  21 | Классификация текстильных волокон.  Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.  Основная и уточная нити в ткани.  Лицевая и изнаночная стороны ткани. | 1  1  1  1 |  | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон.  Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.  Свойства тканей ,нитей, шнуров и нетканых материалов(механические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон. | Экскурсия в магазин тканей «Золотое руно»(2ч) | **Познавательные:**  -осуществлять расширенный поиск информации;  -определять значение и смысл термина;  -переводить информацию в разные формы предъявления;  -создавать творческий продукт.  **Регулятивные:**  -принимать и сохранять учебное задание;  -соотносить известное в рамках изучаемой темы с неизвестным;  -определять личнозначимую цель в рамках учебной темы;  -умение самостоятельно контролировать своё время и управлять им.  **Коммуникативные:**  -допускать возможность различных точек зрения, в том числе не совпадающих с собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении;  -осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;  - оценивать собственные возможности для выполнения задания.  **Личностные:**  -выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;  -овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;  -определять потребности в освоении учебной темы. | Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночною стороны ткани. Определять направление долевой нити в ткани. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований. |
| 22  23  24  25 | Конструирование швейных изделий.  Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.  Снятие мерок. Конструктивные линии фигуры.  Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасной работы ножницами. | 1  1  1  1 |  | Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже ,эскизе. Фигура человека и её измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.  Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. |  | Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие. |
| 26  27  28  29 | Бытовая швейная машина.  Основные узлы швейной машины.  Подготовка швейной машины к работе: заправка верхней и нижней нитей.  Приемы работы на швейной машине. | 1  1  1  1 |  | Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобмёточных и вышивальных машин с программным управлением.  Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины. Их устройства, преимущества и недостатки.  Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Упражнения на швейной машине без ниток. Запуск машины и регулировка скорости. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. |  | Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Включать и выключать  маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. |
| 30  31  32  33  34  35  36  37  38  39 | Технология изготовления швейного изделия.  Подготовка ткани к раскрою. Раскрой швейного изделия.  Швейные ручные работы.  Понятие о стежке, строчке, шве. Изготовление образцов ручных работ.  Требования к выполнению машинных работ. Изготовление образцов машинных работ.  Влажно-тепловая обработка ткани.  Классификация машинных швов.  Изготовление образцов машинных швов.  Последовательность изготовления швейных изделий.  Обработка накладных карманов.  Обработка кулиски. | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 |  | 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 с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; 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). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). |  | Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.  Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления. Свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.  Подготавливать и проводить примерку исправлять дефекты.  Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Овладевать безопасными приёмами труда. Выбирать режим и выполнять влажно тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки . |
| **Раздел «художественные ремесла» 8 часов** | | | | | | | |
| 40  41 | Декоративно- прикладное искусство: традиция и современность  Изготовление сувениров к праздникам. | 1  1 |  | Знакомство с различными видами декоративно - прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. | Посещение музея.(2ч) | **Познавательные:**  -подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;  -оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;  -создавать самостоятельно способы решения ситуативного задания;  **Регулятивные:**  -устанавливать последовательность действий по выполнению задания;  - адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение, как в конце действия, так и по ходу его  реализации.  **Коммуникативные**  -организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия, планировать общие способы работы.  **Личностные:**  **-**-знание основных принципов и правил отношения к природе;  -осознавать эмоционально-ценностное отношение к содержанию изучаемой темы;  - проявлять желание к самооценке. | Изучать лучшие работы мастеров декоративно- прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Находить информацию для изучения народных промыслов данного региона. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. |
| 42  43 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.  Приемы стилизации. Профессия художник ДПИ | 1  1 |  | Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статическая и динамическая композиция. | Посещение Центра народного творчества.(2ч) | Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять статическую и динамическую композиции. |
| 44  45  46  47 | Лоскутное шитьё. История возникновения.  Материалы, инструменты и приспособления.  Технология изготовления лоскутного изделия.  Изготовление образцов лоскутных изделий. | 1  1  1  1 |  | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики её связь с направлениями современной моды.  Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. | Посещение выставки.(2ч) | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани. Соответствующие по цвету. фактуре. Качеству волокнистого состава. Изготавливать изделие в технике лоскутного шитья. Обсуждать наиболее удачные работы. |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 21 час** | | | | | | | |
| 48  49  50  51  52  53  54  55  56  57  58  59  60  61  62  63  64  65  66  67  68 | Исследовательская и созидательная деятельность.  Понятие о коллективных и индивидуальных проектах.  Знакомство с примерами творческих проектов.  Цель и задачи проектной деятельности.  Этапы выполнения проекта.  Поисковый этап. Проблемная ситуация. Выбор темы.  Анализ аналогичной продукции.  Формулирование требований к проектируемому изделию.  Разработка вариантов изделия. Выбор наилучшего.  Технологический этап. Разработка конструкции изделия.  Подбор материалов, инструментов. Организация рабочего места.  Технология изготовления изделия.  Изготовление изделия. Подготовительные работы.  Изготовление изделия.  Соблюдение правил безопасной работы.  Экономическая оценка изделия.  Заключительный (аналитический) этап. Контроль качества готового изделия.  Экспертная оценка. Самооценка.  Оформление пояснительной записки к проекту.  Составление портфолио.  Разработка электронной презентации.  Защита проектов. | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 |  | 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 |  | **Познавательные:**  -выделять существенную информацию;  -структурировать информацию и составлять план;  -владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;  -анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать информацию;  -переводить информацию в разные формы предъявления;  **Регулятивные:**  -принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров;  -соотносить известное в рамках изучаемой темы с неизвестным;  -планировать свою деятельность;  -оценивать результат деятельности и вносить необходимые коррективы;  **Коммуникативные:**  **-**формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать свою точку зрения;  -формулировать вопросы, понятные собеседнику;  -работать в группе;  -отображать в речи содержание совершаемых действий;  -осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь.  **Личностные:**  -осознавать успешность своей деятельности;  -развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. |