

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа-интернат № 1 имени К. К. Грота
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

на заседании методического объединения
учителей коррекционных предметов и
специалистов

Протокол № 1 от 28 августа 2024 г.

Председатель МО



Н.А. Дмитриева



«УТВЕРЖДАЮ»

Приказ № 471 от 2 сентября 2024 г.

Директор школы-интерната № 1
им. К.К. Грота

А.В. Мухин

Рабочая программа
по предмету «Труд (технология)»
для обучающихся с интеллектуальными нарушениями
вариант 1
на 2024-2025 учебный год

Автор(ы):
Плотникова В.С.
Новикова А.В.
Николаева Н.Г.
Попов А.О.

Санкт-Петербург
2024 г.

Оглавление

I. Пояснительная записка.....	3
II. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Труд (Технология)»	8
Личностные результаты	8
Предметные результаты	11
III. Система оценки достижения обучающимися с умственной отсталостью планируемых результатов освоения рабочей программы по учебному предмету «Труд (Технология)».....	17
IV. Содержание обучения	
Содержание обучения в 5 классе.....	18
Содержание обучения в 6 классе.....	20
Содержание обучения в 7 классе.....	22
Содержание обучения в 8 классе.....	23
Содержание обучения в 9 классе.....	24
Содержание разделов	25
V. Тематическое планирование	
5 класс.....	28
6 класс.....	66
7 класс.....	104
8 класс.....	131
9 класс.....	165

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебного предмета «Труд (Технология)» разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ);
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 года № 1599;
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее - ФАООП УО) (утверждена приказом Минпросвещения РФ от 24 ноября 2022 г. № 1026);
- Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГБОУ школы-интерната № 1 имени К.К. Грота.

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

Цель изучения предмета “Труд (Технология)” заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в 5-9 классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет “Труд (Технология)” должен способствовать решению следующих **задач**:

- Развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);

- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытания своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;
- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Коррекционные задачи направлены на:

- коррекцию и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекцию и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

- коррекцию и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений.

Воспитательные задачи:

- выявление и поддержка детских инициатив и самостоятельности;
- организация ранней профориентационной работы с обучающимися, расширение знаний о современных профессиях;
- развитие здоровьесберегающей предметно-пространственной и коммуникативной среды образовательной организации и реализация ее воспитательных возможностей;
- организация работы с семьями обучающихся, их родителями (законными представителями), направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающихся, их будущего самоопределения;
- воспитание у обучающихся положительного отношения к труду как к важнейшей жизненной ценности, как основному способу достижения жизненного благополучия человека;
- воспитание трудолюбия и уважения к людям труда, к культурным традициям;
- воспитание социальной ценности трудового задания, умения согласованно и продуктивно работать в группах, выполняя определенный этап работы;
- воспитание нравственных, морально-волевых качеств (настойчивости, ответственности), навыков культурного поведения.

Место учебного предмета «Труд (технология)» в учебном плане.

Учебный предмет «Труд (технология)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Ручной труд» в 5 - 9 классах рассчитана на 34 учебные недели в год и составляет: в 5 классе — 204 часа (6 часов в неделю), в 6 классе – 204 часа (6 часов в неделю), в 7 классе – 238 часов (7 часов в неделю), в 8 классе – 238 часов (7 часов в неделю), в 9 классе – 238 часов (7 часов в неделю).

В пределах одного класса последовательность изучения тем, представленных в содержании каждого класса, может варьироваться.

Особенности реализации программы при обучении слепых и слабовидящих с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями):

Рабочая программа по профильному труду для слепых и слабовидящих детей с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью) сохраняет поставленные в ФАООП УО цели и задачи, а также основное содержание, но для обеспечения особых образовательных потребностей слепых и слабовидящих обучающихся имеет следующие особенности реализации. Эти особенности заключаются в:

1. Постановке коррекционных задач:

- формирование способностей работать по заданному алгоритму;
- развитие мелкой моторики, пространственных представлений;
- совершенствование умений ориентироваться в микропространстве;
- совершенствование коммуникативных способностей;
- развитие осязательного, зрительно-осязательного (у слепых с остаточным зрением) и слухового восприятия;
- обогащение активного и пассивного словаря, формирование новых понятий;
- преодоление вербализма;
- развитие навыков осязательного зрительно-осязательного (у слепых с остаточным зрением) и слухового анализа;
- совершенствование навыков письма по системе Л. Брайля (у слепых);
- развитие и совершенствование навыков работы с текстами, напечатанными рельефно-точечным шрифтом Л. Брайля (у слепых).

2. Методических приёмах, используемых на уроках:

- изучение предмета с опорой на сохранённые анализаторы учащихся;
- использование специального дидактического материала;
- соблюдение определенной последовательности в предъявлении и изучении нового материала, учитывая фрагментарность восприятия объектов у детей с нарушением зрения;
- чередование тактильной/зрительной работы учащихся со слуховым восприятием учебного материала;
- учет темпа учебной работы в зависимости от уровня сформированности коррекционных умений и навыков учащихся;

- обязательный учет источников и полноты предварительных представлений учащихся об изучаемых объектах, процессах и явлениях;
- логически последовательное и аргументированное объяснение, основанное на доступном для учащихся сенсорном опыте; точное, образное и доходчивое изложение информации, создание необходимой основы для адекватных обобщений и выводов.

3. Специальных условий организации урока:

- соблюдение оптимальной тактильной/зрительной и слуховой нагрузки на уроках и при выполнении домашних заданий;
- рассадка учащихся за партами в соответствии с характером нарушения зрения и слуха;
- соблюдение требований к изготовлению раздаточных материалов и при использовании технических средств;
- знание сенсорных возможностей, обучающихся восприятия окружающей действительности;
- применение технических средств обучения, расширяющих биологические возможности зрения, замещающих нарушенные функции и повышающих объем получения достоверной информации о предметах и явлениях окружающей действительности.

4. Требованиях к организации пространства:

Важным условием организации пространства, в котором обучаются слепые и слабовидящие дети, является безопасность и постоянство предметно-пространственной среды, что предполагает:

- определенное предметное наполнение школьных помещений (свободные проходы к партам, входным дверям, отсутствие выступающих углов и другое);
- соблюдение необходимого светового режима (обеспечение беспрепятственного прохождения в школьные помещения естественного света; одновременное использование естественного и искусственного освещения; возможность использования дополнительного индивидуального источника света и другое);
- оперативное устранение факторов, негативно влияющих на состояние зрительных функций, обучающихся с глубоким нарушением зрения (недостаточность уровня освещенности рабочей зоны, наличие бликов и другое);

- определение местоположения парты в классе для обучающихся с глубоким нарушением зрения в соответствии с рекомендациями врача-офтальмолога;
- наличие оптических, тифлотехнических, технических средств, в том числе и средств комфортного доступа к образованию.

II. Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета «Труд (Технология)»

Освоение обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) программы по профильному труду предполагает достижение ими двух видов результатов: личностных и предметных.

Личностные результаты

Личностные результаты включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

К личностным результатам относятся:

- осознание себя как гражданина России;
- формирование чувства гордости за свою Родину;
- воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- проявление уважения к труду, людям труда, результатам труда (своего и других людей);
- ориентация на трудовую деятельность, получение профессии;
- наличие мотивации к творческому труду; ориентировки на результат;
- умение ориентироваться в мире современных профессий;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;

- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- восприятие эстетических качеств предметов труда; умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;
- проявление этических чувств, доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

В процессе учебной деятельности важно формирование базовых учебных действий, которые конкретизируют требования Стандарта к личностным и предметным результатам.

Базовые учебные действия обеспечивают становление учебной деятельности обучающегося с умственной отсталостью в основных ее составляющих: познавательной, регулятивной, коммуникативной, личностной.

Согласно требованиям Стандарта уровень сформированности базовых учебных действий обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) определяется на момент завершения обучения образовательной организации.

Базовые учебные действия, формируемые у обучающихся V - IX классов.

Личностные учебные действия:

- гордиться успехами и достижениями как собственными, так и своих других обучающихся;
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общепользную социальную деятельность;

- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

Коммуникативные учебные действия:

- вступать и поддерживать коммуникацию в ситуациях коллективного взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);
- слушать собеседника,
- вступать в диалог и поддерживать его,
- использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

- принимать цели и задачи решения практических задач;
- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- проявлять готовность к осуществлению самоконтроля в процессе выполнения трудового задания;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные учебные действия:

- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- использовать в процессе деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

Предметные результаты

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета "Труд (Технология)".

К концу обучения в 5 классе:

Минимальный уровень:

- знать правила техники безопасности;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- знать названия некоторых материалов изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту;
- иметь представления об основных свойствах используемых материалов;
- знать правила хранения материалов и санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- уметь отобрать (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы;
- иметь представления о принципах действия, общем устройстве оборудования (инструмента, станка) и его основных частей;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия;
- заботливо и бережно относиться к общественному достоянию;
- уметь выразить отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»);
- выполнять доступные трудовые операции (действия) по изучаемому профилю;
- соблюдать в процессе выполнения трудовых заданий порядок и аккуратность.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить с помощью педагогического работника отбор материала и инструментов, необходимых для работы;
- знать и выполнять элементарные, доступные приемы ручных операций (действий) в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

- осуществлять с помощью педагогического работника текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;
- соблюдать правила подготовки инструмента (оборудования) к работе;
- знать основные механизмы инструмента (оборудования);
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

К концу обучения **в 6 классе:**

Минимальный уровень:

- знать правила техники безопасности;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- знать названия некоторых материалов изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту;
- иметь представления об основных свойствах используемых материалов;
- знать правила хранения материалов и санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- уметь отобрать (с помощью педагогического работника) материалы и инструменты, необходимые для работы;
- иметь представления о принципах действия, общем устройстве оборудования (инструмента, станка) и его основных частей;
- владеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов в соответствии с изучаемым профилем;
- читать (с помощью педагогического работника) технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия и работать по ней, следуя инструкции, выполнять технологическую последовательность при изготовлении предмета труда;
- заботливо и бережно относиться к общественному достоянию;
- уметь выразить свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»);
- соблюдать в процессе выполнения трудовых заданий порядок и аккуратность.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;

- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить (с незначительной помощью педагогического работника) отбор материала и инструментов, необходимых для работы, в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- экономно расходовать материалы;
- планировать (с помощью педагогического работника) предстоящую практическую работу;
- знать элементарные и доступные технологические приемы трудовых действий по профилю в зависимости от свойств материалов и поставленных целей (например, обработать срез, соединить, склеить детали и т.д.);
- осуществлять (с помощью педагогического работника) текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;
- соблюдать правила подготовки оборудования (инструмента, станка) к работе;
- знать основные механизмы оборудования (инструмента, станка);
- знать приемы выполнения ручных и машинных работ;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

К концу обучения **в 7 классе:**

Минимальный уровень:

- знать правила техники безопасности;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- знать названия основных материалов изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту;
- иметь представления об основных свойствах используемых материалов;
- знать правила хранения материалов и санитарно-гигиенических требования при работе с производственными материалами;
- уметь отобрать (с незначительной помощью педагогического работника) материалы и инструменты, необходимые для работы;
- иметь общие представления о принципах действия, общем устройстве оборудования (инструмента, станка) и его основных частей;

- владеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов в соответствии с изучаемым профилем;
- читать (с помощью педагогического работника) технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия и работать по ней, следуя инструкции, выполнять технологическую последовательность при изготовлении предмета труда;
- заботливо и бережно относиться к общественному достоянию;
- уметь выразить свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»);
- соблюдать в процессе выполнения трудовых заданий порядок и аккуратность.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и четкое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельно отбор материала и инструментов, необходимых для работы, в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- экономно расходовать материалы;
- планировать (с частичной помощью педагогического работника) предстоящую практическую работу; знать элементарные и доступные технологические приемы трудовых действий по профилю в зависимости от свойств материалов и поставленных целей (например, сверление, пиление, строгание, пришивание и т.д.);
- осуществлять (с незначительной помощью педагогического работника) текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;
- соблюдать правила подготовки оборудования (инструмента, станка) к работе;
- знать основные механизмы оборудования (инструмента, станка);
- знать приемы выполнения ручных и машинных работ;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

К концу обучения в 8 классе:

Минимальный уровень:

- знать правила техники безопасности;
- иметь представления об основных свойствах используемых материалов;
- уметь отобрать самостоятельно материалы и инструменты, необходимые для работы;
- иметь представления о принципах действия, общем устройстве оборудования (инструмента, станка) и его основных частей;
- владеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, деревообработка, приготовление пищи);
- читать самостоятельно технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия;
- соблюдать в процессе выполнения трудовых заданий порядок и аккуратность.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- экономно расходовать материалы;
- планировать предстоящую практическую работу в соответствии с технологической картой;
- знать оптимальные и доступные технологические приемы трудовых операций в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;
- соблюдать правила подготовки оборудования (инструмента, станка) к работе;
- знать основные механизмы оборудования (инструмента, станка);
- знать основные механизмы оборудования (инструмента, станка);
- знать приемы выполнения ручных и машинных работ;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

К концу обучения в 9 классе:

Минимальный уровень:

- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

- знать названия, свойства, происхождение некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- знать правила хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- уметь отобрать самостоятельно материалы и инструменты, необходимые для работы;
- иметь представления о принципах действия, общем устройстве оборудования (инструмента, станка) и его основных частей (швейная машина, кухонная плита, токарный станок);
- знать правила безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требования при выполнении работы;
- владеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, сверление и др.);
- уметь читать технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия, выполнять трудовые операции по инструкции;
- иметь представления о разных видах профильного труда;
- уметь заботливо и бережно относиться к общественному достоянию и родной природе;
- выражать отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности других обучающихся и результатам их работы;
- выполнять общественные поручения по уборке мастерской после уроков трудового обучения.

Достаточный уровень:

- уметь определять возможности различных материалов, осуществлять их целенаправленный выбор в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами используемого материала (изделия) в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- уметь экономно расходовать материалы;
- уметь планировать предстоящую практическую работу;
- знать оптимальные и доступные технологические приемы трудовых операций в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;
- уметь осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;

- уметь анализировать результаты своего и чужого труда, выслушивать предложения и мнения других обучающихся, адекватно реагировать на них, исправлять собственные ошибки;
- выражать отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");
- комментировать и давать оценку в доброжелательной форме достижениям других обучающихся, высказывать свои предложения и пожелания; понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

III. Система оценки достижения обучающимися с умственной отсталостью планируемых результатов освоения рабочей программы по учебному предмету «Труд (Технология)».

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, может быть представлена в условных единицах:

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

Критерии оценки предметных результатов

Теоретическая часть:

Оценка «5» ставится, если:

- теоретический материал усвоен в полном объёме;
- изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Оценка «4» ставится, если:

- в усвоении теоретического материала допущены незначительные ошибки;
- материал изложен неточно;
- применялись дополнительные наводящие вопросы.

Оценка «3» ставится, если:

- в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы;
- ответ не самостоятельный;
- дополнительные наводящие вопросы.

Оценка «2» не ставится.

Практическая часть:

Оценка «5» ставится если:

- качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям;
- работа выполнена самостоятельно.

Оценка «4» ставится если:

- к качеству выполненной работы имеются замечания;
- качество частично не соответствует технологическим требованиям;
- работа выполнена самостоятельно.

Оценка «3» ставится если:

- качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям;
- работа выполнена с помощью учителя.

Оценка «2» не ставится

Содержание обучения

Содержание обучения в 5 классе

	Раздел.	Тема.
1	Сельскохозяйственный труд	Вводное занятие. Знакомство с учебным предметом. Вводный инструктаж по технике безопасности. Устройство пришкольного участка. Ориентирование на пришкольном участке. Территория школьного участка в разные сезоны. Изменения территории вместе с природой. Два режима работы на территории. Выбор одежды для работы на территории. Обобщение. «Пришкольный

		участок». Инвентарь для уборки территории.Выбор инвентаря с учетом сезона и вида работ.Почему природные отходы нельзя сжигать.Что такое уличный смёт.Как смёт зависит от окружающей среды.Мир профессий, связанный с ландшафтным дизайном.
2	Цветоводство и декоративное садоводство	Как правильно мыть руки. Знакомство с кабинетом «Мастерская агропромышленного профиля» Правила ТБ в кабинете «Мастерская агропромышленного профиля».Условия, необходимые для жизни и роста растений.Особенности листьев комнатных растений.От чего зависит уход за растениями.Ёмкости и инвентарь для комнатных растений.Использование ёмкостей для комнатных растений.Что такое уход за комнатными растениями.Режим ухода за комнатными растениями.Мир профессий, связанный с цветоводством.Обобщение «Цветоводство».
3	Поварское дело	Инструменты и приспособления для кулинарных работ.История возникновения и развития кулинарии. Значение кулинарии в жизни человека.Традиции русской кухни и русского гостеприимства.Значение питания для жизнедеятельности человека.Режим питания школьника.Меню. Планирование меню на день.«Составление режима дня для школьников». Знакомство с кабинетом «Мастерская повара». Санитария и гигиена на кухне техника безопасности.Оборудование. Кухонная посуда и инвентарь.Виды посуды по материалу изготовления.Маркировка разделочных досок.Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур.Кухонная посуда.Столовая посуда.Столовые приборы.Посуда для хранения продуктов.Вспомогательная посуда.«Кухонная посуда и инвентарь».Правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами.Порезы. Виды порезов.Хлеб – это основной продукт питания человека.Требования к организации рабочего места. «Организация рабочего места».«Уборка мусора с поверхности стола» .«Нож. Нарезка хлеба».Последовательность мытья посуды.Последовательность мытья посуды. Выбор моющих средств.«Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды».Полезные вещества в овощах.Группы овощей.Правила обработки овощей.Технология приготовления овощей.«Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата».Полезные вещества в фруктах.Правила обработки фруктов.«Определение вида фруктов в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата». Бутерброды. Виды бутербродов.Выбор продуктов для бутербродов.«Приготовление бутербродов с колбасой, сыром».Полезные и вредные напитки.Первая помощь при ожогах.Горячий напиток: кофе. Технология приготовления кофе.Горячий напиток: какао. Полезные свойства какао.Виды чая и их свойства. Значение чая в питании человека.Электрический чайник. Термопот. Правила эксплуатации электрического чайника и термопота.Соблюдение правил безопасности. «Нагревание воды в электрическом чайнике и термопоте».«Заваривание чая».Холодные напитки. Классификация холодных напитков.Обобщение. «Продукты питания и напитки».Мир профессий, связанный с пищевыми технологиями.
4	Столярное дело	История возникновения столярного дела. Значение столярного дела в жизни человека. Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Знакомство с кабинетом «Мастерская

		строительного профиля».Дерево: основные части. Древесина: виды.Виды материалов.Пиломатериалы: виды, использование.Знакомство с инструментами и приспособлениями: рабочие инструменты .Ручные и разметочные инструменты.Ручные инструменты для отделки (наждачная бумага). Отделка.Мир профессий, связанных с обработкой материалов.
5	Подготовка младшего обслуживающего персонала	Знакомство с кабинетом «Мастерская персонала сферы обслуживания».Помещения школы.Уборочный инвентарь для мытья полов.Маркировка уборочного инвентаря. Влияние моющих веществ на здоровье Техника безопасности при пользовании средствами для мытья полов.Виды полов.Особенности мытья полов из разных материалов.Порядок мытья полов.Средства защиты при мытье полов.Как выбрать рабочую одежду.Порядок уборки полов.«Мытьё полов».Мир профессий, связанный с клинингом.
6	Художественный труд	Свойства пластилина.Подготовка рабочего места Разминание, отделение кусочков пластилина . Нанесение рисунка. Размазывание по плоскости (аппликация).Изготовление объемных изделий из пластилина.Искусство вязания. Сведения об истории вязания. Организация рабочего места, правильная посадка учащихся при вязании. Рабочий инструмент (спицы, крючок), правила пользования ими. Виды спиц и их номера. Правила безопасного труда.Ознакомление с некоторыми рабочими приёмами вязания крючком и спицами, представлениями о трикотаже, истории его развития, основных материалах для вязания. Приёмы вязания на двух спицах (резинки, закрытие петель, убавки и прибавки), выполнение несложных изделий (шарф).Рабочие приёмы вязания крючком. Набор петель, вязание косички.Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.Жилой дом, условия и правила проживания в доме. Уход за вещами: чистка одежды и обуви, пришивание пуговиц, хранение вещей в определенных .Уход за жилищем. Гигиенические требования к жилому помещению и меры по их обеспечению.Виды уборки жилища (сухая, влажная), инвентарь, моющие средства, электробытовые приборы для уборки помещений. Ежедневная уборка. Сезонная уборка жилых помещений. Подготовка квартиры и дома к зиме и лету.

Содержание обучения в 6 классе

	Раздел.	Тема.
1	Сельскохозяйственный труд	Работа на пришкольной территории.

2	Цветоводство и декоративное садоводство	Цветочные культуры. Условия выращивания цветочных культур. Выращивание цветочных культур. Мир профессий, связанный с изучением цветоводства.
3	Поварское дело	Кабинет профильного труда «Мастерская повара». Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека. Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. Значение мясных и рыбных продуктов. Значение супов. Значение молока и кисломолочных продуктов. Продовольственный магазин. Виды отделов. Покупка продуктов. Качество и свежесть продуктов питания. Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Правила электробезопасности. Знакомство с инструкциями. Размещение кухонных приборов. Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека. Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. Техника безопасности при приготовлении пищи. Размещение кухонных приборов. Практическая работа «Организация рабочего места». Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни». Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой». Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)». Безопасность при работе с режущими предметами. Практическая работа «Приёмы работы с ножом». Практическая работа «Шинкование овощей». Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки». Металлическая посуда. Виды посуды. Посуда из нержавеющей стали. Правила ухода за металлической посудой. Последовательность мытья посуды. Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды». Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной. Выбор средства для посудомоечной машины. Практическая работа: «Мытьё посуды в посудомоечной машине. Правила расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине. Сушилки для посуды. Правила сушки. Практическая работа «Сушка посуды разными способами». Соль. Основные свойства и виды соли. Основные свойства пищевой соды. Использование пищевой соды в кулинарии. Сахар. Основные свойства и виды сахара. Крахмал. Основные свойства и виды крахмала. Использование крахмала в кулинарии. Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение». Виды зелени. Зелень и её полезные свойства. Значение зелени в питании. Укроп. Значение зелени в питании. Петрушка. Значение зелени в питании. Зелёный лук. Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата». Переборка зелени. Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука». Условия хранения зелени. Использование зелени в кулинарии. Сочетание зелени с овощами и травами. Правила использования зелени в кулинарии.

4	Столярное дело	Знакомство с кабинетом «Мастерская строительного профиля». Ручные и разметочные инструменты. Виды материалов. Инструменты для ручной обработки материалов (повторение). Ручные и разметочные инструменты. Ручные инструменты для отделки (наждачная бумага). Практическая работа отделка. Мир профессий, связанных с обработкой материалов.
5	Подготовка младшего обслуживающего персонала	Мебель: виды, назначение. Виды покрытия мебели (краска, лак). Виды покрытия мебели (ткань, кожзаменитель). Виды покрытия мебели (пластик, эмаль). Правила безопасности при уходе за мебелью. Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия. Практическая работа: протирка мебели. Уборка мягкой мебели
6	Художественный труд	Работа с бумагой и тонким картоном. Знакомство с фольгой и проволокой. Пластилинография. Творческая работа

Содержание обучения в 7 классе

	Раздел	Тема
1	Сельскохозяйственный труд	Работы на пришкольном участке; ТБ при работе с инвентарем; виды и назначение инвентаря; уборка мусора, веток; уборка и хранение инвентаря; профессии. Повторение правил ТБ; подготовка семян к посадке, подготовка земли и емкостей для посадки семян»; правила посадки семян; посадка семян; уход за ними; уход за рассадой, пикирование рассады; подготовка земли в парнике, посадка рассады в парник; инструменты для работы; уборка мест работы; уход за рассадой в парнике; профессии.
2	Цветоводство и декоративное садоводство	Виды цветников, однолетние и многолетние цветы осенний уход за цветником (вскопка земли, сбор и обработка семян); выкапывание луковиц тюльпанов, обработка луковиц, сортировка, хранение; осенний уход за парником (уборка мусора, подготовка земли), подготовка кустов к зиме (обрезка веток, уборка); ТБ при работе с инвентарем, уборка и хранение инвентаря; профессии.
3	Поварское дело	Повторение правила ТБ и санитарной гигиены при работе в мастерской; знакомство с кухонным оборудованием, правила ухода, хранения и эксплуатации;

		Фрукты, ягоды, заготовка, хранение, применение; блюда из них; овощи, виды, обработка, блюда из овощей; замороженные продукты; правила работы с ними; приготовление блюд; сервировка стола, правила и последовательность уборки рабочих мест, уборка кухни; профессии.
4	Столярное дело	Древесина, получение, виды; правила ТБ, сангигиены при работа в «Мастерской Строительного профиля»; обработка древесины; инструменты; токарный станок, устройство, назначение; обработка криволинейных поверхностей; профессии.
5	Подготовка младшего обслуживающего персонала	Правила работы в мастерской «Подготовка младшего обслуживающего персонала», правила ТБ и сангигиены; оборудование и химические средства для уборки; устройство и принцип работы паровой швабры; использование швабры в работе; виды и последовательность уборки; уборка в библиотеке, мастерской «Растениеводство», мастерской «Подготовка младшего обслуживающего персонала; профессии.
6	Художественный труд	Работа с бумагой и картоном; изучение технике «квиллинг», подготовка бумаги, инструменты для работы; подбор бумаги по цвету» накручивание роллов; их виды; соединение роллов в деталь; соединение деталей по сюжету работы; требования к качеству и оформление работы в рамку.

Содержание обучения в 8 классе

	Раздел	Тема
1	Сельскохозяйственный труд	Работы на пришкольном участке; ТБ при работе с инвентарем; виды и назначение инвентаря; уборка мусора, веток; уборка и хранение инвентаря; профессии.Выполнение весенних работ: подготовка семян, выращивание рассады в парник и на грядку; подготовка земли и почвы; посадка рассады, требования и уход за рассадой; работа с инструментами (инвентарем); соблюдение правил ТБ и санитарной гигиены профессии.
2	Цветоводство и декоративное садоводство	Виды цветников,однолетние и многолетние цветы осенний уход за цветником (вскопка земли, сбор и обработка семян); выкапывание луковиц тюльпанов, обработка луковиц, сортировка, хранение; осенний уход за парником (уборка мусора, подготовка земли), подготовка кустов к зиме (обрезка веток, уборка);

		формирование компостной кучи, сбор опада и однолетних растений; требования к компосту; ТБ при работе с инвентарем, уборка и хранение инвентаря; профессии.
3	Поварское дело	История кулинарии; видеоурок «Производственная кулинария» ; семейные рецепты; организация общественного питания; требования; профессии: повар, кондитер, повар-кондитер». Шеф-повар, ТБ и санитарная гигиена при работе с продуктами на кухне; кухонные ручные приборы, практические работы с ними; кухонное электрооборудование; практически работы с ними; назначение сотейника, тушение овощей; назначение противня, работа и уход за ним; приготовление выпечных изделий; ТБ при работе на электроплите (духовке); требование к качеству готовых блюд; уборка рабочих мест, уборка кухни; профессии.
4	Столярное дело	Пиломатериалы; обработка древесины; инструменты для резки и строгания; обработка срезов; токарные работы, устройство токарного станка; ТБ при работе на станке; профессии.
5	Подготовка младшего обслуживающего персонала	Правила ТБ в мастерской по подготовке младшего обслуживающего персонала, сангигиена; электрооборудование для уборки(паровая швабра, пылесос), ТБ при работе с оборудованием; уборка сантехнических мест; требования к качеству; профессии.
6	Художественный труд	Работа с бумагой и картоном, ТБ и санитарная при работе; выполнение аппликации; изготовление рамки из гофрокартона; заполнение багета скрученными деталями из гофрокартона; требования к качеству.

Содержание обучения в 9 классе

	Раздел	
1	Сельскохозяйственный труд	Роль профильного труда в современном обществе. Знакомство с кабинетом «Мастерская агропромышленного профиля». Уборка урожая (томат, огурец). Работа на пришкольной территории. Обобщение. Контрольная работа. Выращивание растений в защищенном грунте.
2	Цветоводство и декоративное садоводство	Осенний уход за цветниками. Красивоцветущие кустарники. Подготовка почвы и посадка луковиц тюльпанов. Обобщение. Контрольная работа. Мир профессий, связанных с: - сельскохозяйственным трудом; -цветоводством и декоративным садоводством.

3	Поварское дело	Знакомство с кабинетом профильного труда «Мастерская повара». Весоизмерительные приборы. Природные продукты. Соусы. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Обобщение. Контрольная работа. Мир профессий, связанных с пищевыми технологиями.
4	Столярное дело	Знакомство с кабинетом «Мастерская строительного профиля». Система водоснабжения и канализации зданий. Малярные работы. Штукатурные работы. Напольные покрытия. Обобщение. Контрольная работа.
5	Подготовка младшего обслуживающего персонала	Инструменты и материалы для работы в столярной мастерской. Круглые лесоматериалы, пиломатериалы, заготовки и изделия. Мебельное производство. Изготовление несложной мебели с облицовкой поверхности. Мебельная фурнитура и крепежные изделия. Изготовление моделей мебели. Обобщение. Контрольная работа. Мир профессий, связанных с технологиями обработки материалов (каменщик, штукатур, маляр, облицовщик-плиточник).
6	Художественный труд	Виды художественной отделки. Художественная отделка изделий. Инструменты для художественной отделки изделия. Приемы работы инструментами для выполнения художественной отделки. Обобщение. Контрольная работа.

Содержание разделов

№	Модуль	Класс	Кол-во часов	Контрольные работы, тесты
1	Сельскохозяйственный труд	5	24	1
2	Цветоводство и декоративное садоводство		20	1
3	Поварское дело		64	2
4	Столярное дело		33	1
5	Подготовка младшего обслуживающего персонала		28	1
6	Художественный труд		35	1
Итого:			204	7

1	Сельскохозяйственный труд	6	27	1
2	Цветоводство и декоративное садоводство		19	1
3	Поварское дело		62	1
4	Столярное дело		50	1
5	Подготовка младшего обслуживающего персонала		16	1
6	Художественный труд		30	1
Итого:			204	6
1	Сельскохозяйственный труд	7	49	2
2	Цветоводство и декоративное садоводство		40	2
3	Поварское дело		56	2
4	Столярное дело		60	2
5	Подготовка младшего обслуживающего персонала		17	2
6	Художественный труд		16	2
Итого:			238	12
1	Сельскохозяйственный труд	8	52	2
2	Цветоводство и декоративное садоводство		50	2
3	Поварское дело		64	2
4	Столярное дело		76	2
5	Подготовка младшего обслуживающего персонала		14	2

6	Художественный труд		16	2
Итого:			272	12
1	Сельскохозяйственный труд	9	50	1
2	Цветоводство и декоративное садоводство		30	1
3	Поварское дело		64	1
4	Столярное дело		47	1
4	Подготовка младшего обслуживающего персонала		41	1
5	Художественный труд		40	1
Итого:			272	6

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Класс: 5. Количество часов: 6 часов в неделю, 204 часа за год

1 четверть

8 недель, 48 уроков

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Сельскохозяйственный труд					
1-2	Вводное занятие. Знакомство с учебным предметом. Вводный инструктаж по технике безопасности. Устройство пришкольного участка	2	Знакомство с учебным предметом, его разделами. Представление о разных видах труда. Первичный инструктаж по технике безопасности. Пространство пришкольного участка.	Знакомятся с предметом Труд (Технология). Планируют знакомую деятельность. Слушают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности. При помощи учителя узнают размещение зданий на пришкольном участке.	Знакомятся с разделами предмета. Планируют знакомую деятельность. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Узнают размещение зданий и инвентаря на пришкольном участке.
3-4	Устройство пришкольного участка	2	Пространство пришкольного участка. Узнавание расположения объектов на пришкольном участке.	Планируют знакомую деятельность при помощи учителя узнают размещение зданий. Указывают расположение объектов на пришкольном участке при помощи учителя. Называют общественные здания. Отвечают на вопросы учителя.	Планируют знакомую деятельность. Отвечают на вопросы учителя. Узнают и перечисляют размещение зданий и инвентаря на пришкольном участке. Указывают расположение объектов и инвентаря на пришкольном участке. Называют общественные здания.
5-6	Ориентирование на пришкольном участке	2	Планирование деятельности. Ориентирование на пришкольном участке.	Планируют знакомую деятельность. При помощи учителя ориентируются в пространстве пришкольного участка. Отвечают на вопросы учителя.	Планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя). Ориентируются в пространстве пришкольного участка.

7	Территория школьного участка в разные сезоны	1	Ознакомление с территорией школьного участка в разные сезоны. Ориентировка на пришкольном участке в теплый сезон.	Планируют знакомую деятельность. Наблюдают за состоянием территории школы при помощи учителя. Ориентируются при помощи учителя на пришкольном участке в теплый сезон.	Планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя). Планируют знакомую деятельность. Наблюдают за состоянием территории школы. Перечисляют основные признаки территории в теплый сезон. Ориентируются на пришкольном участке.
8	Изменения территории вместе с природой	1	Территория школьного участка, связанная с природой. Зеленые насаждения. Выбор работ с учетом времени года.	Перечисляют места на пришкольной территории, где находятся зеленые насаждения, при помощи учителя. Выбирают виды работ с учетом времени года с опорой на предложенный алгоритм.	Перечисляют места на пришкольной территории, где находятся зеленые насаждения. Выбирают виды работ с учетом времени года. Сравнивают пришкольную территорию в зависимости от сезона.
9	Два режима работы на территории	1	Режим работы и уборки на территории.	Знакомятся с режимами работы и уборки на территории. Учатся подбирать инструменты для работы на территории при помощи учителя.	Подбирают инструменты для работы на территории. Находят ошибки при выполнении работ, обусловленных режимом уборки территории.
10	Выбор одежды для работы на территории	1	Выбор одежды и обуви для работы в зависимости от сезона. Отбор инструментов для работы.	Учатся выбирать рабочую одежду и обувь по сезону. Действуют на основе предложенных инструкций. Отбирают, с помощью учителя, материалы и инструменты, необходимые для работы.	Выбирают рабочую одежду и обувь по сезону и для определенной цели и аргументируют свой выбор. Развивают прогнозирование при решении прикладных задач (выбор одежды в определенный период не совпадающий с текущим). Демонстрируют представления об основных свойствах используемых материалов.

					Отбирают материалы и инструменты, необходимые для работы.
11-12	Обобщение. Контрольная работа «Пришкольный участок». Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы
Поварское дело					
13-14	Инструменты и приспособления для кулинарных работ	2	Знакомство с инструментами и приспособлениями для выполнения кулинарных работ. Правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями при выполнении кулинарных работ. Кухонные принадлежности.	С помощью учителя узнают, различают и определяют кухонные принадлежности. Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления с опорой алгоритм. Проговаривают за учителем правила безопасной работы с режущими инструментами.	Узнают, различают и определяют кухонные принадлежности. Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления. Организуют своё рабочее место. Называют правила безопасной работы с опорой на стенд «Техника безопасности».
15	История возникновения и развития кулинарии. Значение кулинарии в жизни человека	1	Знакомство с историей возникновения и развития кулинарии. Сведения о роли и значимости пищевого фактора в сохранении и укреплении здоровья.	Слушают об истории возникновения и развития кулинарии. Повторяют за учителем значение слова «кулинария». Определяют значение кулинарии для практической деятельности с помощью учителя.	Знакомятся с историей появления и развития кулинарии. Называют значение слова «кулинария». Участвуют в групповой работе по поиску информации, в сети Интернет, о роли пищевого фактора в сохранении и укреплении здоровья.

16	Традиции русской кухни и русского гостеприимства	1	Знакомство с историей русского гостеприимства. Называние традиционных блюд России. Использование основных продуктов в русской кухне	Получают элементарные теоретические сведения о русском гостеприимстве. Знакомятся с историей русского гостеприимства. Различают русские национальные блюда (на доступном уровне, с помощью учителя).	Знакомятся с историей русского гостеприимства. Выделяют из увиденного традиционные русские блюда. Рассказывают о значении выражения «хлеб с солью». Различают традиционные русские блюда.
17	Значение питания для жизнедеятельности человека	1	Сведения о питании и его значении для жизнедеятельности человека. Знакомство с правилами рационального питания. Повторение основ правильного питания.	Слушают учителя о значении питания для жизнедеятельности человека. Повторяют за учителем правила рационального питания. С помощью учителя заполняют пропуски слов в тексте.	Знакомятся со значением питания для жизнедеятельности человека. Называют правила рационального питания и используют их в работе с текстом (вставляют пропущенные слова).
18	Режим питания школьника	1	Знакомство с режимом питания школьника. Определение значимости соблюдения режима питания. Составление плана питания школьника. Рассматривание примерного режима дня школьника по часам.	Рассказывают о режиме питания школьника, с опорой на памятку. Рассказывают по памятке о режиме питания. Рассказывают о своем плане питания по памяти. Знакомятся с таблицей примерного режима дня школьника по часам.	Знакомятся с режимом питания школьника. Находят информацию (видеоматериал, карточки) о значимости соблюдения режима питания. Рассказывают о соблюдении режима питания в домашних условиях. Обсуждают примерный режим дня школьника по часам, с опорой на образец.

19	Меню. Планирование меню на день	1	Повторение правил здорового питания. Знакомство с понятием «меню школьника». Составление меню на день. .	Проговаривают правила здорового питания. Находят в словаре значение слова «меню», с помощью учителя. Знакомятся с планированием меню на день. Записывают примерное меню школьника в карточке, с помощью учителя, с опорой на памятку.	Рассказывают о правилах здорового питания. Находят в словаре значение слова «меню». Знакомятся с планированием меню на день. Составляют и записывают меню на карточке «Меню».
20	Практическая работа «Составление режима дня для школьников»	1	Составление собственного режима дня с опорой на образец. Формирование вывода: соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника.	С помощью учителя составляют памятку режима дня, с опорой на образец. Проговаривают за учителем вывод: соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника.	Самостоятельно составляют памятку режима дня школьника по часам, с ориентировкой на образец. Делают вывод: соблюдение режима дня очень важно в повседневной жизни школьника;
21- 22	Знакомство с кабинетом «Мастерская повара». Санитария и гигиена на кухне техника безопасности;	2	Инструктаж по технике безопасности. Знакомство с кабинетом, его пространством;	Участвуют в дидактической игре «Знай правила техники безопасности». Знакомятся с кабинетом, его пространством; Уточнение знаний пространства кабинета при помощи прибора “Ориентир”.	Изучают с помощью учителя правила техники безопасности при использовании оборудования в кабинете «Мастерская повара». Знакомятся с кабинетом, его пространством; Узнают и могут пересказать расположения материалов и средств нужных для работы.

23	Оборудование. Кухонная посуда и инвентарь	1	Знакомство с оборудованием кухни. Повторение правил поведения в зоне кухни. Назначение кухонной посуды и инвентаря. Соблюдение правил при использовании инвентаря.	Повторяют правила поведения на кухне. Через объяснение учителя получают и усваивают элементарные сведения о кухонных принадлежностях, об оборудовании кухни. Получают представление о санитарии и гигиене на кухне. Участвуют в беседе по соблюдению правил безопасности при выполнении кулинарных работ.	Знакомятся с оборудованием кухни. Называют и различают виды посуды. Классифицируют посуду по назначению и применению. Отвечают на вопрос «из чего делают кухонную посуду». Называют источники опасности на кухне. Рассказывают о соблюдении техники безопасности при выполнении кулинарных работ.
24	Виды посуды по материалу изготовления	1	Рассматривание видов посуды по материалу изготовления. Заполнение карточки по материалу изготовления посуды.	Знакомятся с видами посуды по материалу изготовления. Выполняют простые действия: различают на ощупь, стук. С помощью учителя определяют материал изготовления. Заполняют карточку по материалу изготовления посуды.	Знакомятся видами посуды. Называют материал изготовления. Участвуют в групповой работе по нахождению информации о назначении разных видов посуды. Узнают посуду по материалу изготовления. Заполняют карточку с опорой на образцы посуды.
25	Маркировка разделочных досок	1	История происхождения разделочной доски. Виды разделочных досок по маркировке. Разделочные доски по материалу изготовления, форме и размеру. Цвета разделочных досок для порядка и безопасности.	Знакомятся с историей происхождения разделочной доски. Различают маркировку разделочных досок: буквенные обозначения, цветовое оформление. Соотносят цвет разделочной(буквенное обозначение) доски с изображением (названием) продукта, с помощью учителя.	Повторяют правила санитарии и гигиены на кухне. Рассказывают об истории разделочных досок. Различают маркировку разделочных досок (буквенное обозначение, цветное назначение) и используют их по назначению. Определяют вид разделочной доски с предложенными продуктами.

26	Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур	1	Сведения о месте и условиях приготовления пищи в старину и в наши дни. Соблюдение правил использования кухонного гарнитура на кухне. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Знакомятся с пространством кухни для приготовления пищи. Получают и усваивают элементарные сведения о кухонных принадлежностях, об организации рабочего места, в зоне кухни. С помощью учителя рассказывают о правилах использования кухонного гарнитура на кухне. Делятся своим жизненным опытом.	Определяют место для приготовления пищи. Описывают предметы кухонного гарнитура. Рассказывают о видах кухонной мебели в зоне кухни. Классифицируют кухонные принадлежности и посуду. Называют бытовую технику и знают её назначение. Приводят примеры из своей жизнедеятельности.
27-28	Кухонная посуда	2	Знакомство с видами кухонной посуды. Классификация кухонной посуды (утвари). Назначение кухонной посуды.	Знакомятся с образцами кухонной посуды. Повторяют за учителем названия кухонной посуды. Различают с помощью учителя виды посуды и её назначение. Соотносят название и предмет посуды.	Знакомятся с кухонной посудой на Руси, проговаривают старые названия, узнают их. Рассматривают (ощупывают) образцы видов кухонной посуды в наши дни. Рассказывают о применении и особенностях. Используют домашний опыт.
29	Столовая посуда	1	Знакомство с видами столовой посуды. Назначение столовой посуды. Выбор столовой посуды и требования к ней.	Рассматривают (ощупывают) демонстрационный материал по теме «Столовая посуда». С помощью учителя рассказывают о назначении столовой посуды. С помощью учителя определяют в тексте требования качества к столовой посуде.	Различают виды столовой посуды: тарелки, блюда, розетки, чашки и т.д. Описывают образцы столовой посуды по инструкции учителя. Рассказывают о назначении. Находят разницу между кухонной и столовой посудой.
30	Столовые приборы	1	Знакомство с видами столовых приборов и их назначением.	Выделяют главное из видеоматериала (аудиоматериала) об истории появления столовых приборов на Руси. Называют виды столовых приборов.	Рассказывают историю появления столовых приборов. Определяют виды столовых приборов.

			История появления столовых приборов на Руси. Виды основных столовых приборов. Использование столовых приборов по назначению. Правила пользования столовыми приборами.	С помощью учителя выполняют сравнение «столовая посуда - столовые приборы». Читают правила пользования столовыми приборами.	Находят в тексте требования к хранению столовых приборов в домашних условиях. Записывают правила пользования столовыми приборами.
31	Посуда для хранения продуктов	1	Знакомство с посудой для хранения продуктов. Разбор различных видов посуды для хранения продуктов. Применение полученных знаний в повседневной жизни	Знакомятся с посудой для хранения продуктов. Соотносят названия посуды с продуктами. С помощью учителя рассказывают о хранении продуктов в домашних условиях.	Рассматривают (ощупывают) посуду для хранения продуктов. Определяют их назначение. Разбирают различные виды посуды для хранения продуктов. Приводят примеры с опорой на домашний опыт.
32	Вспомогательная посуда	1	Назначение вспомогательной посуды. Использование инвентаря при приготовлении пищи. Определение вспомогательной посуды по назначению. Соотнесение продуктов питания со вспомогательной посудой	Знакомятся с видами вспомогательной посуды. Повторяют за учителем названия посуды. Рассказывают по об использовании инвентаря при приготовлении пищи.	Узнают и называют вспомогательную посуду: наборы для специй, салфетницы, ведёрки для льда. Понимают их значение и назначение. Самостоятельно соотносят названия с видами вспомогательной посуды

33-34	Контрольная работа «Кухонная посуда и инвентарь». Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы
35	Правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	1	Повторение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами.	Называют виды режущих инструментов. Повторяют правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами.	Называют виды режущих приборов и инструментов. Определяют правила безопасности с разными видами инструментов.
36-37	Порезы. Виды порезов	2	Определение слова «порез». Виды порезов. Причины возникновения порезов. Соблюдение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	Знакомятся с видами порезов и причинами их появления. Читают правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами. Выполняют простые действия по оказанию первой медицинской помощи при порезах, с помощью учителя	Рассказывают о видах порезов и причинах их появления. Повторяют правила безопасности при работе с режущими инструментами. Оказывают первую медицинскую помощь при порезах.
38	Хлеб – это основной продукт питания человека	1	История возникновения хлеба. Содержание питательных веществ. Различие хлеба по составу, размеру, форме и вкусовым качествам. Соотнесение правильности	Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории возникновения и полезных свойствах хлеба. Знакомятся с содержанием в хлебе питательных веществ. Различают виды хлеба с помощью учителя.	Знакомятся с историей возникновения хлеба. Повторяют выражение «хлеб издревле служит основой питания русского народа». Дают объяснение. Знакомятся с видами хлеба. Различают и называют содержание питательных веществ.

			названия и изображения видов хлеба		
39-40	Требования к организации рабочего места. Практическая работа «Организация рабочего места»	2	Описание рабочего места повара. Требования различных производственных цехов. Расположение основных рабочих инструментов для удобства работы повара. Заполнение таблицы по видам посуды Практическая работа: организация рабочего места	Описывают рабочее место повара с помощью учителя. Получают элементарные сведения о производственных цехах. Обозначают на схеме расположение рабочих инструментов для удобства работы, с помощью учителя. Выполняют организацию рабочего места по инструкции учителя.	Рассматривают (ощупывают) рабочее место повара. Описывают удобное расположение предметов. Заполняют таблицу по видам посуды, с опорой на инструкцию учителя Повторяют требования к организации рабочего места повара: удобное размещение оборудования, посуды, инвентаря. Выполняют организацию рабочего места, с опорой на памятку.
41-42	Практическая работа «Уборка мусора с поверхности стола»	2	Повторение последовательности уборки мусора с поверхности стола. Требования к качеству выполненной работы. Анализ объекта труда	Повторяют последовательность уборки мусора с поверхности стола. Называют требования к качеству выполненной работы с помощью учителя.	Читают правила последовательной работы по уборке мусора с поверхности стола. Применяют данные правила при выполнении работы. Анализируют объект труда
43-44	Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба»	2	Повторение правил безопасности при работе с режущими приборами и инструментами.	Выполняют практические действия по показу(инструкции) учителя, соблюдая поэтапную инструкцию нарезки хлеба. Называют требования к качеству выполненной работы с помощью учителя .	Работают с предметно-технологической картой. Закрепляют навыки пользования ножом при нарезке хлеба. Самостоятельно подбирают инвентарь: нож, разделочная доска, хлебница.

			Работа с предметно-технологической картой «Нарезка хлеба». Закрепление навыка пользования ножом при нарезке хлеба. Требования к качеству выполненной работы		Определяют вид нарезки хлеба. Проговаривают последовательность выполнения нарезки хлеба с опорой на предметно-технологическую карту. Разбирают объект труда.
45	Последовательность мытья посуды	1	Знакомство с последовательностью мытья посуды. Выбор моющего средства для мытья посуды. Требования к качеству чистой посуды	Знакомятся с последовательностью мытья посуды. Называют виды моющих средств, для мытья посуды. Повторяют правила безопасности при использовании моющих средств. Рассказывают о своём опыте мытья посуды	Знакомятся с видеоматериалом (аудиоматериалом) о последовательности мытья посуды. Определяют последовательность мытья. Знакомятся с видами моющих средств и читают инструкцию к их безопасному использованию. Называют требования к качеству чистой посуды: блеск, отсутствие разводов, чистая поверхность.
46	Последовательность мытья посуды. Выбор моющих средств	1	Изучение инструкции при использовании моющих средств. Выбор моющего средства для мытья посуды. Требования к качеству чистой посуды. Заполнение карточки «Правила безопасной работы»	С помощью учителя подбирают моющие средства для мытья посуды. Повторяют правила безопасности при использовании моющих средств. Составляют алгоритм действий. С помощью учителя называют требования к качеству чистой посуды.	Рассказывают о последовательности мытья посуды, с опорой на схему. Рассматривают (ощупывают) предлагаемые образцы моющих средств. Выбирают средство, с учётом опыта в быту, рассказывают о качестве данного средства. Самостоятельно заполняют карточку «Правила безопасной работы».
47		1			

	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды»		Выполнение практической работы по мытью столовой посуды. Выполнение правил последовательности мытья посуды. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Повторяют алгоритм действий при мытье посуды. Выполняют простые практические действия поэтапной инструкции педагога.	Выполняют практическую работу по мытью столовой посуды. Различают чистую и грязную посуду. Соблюдают правила при мытье посуды. Соблюдают технологические требования к выполнению данной операции. Анализируют объект труда.
48	Полезные вещества в овощах	1	Виды овощей. Влияние питательных веществ на здоровье человека. Определение питательных веществ в овощах.	Знакомятся с видами овощей, с опорой на наглядность (макеты). Выделяют в тексте о влиянии питательных веществ на здоровье человека, с помощью учителя. Знакомятся с содержанием питательных веществ в овощах.	Рассуждают о влиянии овощей на здоровье человека. Знакомятся с питательными веществами. Называют содержание веществ в овощах. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь

2 четверть

8 недель, 48 уроков

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Поварское дело					

49-50	Группы овощей	2	Повторение видов овощей. Деление овощей на группы. Называние основных групп овощей: луковичные, пасленовые, тыквенные, корнеплоды, клубнеплоды, капуста, листовые, бобовые, пряности	Повторяют виды овощей. Располагают овощи по группам с помощью учителя. Проговаривают названия основных групп. Заполняют карточку по группам овощей, с помощью учителя.	Называют виды овощей. Рассматривают (ощупывают) корзину с овощами, называют. Распределяют овощи на основные группы. Заполняют карточку «Группы овощей».
51	Правила обработки овощей	1	Значение слов: сортировка и калибровка. Первичная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка. Последовательность первичной обработки овощей	Получают представление о значении слов: сортировка, калибровка. Записывают значение слов в словарь терминов. Наблюдают за показом учителя первичной обработки овощей (работают рука в руке). Проговаривают правила обработки овощей.	Работают со словарём и находят значение слов «сортировка и калибровка». Записывают в тетрадь. Знакомятся с видеоматериалом (аудиоматериалом) о первичной обработке овощей. Объясняют действия по сортировке и калибровке.
52	Технология приготовления овощей	1	Использование инструментов для приготовления блюд из овощей. Называние основных способов приготовления блюд из овощей: отваривание, тушение, запекание, приготовление на	Слушают объяснение учителя о способах приготовления овощей. Проговаривают названия, записывают в таблицу способы приготовления блюд из овощей (на доступном уровне, с помощью педагога).	Рассказывают об использовании инструментов для приготовления блюд из овощей. Знакомятся с основными способами приготовления блюд из овощей: отваривание, тушение, запекание, приготовление на пару, жарка, копчение, приготовление в микроволновой печи. Различают способ приготовления на наглядности.

			пару, жарка, копчение, приготовление в микроволновой печи. Соотнесение названия блюд с изображением		
53-54	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата»	2	Выполнение практической работы по определению овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Соблюдение последовательности выполнения работы. Заполнение таблицы по определению названий овощей. Обсуждение и разбор выполненной работы	Рассматривают образцы овощей. Определяют названия по внешнему виду овощей. Заполняют таблицу по определению вида овощей, записывают данные по форме, строению, величине и цвету с помощью учителя.	Выполняют практическую работу по определению овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Соблюдают последовательность выполнения работы. Разбирают объект труда. Заполняют таблицу по определению названий овощей.
55	Полезные вещества в фруктах	1	Виды фруктов. Влияние питательных веществ на здоровье человека. Определение питательных веществ в фруктах.	Знакомятся с видами фруктов. Выделяют в тексте о влиянии питательных веществ на здоровье человека, с помощью учителя. Знакомятся с содержанием питательных веществ в овощах.	Рассуждают о влиянии фруктов на здоровье человека. Называют содержание веществ в фруктах. Оформляют в рабочую тетрадь
56	Правила обработки фруктов	1	Значение слов: сортировка и калибровка.	Получают представление о значении слов: сортировка, калибровка. Записывают значение слов в словарь терминов.	Работают со словарём и находят значение слов «сортировка и калибровка». Записывают в тетрадь.

			Первичная обработка фруктов: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка. Последовательность первичной обработки фруктов	Наблюдают за показом учителя первичной обработки фруктов. Проговаривают правила обработки фруктов.	Знакомятся с видеоматериалом (аудиоматериалом) о первичной обработке фруктов. Объясняют действия по сортировке и калибровке
57-58	Практическая работа «Определение вида фруктов в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата»	2	Выполнение практической работы по определению овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Соблюдение последовательности выполнения работы. Заполнение таблицы по определению названий овощей. Обсуждение и разбор выполненной работы	Рассматривают (ощупывают) образцы овощей. Определяют названия по внешнему виду фруктов. Заполняют таблицу по определению вида фруктов, записывают данные по форме, строению, величине и цвету с помощью учителя.	Выполняют практическую работу по определению овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и (цвета). Соблюдают последовательность выполнения работы. Разбирают объект труда. Заполняют таблицу по определению названий овощей.
59-60	Бутерброды. Виды бутербродов	2	История возникновения бутербродов. Бутерброды и их значение в питании человека. Знакомство с видами бутербродов. Отличие разных видов бутербродов	Знакомятся с видеоматериалом (аудиоматериалом) и узнают об истории возникновения бутербродов. Проговаривают за педагогом значение слова «бутерброд». Участвуют в беседе о значении бутербродов в питании человека. Называют виды бутербродов при помощи учителя.	Знакомятся с историей возникновения бутербродов. Рассуждают о значении бутербродов в питании человека. Называют виды и их отличия.

61	Выбор продуктов для бутербродов	1	Выбор продуктов для приготовления бутербродов. Разновидность бутербродов и сочетаемость продуктов. Выполнение тренировочного упражнения в выборе продуктов для бутербродов	Участвуют в групповой работе по нахождению информации о сочетаемости продуктов в приготовлении бутербродов. Записывают в тетрадь с образца разновидность бутербродов.	Участвуют в групповой работе по нахождению информации о сочетаемости продуктов в приготовлении бутербродов. Выполняют тренировочное упражнение по составлению бутербродов из предложенных ингредиентов.
62-63	Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром»	2	Применение полученных знаний при выполнении практической работы. Соблюдение правил безопасности. Технологические требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром	Соблюдают правила безопасности при выполнении практической работы по инструкции учителя. Работают с предметно-технологической картой с помощью учителя и по инструкции. Проговаривают требования к качеству бутербродов.	Повторяют правила безопасности при использовании режущих инструментов. Самостоятельно выполняют нарезку продуктов. Соблюдают технологические требования к приготовлению бутербродов с колбасой и сыром. Работают с предметно-технологической картой и по инструкции.
64-65	Полезные и вредные напитки	2	История напитков на Руси. Знакомство с видами напитков. Определение пользы и вреда для организма человека. Выделение самых полезных напитков для здоровья человека.	Знакомятся с материалами цифровых образовательных ресурсов об истории напитков на Руси. Проговаривают названия старинных напитков: сбитень, квас, мёд, морс. Записывают в тетрадь. С помощью учителя определяют самые полезные продукты для здоровья человека.	Знакомятся с историей напитков на Руси. Называют полезные и вредные качества напитков. Читают текст, определяют самые полезные напитки для здоровья человека. Узнают и различают напитки.

			Различие напитков.	Узнают и при помощи учителя различают напитки.	
66	Первая помощь при ожогах	1	Знакомство с правилами оказания первой помощи при ожогах. Составление алгоритма действий при оказании первой помощи. Выполнение тренировочного упражнения по оказанию первой помощи при ожогах. Соблюдение правил безопасности при работе с горячими предметами	Знакомятся с правилами оказания первой помощи при ожогах. Называют причины возникновения ожогов. Определяют алгоритм действий при оказании помощи с помощью учителя. Повторяют правила безопасности при работе с горячими предметами.	Знакомятся с правилами оказания первой помощи при ожогах. Называют причины возникновения ожогов. Повторяют правила безопасности при работе с горячими предметами. Составляют алгоритм действий при оказании первой помощи. Записывают схему в рабочую тетрадь
67	Горячий напиток: кофе. Технология приготовления кофе	1	История появления кофе. Определение пользы и вреда для организма детей. Виды кофейных напитков. Знакомство с технологией приготовления кофе	Знакомятся с презентацией об истории появления кофе. Называют виды кофейных напитков. Читают текст о технологии приготовления растворимого кофе.	Знакомятся с презентацией об истории появления кофе. Слушают объяснение учителя о пользе и вреде для организма детей. Приводят примеры приготовления растворимого кофе. Читают о технологии приготовления кофе, выделяют основные пункты.
68	Горячий напиток: какао. Полезные свойства какао	1	История и география продукта. Знакомство с полезными свойствами: польза и	Знакомятся с презентацией об истории и географии продукта. Проговаривают полезные свойства какао.	Знакомятся с презентацией об истории и географии какао. Слушают объяснение учителя о пользе и вреде для организма детей.

			вред для организма человека		Называют полезные свойства какао.
69	Виды чая и их свойства. Значение чая в питании человека	1	История появления чая в России. Рассматривание видов чая: виды, сорта, свойства, цвета. Знакомство с ценностью чая для здоровья человека. Содержание питательных веществ	Знакомятся с историей появления чая в России. Проговаривают значение слова «напитки» совместно с педагогом. Слушают рассказ о полезных свойствах напитков. Участвуют в беседе о роли чая в питании человека.	Знакомятся с историей появления чая в России. Рассматривают коллекцию видов чая и называют: вид, сорт, (цвет). Приводят примеры использования чая в домашних условиях. Слушают учителя о ценности чая для здоровья человека.
70	Электрический чайник. Термопот. Правила эксплуатации электрического чайника и термопота	1	Знакомство с электрическим чайником и термопотом: описание, устройство, режим работы. Инструкция «Правила эксплуатации электрического чайника»	Знакомятся с бытовыми приборами: электрический чайник и термопот. Находят в инструкции информацию об устройстве и использовании электрического чайника и термопота с помощью учителя. Читают правила эксплуатации.	Знакомятся с электрическим чайником и термопотом: описание, устройство, режим работы. Читают инструкцию «Правила эксплуатации электрического чайника». Выделяют основные разделы инструкции.
71	Соблюдение правил безопасности. Практическая работа «Нагревание воды в электрическом чайнике и термопоте»	1	Повторение правил эксплуатации электрического чайника. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	Повторяют правила безопасности. Рассказывают о своём опыте использования электрического чайника в домашних условиях. Выполняют практические действия, под наблюдением педагога, по нагреванию воды.	Повторяют правила эксплуатации электрического чайника. Выполняют практическую работу по нагреванию воды в электрическом чайнике, с опорой на технологическую карту

72	Практическая работа «Заваривание чая»	1	Повторение правил безопасности при использовании электрическим чайником. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	Соблюдают технологию заваривания чая при выполнении практических действий. Оценивают качество работы с помощью учителя.	Повторяют правила безопасности при использовании электрическим чайником. Выполняют практическую работу по завариванию чая с опорой на технологическую карту. Оценивают качество горячего напитка.
73	Холодные напитки. Классификация холодных напитков	1	История русских напитков. Знакомство с видами и полезными свойствами холодных напитков. Температура подачи холодных напитков. Соблюдение требований к качеству холодных напитков	Знакомятся с видеоматериалом (аудиоматериалом) об истории русских напитков. Называют виды холодных напитков и их использование в питании человека. Проговаривают температуру подачи. Заполняют карточку с пропусками слов о полезных свойствах холодных напитков, с помощью учителя.	Знакомятся с видеоматериалом(аудиоматериалом) об истории русских напитков. Проговаривают названия старинных напитков. Называют напитки в наши дни. Рассказывают о полезных свойствах холодных напитков. Заполняют карточку с пропусками слов о полезных свойствах холодных напитков
74-75	Обобщение. Контрольная работа «Продукты питания и напитки». Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы
76	Мир профессий, связанный с пищевыми технологиями	1	Знакомство с профессиями, связанными с пищевыми технологиями.	Слушают и принимают информацию о профессиях, связанных с пищевыми технологиями. Пересказывают. Отвечают на вопросы.	Демонстрируют представления о разных видах профильного труда. Выполняют практическое задание: готовят сообщения о профессиях, связанные с пищевыми технологиями; выступают с сообщениями.

Цветоводство и декоративное садоводство

77	Как правильно мыть руки	1	Знание алгоритма мытья рук. Отбор материалов. Выбор средств и способов защиты рук.	Знакомятся и повторяют алгоритм мытья рук при помощи учителя и памятки. Отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимых для мытья рук. Выбирают средства и способы защиты рук во время работы (с помощью учителя)	Повторяют и перечисляют пункты алгоритма мытья рук. Актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; Отбирают материалы и инструменты, необходимых для работы.
78-79	Знакомство с кабинетом «Мастерская агропромышленного профиля» Правила ТБ в кабинете «Мастерская агропромышленного профиля»	2	Инструктаж по технике безопасности. Знакомство с кабинетом, его пространством;	Участвуют в дидактической игре «Знай правила техники безопасности». Знакомятся с кабинетом, его пространством; Уточнение знаний пространства кабинета при помощи прибора «Ориентир».	Изучают с помощью учителя правила техники безопасности при использовании оборудования в кабинете «Мастерская агропромышленного профиля». Знакомятся с кабинетом, его пространством; Узнают и могут пересказать расположения материалов и средств нужных для работы.
80-81	Условия, необходимые для жизни и роста растений	2	Условия жизни и роста растений. Разнообразие растений.	Понимание условий необходимое для любой жизни и поддержания комнатных растений; Закрепляют знания об основных частях растений. Знакомятся с разнообразием растений.	Актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока. Формируют понимание условий необходимое для любой жизни и поддержания комнатных растений. Умеют различать растения и понимать различия в их уходе.
82-83	Особенности листьев комнатных растений	2	Дифференциация комнатных растений по листьям.	С помощью учителя дифференцируют растения по типу листьев. С помощью учителя сравнивают растения, выделяют главные признаки.	Актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока. Дифференцируют растения по типу листьев.

			Выделение признаков различия растений.		Сравнивают растения, выделяют главные и второстепенные признаки.
84-85	От чего зависит уход за растениями	2	Уход за растениями. Работа по алгоритму.	С помощью учителя понимают режим ухода за комнатными растениями с разными листьями. С помощью учителя ухаживают за растениями в соответствии с алгоритмом.	Понимают режим ухода за комнатными растениями с разными листьями. Ухаживают за растениями в соответствии с алгоритмом.
86	Емкости и инвентарь для комнатных растений	1	Знакомство со значением инвентаря для растений. Различие емкостей. Работа с емкостью и инвентарем.	Знакомятся со значением инвентаря для растений. С помощью учителя различают емкости для комнатных растений по назначению, размеру, материалу. Отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы.	Рассказывают значение инвентаря для растений с опорой на памятку. Демонстрируют представления об основных свойствах используемых материалов. Отбирают материалы и инструменты, необходимые для работы.
87-88	Использование емкостей для комнатных растений	2	Использование емкостей для комнатных растений работа с материалом, инвентарем. Работа по инструкции.	С помощью учителя применяют инвентарь для ухода за комнатными растениями Украшают кашпо для комнатных растений. Отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы;	Применяют инвентарь для ухода за комнатными растениями. Демонстрируют представления об основных свойствах используемых материалов. Отбирают материалы и инструменты, необходимые для работы.
89-90	Что такое уход за комнатными растениями	2	Знакомство с уходом за комнатными растениями. Этапы ухода за комнатными растениями.	Знакомятся с уходом за комнатными растениями. С помощью учителя закрепляют этапы ухода за комнатными растениями.	Знакомятся с видеоматериалом(аудиоматериалом) об уходе за комнатными растениями. Закрепляют этапы ухода за комнатными растениями. Выделяют регулярные и периодические этапы.

91-92	Режим ухода за комнатными растениями	2	Знакомство с режимом ухода за комнатными растениями.	С помощью учителя совершают уход за одним растением. С помощью учителя осуществляют выбор рабочей одежды, инвентаря с учетом вида работ.	Умеют совершать уход за одним растением. С помощью учителя осуществляют выбор рабочей одежды, инвентаря с учетом вида работ.
93-94	Мир профессий, связанный с цветоводством	2	Знакомство с профессией цветовода.	Слушают и принимают информацию о профессии цветовода. Пересказывают. Отвечают на вопросы.	Демонстрируют представления о разных видах профильного труда. Выполняют практическое задание: готовят сообщения о профессии цветовода. Выступают с сообщениями.
95-96	Обобщение Контрольная работа «Цветоводство». Тест	2	Повторение пройденного. Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Повторяют материалы прошлых уроков при помощи вопросов учителя. Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя).	Самостоятельно повторяют материалы прошлых уроков. Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы.

3 четверть

11 недель, 66 уроков

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень

Столярное дело

97-98	История возникновения столярного дела. Значение столярного дела в жизни человека. Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда.	2	«История столярного дела». Обсуждение и анализ услышанного. Выделение главного. Знакомство с инструктажем по технике безопасности. Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы, материалов и инструментов. Распределение рабочих мест.	Называют мастерскую, повторяют правила поведения в мастерской. Умеют организовать рабочее место с помощью учителя. Готовят рабочую форму, материалы, инструменты. Распределяют рабочие места при помощи учителя.	Знакомятся с задачами обучения в 5 классе, правилами поведения в мастерской, сведениями о профессии столяр. Готовят рабочую форму, материалы, инструменты. Умеют организовать рабочее место. Распределяют рабочие места.
99-100	Знакомство с кабинетом «Мастерская строительного профиля»	2	Инструктаж по технике безопасности. Знакомство с кабинетом, его пространством;	Участвуют в дидактической игре «Знай правила техники безопасности». Знакомятся с кабинетом, его пространством; Уточнение знаний пространства кабинета при помощи прибора “Ориентир”.	Изучают с помощью учителя правила техники безопасности при использовании оборудования в кабинете «Мастерская строительного профиля». Знакомятся с кабинетом, его пространством; Узнают и могут пересказать расположения материалов и средств нужных для работы.
101-102	Дерево: основные части. Древесина: виды.	2	Знакомство с деревом: основные части. Знакомство с породами: хвойные, лиственные.	Знакомятся с деревом: основные части. Знакомятся с породами: хвойные, лиственные. Выделяют частей дерева.	Знакомятся с деревом: основные части. Знакомятся с породами: хвойные, лиственные. Выделяют частей дерева. Определяют породы деревьев, используемые для работы.

			Выделение частей дерева. Определение пород деревьев, используемые для работы. Оформление видов древесины в тетради	Определяют породы деревьев, используемые для работы с помощью учителя. Оформляют виды древесины в тетради.	Оформляют виды древесины в тетради.
103-106	Виды материалов	4	Знакомство с разнообразием видов материалов. Демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требований при выполнении работ в школьных мастерских.	Знакомятся с разнообразием видов материалов при помощи учителя. Учатся тактильно различать разные виды материалов. Выполняют практическую работу: «из какого материала это изделие?» Смотрят (слушают) видеоролик «использование материалов для различных изделий». Изучают средства и инвентарь. Выполняют практическое задание: уборка рабочего места при помощи учителя. Выполняют практическое задание: моют руки, используя средства гигиены. Отвечают на итоговые вопросы.	Знакомятся с разнообразием видов материалов. Учатся тактильно различать разные виды материалов. Смотрят (слушают) видеоролик «использование материалов для различных изделий». Выполняют практическое задание: проверка прочности материалов; Изучают средства и инвентарь кабинета. Выполняют практическое задание: уборка рабочего места; Выполняют практическое задание: моют руки, используя средства гигиены. Отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
107-108	Пиломатериалы: виды, использование.	2	Знакомство с пиломатериалами: виды, использование. Знакомство с доской: виды, размеры. Знакомство с брусом: форма, грани, ребра, их взаиморасположение	Знакомятся с пиломатериалами: виды, использование. Знакомятся с доской: виды, размеры. Знакомятся с брусом: форма, грани, ребра, их взаиморасположение (под прямым углом), торец. Определяют виды пиломатериалов с помощью учителя.	Знакомятся с пиломатериалами: виды, использование. Знакомятся с доской: виды, размеры. Знакомятся с брусом: форма, грани, ребра, их взаиморасположение (под прямым углом), торец. Определяют виды пиломатериалов.

			(под прямым углом), торец. Определение видов пиломатериалов.		
109-110	Знакомство с инструментами и приспособлениями: рабочие инструменты	2	Знакомство с инструментами и приспособлениями. Различие инструментов и приспособлений.	Знакомятся с инструментами и приспособлениями при помощи учителя. Слушают об истории создания инструментов и приспособлений. Различают инструменты и приспособления.	Знакомятся с инструментами и приспособлениями. Узнают об истории создания инструментов и приспособлений. Различают инструменты и приспособления.
111-120	Ручные и разметочные инструменты	10	Демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требований при выполнении работ в школьных мастерских. Знакомство с ручными разметочными инструментами, стуслом и его применением.	Учатся правильно организовывать свое рабочее место. Изучают ручные инструменты. Слушают и пересказывают о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиеническими требованиями. Изучают последовательность работы с ручным и разметочным инструментом; планируют (с помощью учителя). Учатся измерять предметы. Знакомятся с стуслом и его применением.	Изучают ручные инструменты для разных видов работ. Демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы. Выполняют практическое задание: подбор ручного инструмента для определенного вида работы. Изучают последовательность работы с ручным и разметочным инструментом. Подбирают разметочный инструмент для измерения разных предметов.
121-122	Практическая работа Ручные и разметочные инструменты	2	Повторение правил работы с ручными и разметочными	Повторяют правила безопасности. Повторяют правила работы с ручными и разметочными инструментами, стуслом.	Повторяют правила безопасности. Повторяют правила работы с ручными и разметочными инструментами, стуслом.

			инструментами, стулом. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	Выполняют практические действия, под наблюдением педагога по разметки инструментами.	Выполняют практические действия, под наблюдением педагога по разметки инструментами при помощи стула.
123-124	Ручные инструменты для отделки (наждачная бумага)	2	Знакомство с инструментами для ручной обработки и отделки. Демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских.	Знакомятся с инструментами для ручной обработки и отделки. Учат их названия. По заданию учителя находят инструменты. Выполняют элементарные действия инструментами (с помощью учителя). Кладут инструменты на место. Убирают рабочие места.	Слушают сообщения учителя, действуют на основе предложенных инструкций. Знакомятся с инструментами, их названием, местом хранения. Выполняют действия по заданию учителя. Экономно расходуют материалы. Демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
125-126	Практическая работа отделки	2	Повторение правил работы с инструментами для отделки. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	Повторяют правила безопасности по вопросам учителя. Повторяют правила работы инструментами для отделки. Выполняют практические действия, под наблюдением педагога по разметки инструментами.	Повторяют правила безопасности. Повторяют правила работы инструментами для отделки.. Выполняют практические действия, под наблюдением педагога по разметки инструментами при помощи стула.

127	Контрольная работа «инструменты». Тест	1	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы
128-129	Мир профессий, связанных с обработкой материалов.	2	Знакомство с профессиями столяр, плотник, бондарь и т.п.	Слушают и принимают информацию о профессиях, связанных с обработкой материалов. Пересказывают. Отвечают на вопросы.	Демонстрируют представления о разных видах профильного труда. Выполняют практическое задание: готовят сообщения о профессиях, связанных с обработкой материалов. Выступают с сообщениями.
Подготовка младшего обслуживающего персонала					
130-131	Знакомство с кабинетом «Мастерская персонала сферы обслуживания»	2	Инструктаж по технике безопасности. Знакомство с кабинетом, его пространством;	Участвуют в дидактической игре «Знай правила техники безопасности». Знакомятся с кабинетом, его пространством; Уточнение знаний пространства кабинета при помощи прибора «Ориентир».	Изучают с помощью учителя правила техники безопасности при использовании оборудования в кабинете «Мастерская персонала сферы обслуживания». Знакомятся с кабинетом, его пространством; Узнают и могут пересказать расположения материалов и средств нужных для работы.
132-133	Помещения школы	2	Повторение общественных зданий. Ориентировка в пространстве школы	Называют общественные здания при помощи памятки. Ориентируются с помощью учителя в школе. Определяют назначение помещений.	Называют и рассказывают общественные здания. Ориентируются в школе. Выделяют помещения с повышенной посещаемостью, с повышенным требованием чистоты.

134	Уборочный инвентарь для мытья полов	1	Подготовка, отбор и различие инвентаря для мытья полов.	Определяют с помощью учителя назначения и сферы применения инвентаря. Подготавливают с помощью учителя инвентарь и используют с помощью учителя по назначению. Отрабатывают приемы работы с помощью учителя с различным инвентарем – щетки, веник, мусорный совок, швабра. Отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы.	Подготавливают инвентарь и используют с помощью учителя по назначению. Отрабатывают приемы работы с различным инвентарем – щетки, веник, мусорный совок, швабра. Демонстрируют представления об основных свойствах используемых материалов. Отбирают материалы и инструменты, необходимые для работы.
135-136	Маркировка уборочного инвентаря	2	Маркировка и отбор инвентаря	Маркируют с помощью учителя инвентарь. С помощью учителя учатся различать маркировку инвентаря. Отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы.	Маркируют инвентарь; Демонстрируют представления об основных свойствах используемых материалов. Отбирают материалы и инструменты, необходимые для работы.
137-138	Влияние моющих веществ на здоровье Техника безопасности при пользовании средствами для мытья полов.	2	Техника безопасности. Особенности моющих средств.	Выбирают с помощью учителя защитные средства в соответствии с особенностями моющих средств. Участвуют в дидактической игре «Знай правила техники безопасности».	Выбирают защитные средства в соответствии с особенностями моющих средств. Изучают правила техники безопасности при пользовании средствами для мытья полов.
139-142	Виды полов	4	Различие видов полов	Определяют с помощью учителя материалы напольных покрытий.	Определяют материалы напольных покрытий. Демонстрируют представления об основных свойствах используемых материалов.

143-146	Особенности мытья полов из разных материалов	4	Работа в помещении. Особенности мытья и материалов.	С помощью учителя выявляют особенности мытья полов из разных материалов. Выполняют работы с помощью учителя в помещении: подметают, моют полы. Работают по представленному алгоритму при помощи учителя.	Выявляют особенности мытья полов из разных материалов. Выполняют работы в помещении: подметают, моют полы. Работают по представленному алгоритму.
147-148	Порядок мытья полов	2	Знакомство с порядком мытья полов. Работа в помещении.	Выполняют работы с помощью учителя в помещении: подметают, моют полы. Действуют на основе предложенных инструкций. Убирают полы с помощью учителя по предложенному алгоритму.	Выполняют работы в помещении: подметают, моют полы. Действуют на основе предложенных инструкций. Убирают полы по картинному алгоритму.
149	Средства защиты при мытье полов	1	Знакомство со средствами защиты. Работа в помещении.	Отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы. Выполняют работы с помощью учителя в помещении. Выбирают с помощью учителя средства защиты для работы с моющими средствами.	Отбирают материалы и инструменты, необходимые для работы. Выполняют работы в помещении. Выбирают средства защиты для работы с моющими средствами.
150-151	Как выбрать рабочую одежду.	2	Определение материалов рабочей одежды и обуви. Знакомство с алгоритмом ухода за рабочей одеждой и обувью.	Определяют материалы, из которых сделана рабочая одежда и обувь при помощи наводящих вопросов учителя. Выбирают алгоритм ухода за одеждой и обувью с учетом материала. С помощью учителя устанавливают последовательность действий с опорой на алгоритм.	Определяют свойства рабочей одежды и обуви из разных материалов. Понимают условные обозначения на обувных коробках. Дают развернутый ответ с опорой на картинный алгоритм. Понимают и устанавливают последовательность действий с опорой на картинный алгоритм.

152-153	Порядок уборки полов	2	Работа в помещении. Тренировка порядка уборки полов.	Выполняют работы с помощью учителя в помещении: подметают. Действуют на основе предложенных инструкций. Тренируются и закрепляют порядок уборки полов при помощи учителя. Убирают полы с помощью учителя по предложенному алгоритму.	Выполняют работы в помещении: подметают. Действуют на основе предложенных инструкций. Тренируются и закрепляют порядок уборки полов. Убирают полы по предложенному алгоритму.
154-155	Практическая работа “Мытьё полов”	2	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Отбор материалов и инструментов, необходимых для работы.	Убирают полы с помощью учителя по предложенному алгоритму. Отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.	Убирают полы по предложенному алгоритму. Отбирают материалы и инструменты, необходимые для работы; Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.
156-157	Мир профессий, связанный с клинингом	2	Знакомство с профессиями, связанные с клинингом.	Слушают и принимают информацию о профессиях, связанных с клинингом пересказывают. Отвечают на вопросы.	Демонстрируют представления о разных видах профильного труда. Выполняют практическое задание: готовят сообщения о профессиях, связанных с клинингом. Выступают с сообщениями.
Художественный труд					
158	Свойства пластилина	1	Повторить свойства пластилина. Закрепить приемы работы с пластилином.	Повторяют свойства пластилина по вопросам учителя. Закрепляют при помощи учителя приемы работы с пластилином. Повторяют инструменты для работы с пластилином.	Самостоятельно вспоминают и озвучивают свойства пластилина. Перечисляют приемы работы с пластилином. Повторяют инструменты для работы с пластилином.

			Повторить инструменты для работы с пластилином.		
159-160	Подготовка рабочего места. Разминание, отделение кусочков пластилина	2	Подготовка рабочего места. Работа с пластилином.	Располагают приспособления на рабочем столе, учатся сохранять порядок на рабочем месте (при помощи учителя). Работа с пластилином при помощи учителя: разминание, отделение кусочков пластилина.	Располагают приспособления на рабочем столе, сохраняют порядок на рабочем месте. Работа с пластилином: разминание, отделение кусочков пластилина, проговаривание алгоритма действий.
161-162	Практическая работа Нанесение рисунка Размазывание по плоскости (аппликация)	2	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Отбор материалов и инструментов, необходимых для работы.	Располагают приспособления на рабочем столе, учатся сохранять порядок на рабочем месте (при помощи учителя). Отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.	Располагают приспособления на рабочем столе, сохраняют порядок на рабочем месте Отбирают материалы и инструменты, необходимые для работы; Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.

4 четверть

7 недель, 42 урока

№	Тема урока	Кол-		Дифференциация видов деятельности
---	------------	------	--	-----------------------------------

		во часов	Программное содержание	Минимальный уровень	Достаточный уровень
163- 166	Практическая работа Нанесение рисунка Размазывание по плоскости (аппликация)	4	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Отбор материалов и инструментов, необходимых для работы.	Располагают приспособления на рабочем столе, учатся сохранять порядок на рабочем месте (при помощи учителя). Отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.	Располагают приспособления на рабочем столе, сохраняют порядок на рабочем месте Отбирают материалы и инструменты, необходимые для работы; Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.
167- 169	Изготовление объемных изделий из пластилина	3	Работа с пластилином. Закрепить приемы работы с пластилином. Изготовление объемных изделий.	Работа с пластилином при помощи учителя: разминание, отделение кусочков пластилина. Закрепляют при помощи учителя приемы работы с пластилином. Демонстрируют умения передавать форму, объем с помощью пластилина под наблюдением учителя. Скатывают пластилин в шарик, раскатывают пластилин в жгут.	Работа с пластилином: разминание, отделение кусочков пластилина, проговаривание алгоритма действий. Перечисляют приемы работы с пластилином. Демонстрируют умения передавать форму, объем с помощью пластилина. Знакомятся с понятием моделирование.
170- 171	Пряжа. Сведения об истории. Организация рабочего места, правильная посадка при работе с пряжей.	2	Знакомство с историей пряжи. Знакомство со свойствами пряжи. Организация рабочего места и правильной посадки.	Выделяют главное из видеоматериала (аудиоматериала) об истории пряжи. Называют свойства пряжи по вопросам учителя. Читают требования к организации рабочего места и правильной посадке при работе с пряжей.	Рассказывают историю пряжи из видеоматериала (аудиоматериала). Перечисляют свойства пряжи. Находят в тексте требования к организации рабочего места и правильной посадке при работе с пряжей. Записывают данные правила.

172-173	Правила безопасного труда. Узлы из пряжи. Практическая работа.	2	Инструктаж по технике безопасности. Знакомство с разнообразием узлов из пряжи. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.	Участвуют в дидактической игре «Знай правила техники безопасности». Знакомятся с разнообразием узлов из пряжи. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.	Изучают с помощью учителя правила техники безопасности при использовании инструментов. Знакомятся с разнообразием узлов из пряжи, самостоятельно рассматривают схемы узлов (ощупывают определенный узел). Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту.
174-176	Знакомство с круговым вязанием.	3	Знакомство с круговым вязанием. Знакомство с приспособлением и инструментами для кругового вязания. Выполнение небольшой заготовки.	Знакомятся с круговым вязанием. Отвечают на вопросы учителя. Знакомятся с приспособлением и инструментами для кругового вязания. Выполняют небольшую заготовку при помощи учителя. Соблюдают последовательность выполнения работы под контролем учителя.	Знакомятся с круговым вязанием. Выделяют главные моменты кругового вязания. Знакомятся с приспособлением и инструментами для кругового вязания. Выполняют небольшую заготовку. Соблюдают последовательность выполнения работы.
177-178	Изготовление помпона.	2	Знакомство с историей и изготовлением помпона. Знакомство с приспособлением и инструментами для изготовления помпона.	Знакомятся с историей и изготовлением помпона. Выделяют главное из видеоматериала (аудиоматериала) об истории. Знакомятся с приспособлением и инструментами для изготовления помпона.	Знакомятся с историей и изготовлением помпона. Рассказывают историю помпона из видеоматериала (аудиоматериала). Знакомятся с приспособлением и инструментами для изготовления помпона.

			Изготовление помпона.	Изготавливают помпон по алгоритму и при помощи учителя. Соблюдают последовательность выполнения работы под контролем учителя.	Изготавливают помпон по алгоритму и контролем учителя. Соблюдают последовательность выполнения работы.
179-181	Практическая работа “Шапка.”	3	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Отбор материалов и инструментов, необходимых для работы.	Располагают приспособления на рабочем столе, учатся сохранять порядок на рабочем месте (при помощи учителя). Отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают последовательность выполнения работы под контролем учителя.	Располагают приспособления на рабочем столе, сохраняют порядок на рабочем месте Отбирают материалы и инструменты, необходимые для работы; Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают последовательность выполнения работы.
182-183	Рабочие приемы вязания крючком. Набор петель, вязание косички.	2	Знакомство с приемами вязания крючком. Изучение набора петель, вязание косички.	Знакомятся с приемами вязания крючком. Отвечают на вопросы. Изучают и тренируются в наборе петель, вязание косички при помощи учителя. Соблюдают последовательность выполнения работы под контролем учителя.	Знакомятся с приемами вязания крючком. Пересказывают главные моменты. Изучают и тренируются в наборе петель, вязание косички. Соблюдают последовательность выполнения работы.
184-185	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность.	2	Знакомство с краткими сведения из истории архитектуры и интерьера. Знакомство с понятием “интерьер”.	Знакомство с краткими сведения из истории архитектуры и интерьера из видеоматериала (аудиоматериала). Отвечают на вопросы учителя. Знакомство с понятием “интерьер”.	Знакомство с краткими сведения из истории архитектуры и интерьера из видеоматериала (аудиоматериала). Рассказывают историю архитектуры и интерьера. Знакомство с понятием “интерьер”.

	Современные стили в интерьере.		Знакомство с современными стилями в интерьере.	Знакомство с современными стилями в интерьере из видеоматериала (аудиоматериала). Перечисляют современные стили архитектуры при помощи учителя.	Знакомство с современными стилями в интерьере. Перечисляют и записывают современные стили архитектуры в тетрадь.
186-187	Жилой дом, условия и правила проживания в доме. Уход за вещами.	2	Знакомство с условиями и правилами проживания в доме. Закрепление ухода за вещами: чистка одежды и обуви, пришивание пуговиц, хранение вещей в определенных местах (шкаф, тумбочка, вешалка)	Знакомятся с условиями и правилами проживания в доме. Отвечают на вопросы. Закрепляют ухода за вещами. Практически при помощи учителя тренируются в уходе за вещами.	Знакомятся с условиями и правилами проживания в доме. Составляют памятку с правилами. Закрепляют ухода за вещами. Составляют памятку с правилами. Практически тренируются в уходе за вещами.
188-189	Уход за жилищем. Гигиенические требования к жилому помещению и меры по их обеспечению. Виды уборки жилища	2	Закрепления правил ухода за жилищем. Знакомство с видами уборки: (сухая, влажная), инвентарь, моющие средства, электробытовые приборы для уборки помещений.	Закрепляют правила ухода за жилищем. Отвечают на вопросы. Знакомятся с видами уборки: (сухая, влажная), инвентарь, моющие средства, электробытовые приборы для уборки помещений.	Закрепляют правила ухода за жилищем. Составляют памятку с правилами. Знакомятся с видами уборки: (сухая, влажная), инвентарь, моющие средства, электробытовые приборы для уборки помещений. Фиксируют в тетрадь.
190-191	Ежедневная уборка. Сезонная уборка жилых помещений. Практическая работа	2	Знакомство с ежедневной, сезонной уборкой жилых помещений.	Знакомятся с ежедневной и сезонной уборкой жилых помещений. Отвечают на вопросы. Отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты,	Знакомятся с ежедневной и сезонной уборкой жилых помещений. Составляют памятку с правилами. Отбирают материалы и инструменты, необходимые для работы;

			Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Отбор материалов и инструментов, необходимых для работы.	необходимые для работы. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают последовательность выполнения работы под контролем учителя.	Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Соблюдают последовательность выполнения работы.
192	Подготовка квартиры и дома к зиме и лету.	1	Знакомство с подготовкой квартиры и дома к зиме и лету.	Знакомятся с подготовкой квартиры и дома к зиме и лету. Отвечают на вопросы.	Знакомятся с подготовкой квартиры и дома к зиме и лету. Составляют памятку с правилами.
Сельскохозяйственный труд					
193-194	Инвентарь для уборки территории	2	осуществление коллективного поиска; средств для решения практических задач; планирование деятельности; работа с инвентарем;	принимают тему, цель и готовый план деятельности; планируют знакомую деятельность определяют назначение и сферы применения инвентаря; используют инвентарь с помощью учителя; отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы; действуют на основе предложенных инструкций;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); планируют знакомую деятельность, контролируют и оценивают ее результаты под руководством учителя определяют назначение и сферы применения инвентаря; используют инвентарь; хранят и осуществляют должный уход в соответствии с инструкцией учителя; отбирают материалы и инструменты, необходимые для работы

195-196	Выбор инвентаря с учетом сезона и вида работ	2	осуществление коллективного поиска; средств для решения практических задач; планирование деятельности; работа с инвентарем в связи с сезоном;	принимают тему, цель и готовый план деятельности; планируют знакомую деятельность определяют назначение и сферы применения инвентаря в различные сезоны; используют инвентарь с помощью учителя в теплый сезон; отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы; действуют на основе предложенных инструкций;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); планируют знакомую деятельность, контролируют и оценивают ее результаты под руководством учителя определяют назначение и сферы применения инвентаря; используют инвентарь; хранят и осуществляют должный уход в соответствии с инструкцией учителя; отбирают материалы и инструменты, необходимые для работы;
197-198	Почему природные отходы нельзя сжигать	2	осуществление коллективного поиска; средств для решения практических задач; планирование деятельности; природные отходы;	принимают тему, цель и готовый план деятельности; планируют знакомую деятельность дифференцировать отходы (природные/результат деятельности человека) по материалу; познакомиться с правилами утилизации природных отходов	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); планируют знакомую деятельность, контролируют и оценивают ее результаты под руководством учителя дифференцировать отходы (природные/результат деятельности человека) по материалу, по времени утилизации; познакомиться с правилами утилизации природных отходов
199-200	Что такое уличный смёт	2	осуществление коллективного поиска;	принимают тему, цель и готовый план деятельности; планируют знакомую деятельность	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют

			средств для решения практических задач; планирование деятельности; работа с терминами;	знать понятие уличный счёт	деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); планируют знакомую деятельность, контролируют и оценивают ее результаты под руководством учителя знать и понимать понятие уличный счёт
201-202	Как счёт зависит от окружающей среды	2	осуществление коллективного поиска; средств для решения практических задач; планирование деятельности; работа с терминами;	принимают тему, цель и готовый план деятельности; планируют знакомую деятельность знать зависимость счёта и окружающей среды;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); планируют знакомую деятельность, контролируют и оценивают ее результаты под руководством учителя знать и понимать зависимость счёта и окружающей среды;
203-204	Мир профессий, связанный с ландшафтным дизайном	2	осуществление коллективного поиска; средств для решения практических задач; планирование деятельности; знакомство с профессиями, связанные с ландшафтным дизайном	принимают тему, цель и готовый план деятельности; планируют знакомую деятельность слушают и принимают информацию о профессии, связанные с клинингом пересказывают; отвечают на вопросы;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); планируют знакомую деятельность, контролируют и оценивают ее результаты под руководством учителя демонстрируют представления о разных видах профильного труда; выполняют практическое задание: готовят сообщения о профессии, связанные с клинингом; выступают с сообщениями

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Класс: 6. Количество часов: 6 часов в неделю, 204 часа за год

1 четверть

8 недель, 48 уроков

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
1-2	Повторение	2	планируют деятельность высказываются по заданной теме демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских отвечают на вопросы	знакомятся с разделами предмета; принимают тему, цель и готовый план деятельности, планируют деятельность; запоминают названия школьных мастерских.	принимают цель и готовый план деятельности; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; демонстрируют владение базовыми умениями: перечисляют названия школьных мастерских; рассказывают какие работы в них выполняются; демонстрируют представления о правилах ТБ и сангигиены; отвечают на вопросы.
Сельскохозяйственный труд					

3-14	Работа на пришкольной территории	12	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют виды инвентаря для работы на территории; показывают их по названиям; учатся отличать растения по виду (кусты, деревья, многолетние цветы); учатся запоминать их названия; собирают коллекцию листьев.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); изучают теоретический материал; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; посильно участвуют в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды; классифицируют названия растений (с помощью учителя); узнают об условиях подготовки растений к зиме (знакомятся подготовкой земли, внесением удобрений, обрезкой лишних веток, уборкой мусора); выполняют практическую домашнюю работу: сбор растений для гербария; демонстрируют понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
15	Обобщение. Контрольная работа	1	Проверка знаний обучающихся	Выполняют тест Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с	Выполняют тест

	«Пришкольный участок». Тест			использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Поварское дело					
16-19	Кабинет профильного труда «Мастерская повара»	4	планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с правилами поведения в мастерской; запоминают правила ТБ и санитарной гигиены; закрепляют умения по одеванию формы.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); запоминают правила ТБ и санитарной гигиены; изучают теоретический материал.
20	Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека	1	Определение значения слова «овощи». Классификация овощей по группам. Пищевая ценность овощей. Лечебные свойства фруктов	Проговаривают определение слова «овощи». Называют и показывают овощи разных групп с помощью учителя. Повторяют за учителем лечебные свойства фруктов	Называют определение слова «овощи». Классифицируют овощи на группы. Находят по описанию учителя овощи. Рассказывают о пищевой ценности овощей, фруктов и ягод. Приводят примеры из личного опыта
21	Значение круп, бобовых и	1	Значение продуктов в питании человека.	Проговаривают за учителем название питательных веществ в	Называют виды питательных веществ.

	макаронных изделий в питании человека		Знакомство с питательными веществами в продуктах питания, названиями питательных веществ и их назначением. Содержание питательных веществ в различных продуктах питания: выполнение рисунков	продуктах питания. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Различают продукты растительного и животного происхождения. Выполняют цветную зарисовку по содержанию питательных веществ с помощью учителя	Рассказывают о содержании питательных веществ в различных продуктах питания, их назначением. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Выполняют цветную зарисовку и называют по рисунку содержание питательных веществ продуктов питания
22	Значение мясных и рыбных продуктов	1	Значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. Определение питательного вещества в продуктах питания. Сведения о роли мяса и птицы в рационе детей. Место рыбы и рыбных продуктов в рационе человека. Значение микроэлементов в питании человека	Знакомятся со значением мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. С помощью учителя находят в тексте сведения о роли мяса и птицы в рационе детей. Заполняют пропуски слов в тексте с помощью учителя	Читают текст, выделяют значение мясных и рыбных продуктов для жизнедеятельности человека. Рассматривают рисунки о содержании питательных веществ в продуктах питания, сравнивают и называют их количество. Заполняют пропуски слов в тексте «Микроэлементы»
23	Значение супов	1	Сведения о роли супов в питании человека. Приобретение определённых знаний по приданию аромата супам через добавки: лавровый лист, перец черный и красный, лук, чеснок и другие приправы. Составление рецепта своего любимого супа	Читают текст, выделяют с помощью сведения о роли супов в питании человека. Проговаривают за учителем названия специй, находят на образцах. С помощью учителя составляют рецепт своего любимого супа	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают и усваивают сведения о роли супов в питании человека. Рассказывают о применении специй при приготовлении супов, с приведением примеров из домашнего быта. Различают специи по аромату. Составляют рецепт своего любимого супа
24	Значение молока и кисломолочных продуктов	1	Биологическая ценность молока и молочных продуктов. Знакомство с видами молочных и кисломолочных продуктов:	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о	Читают текст, выделяют главное о биологической ценности молока и молочных продуктов.

			сливочное масло, сметана, йогурт, кефир, творог, простокваша. Содержание полезных веществ в кисломолочных продуктах. Рекомендуемый приём молока и кисломолочных продуктов в рационе детей	биологической ценности молока и молочных продуктов Называют по образцам виды молочных и кисломолочных продуктов. Участвуют в беседе по приёму молока и кисломолочных продуктов в рационе детей	Называют виды молочной продукции, различают молочные и кисломолочные продукты. Участвуют в беседе о содержании полезных веществ в кисломолочных продуктах. Записывают в тетрадь, с комментированием, нормы приёма молока и кисломолочных продуктов в рационе детей
25	Продовольственный магазин. Виды отделов	1	Определение значения выражения «продовольственные товары». Знакомство с торговлей в Древней Руси. Виды отделов в продовольственных магазинах и их характеристика. Заполнение таблицы «Отдел - продукты»	Проговаривают за учителем значение выражения «продовольственные товары». Знакомятся с торговлей в Древней Руси. Участвуют в групповой работе по поиску информации или выполнению задания (на доступном уровне, с помощью педагога) по называнию видов отделов. Заполняют таблицу «Отдел - продукты» с помощью учителя	Называют значение выражения «продовольственные товары». Находят информацию (видеоматериал, карточки) о торговле в Древней Руси. Называют виды отделов и дают их характеристику. Заполняют таблицу «Отдел - продукты»
26-27	Покупка продуктов Качество и свежесть продуктов питания	2	Повторение правил определения свежести продуктов. Использование в речи слов: этикетка, ярлык, чек. Значение этикеток на продуктах питания. Чтение информации на этикетках и чеках	Проговаривают правила определения свежести продуктов. Читают определение слов «этикетка, ярлык, чек» и соотносят с рисунком. Находят на этикетках полезную информацию	Называют правила определения свежести продуктов. Употребляют в речи слова: этикетка, ярлык, чек. Рассказывают о значении этикеток на продуктах питания. Выполняют тренировочные упражнения по нахождению информации на этикетках и чеках

28-29	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	2	Знакомство с кухонным оборудованием на Руси: русская печь, кухонная утварь. Называние посуды от древности до наших дней. Повторение правил использования кухонного оборудования Знакомятся с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Использование кухонного оборудования по своему назначению. Приведение примеров из повседневной жизни	Получают элементарные сведения о древнерусской кухне. Рассказывают по картинкам о названиях оборудования на Руси. Называют посуду от древности до наших дней с помощью учителя. Читают и выделяют правила использования кухонного оборудования Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни	Узнают из видеоматериала о кухонном оборудовании на Руси: русская печь, кухонная утварь. Называют посуду от древности до наших дней. Соотносят правила использования кухонного оборудования с рисунком Называют кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Рассказывают о назначении кухонного оборудования. Приводят примеры из повседневной жизни
30	Правила электробезопасности. Знакомство с инструкциями	1	Использование электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Соблюдение правил безопасности при использовании приборов. Способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования	Слушают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Проговаривают правила безопасности при использовании электроприборов	Рассказывают об использовании электрических бытовых приборов (электрический чайник, тостер, микроволновая печь, плита, холодильник) для приготовления и хранения пищи. Называют правила безопасности при использовании приборов. Рассматривают и описывают способы расстановки крупной и мелкой бытовой техники для удобства использования
31	Размещение кухонных приборов	1	Значение рабочей зоны для приготовления пищи. Описание удобства размещения: мойки, холодильника, плиты, варочной панели, микроволновой	Слушают объяснение учителя о кулинарных книгах. Зрительно воспринимают образцы книг. Участвуют в групповой работе по поиску информации (на	Рассматривают коллекцию кулинарных книг. Выделяют: разделы, их названия, условные обозначения, сопровождение цветными фотографиями. Выполняют тренировочное упражнение по нахождению рецептов

			печи. Повторение требований к организации рабочего места	доступном уровне, с помощью учителя) по выбору рецепта	
32	Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека	1	Определение значения слова «овощи». Классификация овощей по группам. Пищевая ценность овощей. Лечебные свойства фруктов	Проговаривают определение слова «овощи». Называют и показывают овощи разных групп с помощью учителя. Повторяют за учителем лечебные свойства фруктов	Называют определение слова «овощи». Классифицируют овощи на группы. Находят по описанию учителя овощи. Рассказывают о пищевой ценности овощей, фруктов и ягод. Приводят примеры из личного опыта
33	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека	1	Значение продуктов в питании человека. Знакомство с питательными веществами в продуктах питания, названиями питательных веществ и их назначением. Содержание питательных веществ в различных продуктах питания: выполнение рисунков	Проговаривают за учителем название питательных веществ в продуктах питания. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Различают продукты растительного и животного происхождения. Выполняют цветную зарисовку по содержанию питательных веществ с помощью учителя	Называют виды питательных веществ. Рассказывают о содержании питательных веществ в различных продуктах питания, их назначением. Соотносят название питательных веществ с их назначением. Выполняют цветную зарисовку и называют по рисунку содержание питательных веществ продуктов питания
34-35	Техника безопасности при приготовлении пищи	2	Знакомство с правилами безопасности при приготовлении пищи. Выполнение тренировочных упражнений по соблюдению безопасности при приготовлении пищи. Выделение главного из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья	Слушают объяснения педагога о правилах безопасности при приготовлении пищи. Знакомятся с журналом инструктажей. Выполняют тренировочные упражнения по соблюдению безопасности при приготовлении пищи с помощью учителя. Проговаривают главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья	Называют правила безопасности при приготовлении пищи. Выполняют тренировочные упражнения по соблюдению безопасности при приготовлении пищи. Выделяют главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья. Применение на практике полученных знаний

36	Размещение кухонных приборов	1	Значение рабочей зоны для приготовления пищи. Описание удобства размещения: мойки, холодильника, плиты, варочной панели, микроволновой печи. Повторение требований к организации рабочего места	Слушают объяснение учителя о кулинарных книгах. Зрительно воспринимают образцы книг. Участвуют в групповой работе по поиску информации (на доступном уровне, с помощью учителя) по выбору рецепта	Рассматривают коллекцию кулинарных книг. Выделяют: разделы, их названия, условные обозначения, сопровождение цветными фотографиями. Выполняют тренировочное упражнение по нахождению рецептов
37	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	Знакомство с последовательностью выполнения работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Закрепление алгоритма действий по организации рабочего места	Рассматривают образец работы по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Выполняют практическую работу, с соблюдением алгоритма действий, с помощью учителя	Участвуют в беседе по организации рабочего места: средства и предметы труда, размещение их в определенном порядке. Определяют алгоритм действий по организации рабочего места
38	Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»	1	Определение алгоритма действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применение на практике полученных знаний. Умение приводить примеры и объяснить свой выбор средства для уборки кухни. Соблюдение правил санитарии и гигиены в повседневной жизни	С помощью объяснение и показ учителя получают и усваивают элементарные сведения о уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Получают представления о санитарии и гигиене в повседневной жизни Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту	Определяют алгоритм действий по уборке рабочих поверхностей: как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Применяют самостоятельно на практике полученные знания. Приводят примеры и объясняют свой выбор средства для уборки кухни. Самостоятельно выполняют уборку рабочей поверхности. Дают оценку выполненной работы

39-40	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	2	Выделение в инструкции пошаговых действий по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций. Проговаривание правил по технике безопасности при пользовании электрической плитой. Выполнение тренировочных упражнений по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности)	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. С помощью учителя выделяют информацию по безопасности и рекомендации по эксплуатации. Проговаривают правила по технике безопасности при пользовании электрической плитой. С помощью учителя выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности)	Читают инструкцию по пользованию электрической плитой. Выделяют в инструкции пошаговые действия по пользованию электрической плитой: повышенный риск получения ожогов или удара током, а также возможность испортить кухонную плиту неправильной эксплуатацией, при готовке нужно придерживаться определенных норм и рекомендаций. Самостоятельно выполняют тренировочные упражнения по использованию электрической плиты (включение, выключение, жарочный шкаф, уборка поверхности). Приводят примеры из своей жизнедеятельности
41-42	Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»	2	Выделение главного в инструкции: микроволновая печь является мощным источником магнитного поля с промышленной частотой в бытовых условиях. Четкое соблюдение правил пользования: микроволновую печь следует размещать вдали от других приборов; вентиляционное отверстие не должно быть закрыто и т.д.	С помощью учителя находят информацию в инструкции о действии микроволновой печи. Проговаривают правила пользования. Находят на образцах посуду для микроволновой печи. Показывают приёмы пользования микроволновой печью	Слушают учителя о значении выполнения правил пользования на сохранность здоровья человека. Обобщают и называют правила, записывают в тетрадь. Классифицируют посуду по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки. Самостоятельно показывают приёмы пользования микроволновой печью.

			Классификация посуды по материалу изготовления: стеклянная посуда, керамическая, силиконовые формы, бумага для выпечки. Проверка знаний обучающихся при пользовании микроволновой печью		Рассказывают о применении и особенностях. Используют домашний опыт
43	Безопасность при работе с режущими предметами	1	Расширение представления о видах ножей. Знакомство с общими требованиями безопасности с режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные, кухонные топоры, ножи керамические, ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне. Умение приводить примеры и объяснять свой выбор	Слушают объяснение учителя о видах ножей. С помощью учителя находят различия. Читают правила безопасности при работе с режущими предметами	Называют виды ножей. Находят различия и дают описание их использованию. Рассказывают о требованиях безопасности с режущими инструментами: ножи поварские, ножи универсальные, кухонные топоры, ножи керамические, ножницы — необходимый и многофункциональный инструмент на кухне. Приводят примеры, объясняют свой выбор
44-45	Практическая работа «Приёмы работы с ножом»	2	Правила техники безопасности при пользовании режущими инструментами. Использование полученных знаний в повседневной жизни. Применение на практике полученных знаний по владению ножом. Закрепление приёмов работы с ножом. Выбор мест хранения для ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органайзере в	Читают инструкцию при пользовании режущими инструментами. Проговаривают правила безопасности при работе с ножом. Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом. Рассматривают приёмы работы с ножом. Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом.	Читают и выделяют в инструкции правила безопасности при работе с ножом. Выполняют тренировочное упражнение по безопасному пользованию ножом. Рассматривают приёмы работы с ножом. Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом. Выполняют приёмы работы с ножом. Рассказывают о местах для хранения ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в

			кухонном ящике планке; в специальной подставке; в специальном органайзере в кухонном ящике	Выполняют приёмы работы с ножом. С помощью учителя определяют место для хранения ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органайзере в кухонном ящике Проговаривают правила безопасности при пользовании ножом. Выполняют приёмы работы с ножом. С помощью учителя определяют место для хранения ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органайзере в кухонном ящике	специальном органайзере в кухонном ящике. Употребляют в речи специальные термины Рассказывают о местах для хранения ножей: на магнитной планке; в специальной подставке; в специальном органайзере в кухонном ящике. Употребляют в речи специальные термины
46	Практическая работа «Шинкование овощей»	1	Повторение правил безопасности с режущими инструментами. Определение инструментов для шинкования капусты. Изучение технологической карты по шинкованию капусты Ознакомление с алгоритмом действий по шинкованию капусты. Умение подбирать и выполнять форму нарезки капусты – соломка. Выполнение требований к качеству выполненной работы.	Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту по шинкованию капусты Выполняют практические действия, совместно с педагогом. Выполняют требования к качеству выполненной работы.	Повторяют за учителем правила безопасности с режущими инструментами. Определяют инструменты для шинкования капусты. Изучают технологическую карту по шинкованию капусты Знакомятся с алгоритмом действий по шинкованию капусты. Повторяют правила безопасности при использовании режущих инструментов. Подбирают и выполняют форму нарезки капусты – соломка. Выполняют требования к качеству выполненной работы

			Применение на практике полученных знаний		
47-48	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки»	2	Повторение правил безопасности при работе с овощерезкой. Определение нужной насадки для нарезки моркови. Изучение технологической карты по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки Повторение правил безопасности при использовании овощерезки. Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке моркови соломкой. Соблюдение формы нарезки моркови – соломка. Отработка приёмов нарезки соломкой. Применение на практике полученных знаний. Выполнение требований к качеству выполненной работы	Повторяют правила безопасности при работе с овощерезкой. С помощью учителя определяют нужную насадку для нарезки моркови. Изучают технологическую карту по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. С помощью учителя отрабатывают приёмы нарезки моркови соломкой. Выполняют требования к качеству выполненной работы	Рассказывают о правилах безопасности при работе с овощерезкой. Описывают устройство и принцип работы овощерезки. Изучают технологическую карту по нарезке моркови соломкой при помощи овощерезки Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Отрабатывают приёмы нарезки моркови соломкой. Выполняют требования к качеству выполненной работы

2 четверть

8 недель, 48 уроков

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
49	Металлическая посуда. Виды посуды	1	Знакомство с понятием «металлическая посуда». Рассмотрение образцов металлической посуды.	Проговаривают значение выражения «металлическая посуда».	Рассказывают о значении выражения «металлическая посуда». Рассматривают образцы металлической посуды.

			Расширение представления о классификации металлической посуды. Различение видов посуды. Алюминиевая посуда, нержавеющая, чугунная, эмалированная. Посуда с антипригарным покрытием, на стальной и алюминиевой основах, с керамическим покрытием Знакомство с видами металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки. Описание посуды по её назначению. Использование посуды в быту. Приведение примеров из домашнего опыта. Соотнесение правильности названия и изображения металлической посуды	Рассматривают образцы металлической посуды. С помощью учителя классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды. Соотносят правильность названия и изображения посуды с помощью учителя Рассматривают виды металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки. Описывают посуду по её назначению в быту. Приводят примеры из домашнего опыта. Соотносят правильность названия и изображения металлической посуды с помощью	Классифицируют виды посуды по материалу, находят отличия разных видов металлической посуды. Соотносят правильность названия и изображения посуды Знакомятся с видами металлической посуды: кастрюля, сковорода, чайник, форма для выпечки. Описывают посуду по её назначению. Рассказывают об использовании посуды в быту. Приводят примеры из домашнего опыта. Соотносят правильность названия и изображения металлической посуды
50	Посуда из нержавеющей стали	1	Знакомство с понятием «посуда из нержавеющей стали». Рассматривание образцов: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. Выделение главного: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы Называние посуды из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки.	Знакомятся с понятием «посуда из нержавеющей стали». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. С помощью учителя выделяют главное: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы Называют посуду из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки.	Знакомятся с понятием «посуда из нержавеющей стали». Рассматривают образцы: кастрюля, чайник, сковорода, сотейник ковш. Читают текст, выделяют главное: высокая прочность, надежность, продолжительный срок службы Называют посуду из нержавеющей стали: кастрюли, ковшики, сковородки. Называют посуду в зависимости от назначения, рассказывают о её назначении.

			Определение посуды в зависимости от назначения. Знакомство с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали	С помощью учителя определяют название посуды в зависимости от назначения. Знакомятся с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали	Знакомятся с правилами ухода за посудой из нержавеющей стали
51	Правила ухода за металлической посудой	1	Повторение правил ухода за металлической посудой. Выполнение практических упражнений: Подбор средства для ухода за металлической посудой в разных ситуациях: содовый или мыльный раствор. Чтение правила от налета на посуде из алюминия, достаточно прокипятить в кастрюлях или сковороде воду со столовым уксусом (примерно 1 ст. л. на литр воды). Использование полученных знаний в повседневной жизни	Проговаривают правила ухода за металлической посудой. С помощью учителя выполняют практическое упражнение. Подбирают средства для ухода за металлической посудой, в разных ситуациях. Читают правила от налета на посуде из алюминия, достаточно прокипятить в кастрюлях или сковороде воду со столовым уксусом (примерно 1 ст. л. на литр воды). Используют полученные знания в повседневной жизни	Выполняют практическое упражнение по подбору средства для ухода за металлической посудой в разных ситуациях. Используют правило ухода от налета на посуде из алюминия
52	Последовательность мытья посуды	1	Выделение главного: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды. Ознакомление с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды»	Читают текст, с помощью учителя выделяют главное: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды. Знакомятся с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. С помощью заполняют	Читают текст, выделяют главное: стальную утварь моют мягкой губкой и гелевым моющим средством, а сразу после ополаскивания протирают насухо, чтобы на поверхности не осталось следов от воды. Знакомятся с алгоритмом действий мытья посуды: чайная посуда, затем столовая и столовые приборы. Отвечают на вопросы. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»

				карточку «Последовательность мытья посуды»	
53	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Знакомство с технологической картой выполнения практической работы. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды. Выполнение практической работы с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. Соблюдение требований к качеству выполненной работы. Использование полученных знаний в повседневной жизни	Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. С помощью учителя дают оценку выполненной работы	Знакомятся с технологической картой выполнения практической работы. Проговаривают последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды. Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при использовании моющих средств. Обсуждают качество выполненной работы
54	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной	1	Знакомство с посудомоечной машиной: описание машины, устройство, принцип работы. Чтение инструкции по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средств для посудомоечной машины. Нахождение в инструкции правил по уходу за посудомоечной машиной. Обсуждение и анализ выполненной работы	Слушают объяснение учителя об устройстве посудомоечной машины: описание машины, устройство, принцип работы. Читают инструкцию по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средств для посудомоечной машины. С помощью учителя находят в инструкции правила по уходу за посудомоечной машиной	Слушают объяснение учителя об устройстве посудомоечной машины: описание машины, устройство, принцип работы. Читают инструкцию по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средств для посудомоечной машины. Находят в инструкции правила по уходу за посудомоечной машиной. Отвечают на вопросы по уходу за посудомоечной машиной

55	Выбор средства для посудомоечной машины. Практическая работа: «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1	Расширение представления о типах <i>средства для посудомоечных машин</i> по назначению: для удаления жира и загрязнений с посуды; для ухода за посудомоечной машиной; для улучшения процесса мытья. Рассмотрение образцов: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды.	Слушают объяснение учителя о средствах по уходу за посудомоечной машиной. Рассматривают образцы: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды. Повторяют правила техники безопасности и охраны труда при использовании посудомоечной машины. Проговаривают приёмы расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине	Слушают объяснение учителя о средствах по уходу за посудомоечной машиной. <i>Рассматривают образцы: таблетки, капсулы, специальные очистители, ополаскиватели для посуды.</i> Находят средство по описанию учителя. Повторяют правила техники безопасности и охраны труда при использовании посудомоечной машины. Рассказывают о приёмах расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине
56	Правила расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине	1	Выбор средства для мытья в посудомоечной машине. Повторение правил техники безопасности и охраны труда при использовании посудомоечной машины. Повторение приёмов расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине. Обсуждение и анализ выполненной практической работы		
57	Сушилки для посуды. Правила сушки	1	Знакомство с видами сушилок для посуды: пластиковые сушилки для посуды; металлические; из пластика и нержавеющей стали. Нахождение различия: 1 ярус, 2 яруса. Определение мест расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни.	Рассматривают виды сушилок для посуды. С помощью учителя различают материал изготовления, находят различия. Определяют место расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни	Рассматривают виды сушилок для посуды. Различают материал изготовления, находят различия. Определяют место расположения сушилок: в шкафу, навесная полка, выдвижной ящик нижнего яруса кухни 1) читают рекомендации по сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на

			Выбор наиболее эргономичного варианта — расположение в зоне мойки 1) чтение рекомендаций по сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; 2) над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках. 3) умение приводить примеры и объяснять свой выбор	1) читают рекомендации по сушке посуды: в навесном шкафу в специальных подставках; на столешнице в сушилке или на коврике; 2) над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках. 3) находят место сушки по описанию учителя. 4) приводят примеры из домашнего опыта	столешнице в сушилке или на коврике; над раковиной в накладной или навесной сушилке; на рейлинге в навесной сушилке; в нижнем ящике в специальных подставках. 2) находят место сушки по описанию учителя. 3) приводят примеры из домашнего опыта
58	Практическая работа «Сушка посуды разными способами»	1	Называние приёмов сушки посуды разными способами. Выполнение тренировочных упражнений по расположению посуды для сушки посуды. Выбор способа сушки посуды с учетом габаритов кухонного гарнитура. Обсуждение и анализ выполненной практической работы Применение на практике полученных знаний	С помощью учителя называют приёмы сушки посуды разными способами. Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды. Обсуждают и анализируют выполнение практической работы	Рассказывают о приёмах сушки посуды разными способами. Выполняют тренировочные упражнения по расположению посуды для сушки посуды. Обсуждают и анализируют выполнение практической работы
59	Соль. Основные свойства и виды соли	1	Значение слова «соль». Называние основных свойств соли. Рассматривание образцов соли. Использование соли при приготовлении пищи. Морская соль, каменная, поваренная, йодированная,	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли с помощью. Рассматривают образцы соли. Слушают об использовании соли при приготовлении пищи:	Проговаривают значение слова «соль». Читают текст и находят основные свойства соли. Рассматривают образцы соли. Рассказывают об использовании соли при приготовлении пищи: морская,

			гималайская, пан-соль. Описание свойств соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Умение подбирать соль по описанию учителя	морская, каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. С помощью подбирают соль по описанию учителя	каменная, поваренная, йодированная, гималайская, пан-соль. Описывают свойства соли по внешним признакам: цвет, вид кристаллов. Подбирают вид соли по описанию учителя
60	Основные свойства пищевой соды	1	Значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). Называние основных свойств пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами. Использование пищевой соды при приготовлении теста. Применение пищевой соды в медицинских целях	Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). С помощью называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами.	Повторяют за учителем значение понятия «пищевая сода» (твёрдое вещество солоновато-щелочного вкуса). Называют основные свойства пищевой соды: обладает пенящими и разрыхляющими свойствами. Рассказывают об использовании пищевой соды при приготовлении теста, в медицинских целях
61	Использование пищевой соды в кулинарии	1	Знакомство с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Нахождение в тексте заменителя пищевой соды. Выделение главного: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде	Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соды. С помощью выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде	Знакомятся с применением пищевой соды в кулинарии: разрыхлитель для выпечки. Находят в тексте заменителя пищевой соды. Выделяют главное: при несоблюдении пропорций и порядка приготовления, нарушается вкус в блюде
62	Сахар. Основные свойства и виды сахара	1	Значение слова «сахар». Выделение в тексте основных свойств сахара: вещество белого цвета, хорошо растворим в воде. Расширение представления о видах сахара: тростниковый сахар (из сахарного тростника);	Называют значение слова «сахар». Проговаривают основные свойства сахара: это вещество белого цвета, иногда с голубоватым оттенком, мелкокристаллический, сладкий на вкус, хорошо растворим в воде.	Называют значение слова «сахар». Проговаривают основные свойства сахара. Называют виды сахара. Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу,

			Свекловичный сахар (из сахарной свеклы); пальмовый (из пальмового сока — кокосовый, финиковый и т. д.); кленовый сахар (из сока сахарного и серебристого клена); сорговый (из сорго). Выделение главного: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме	Выделяют главное: избыточное количество сахара приводит к кариесу, набору веса, ожирению и другим проблемам в организме	набору веса, ожирению и другим проблемам в организме
63	Крахмал. Основные свойства и виды крахмала	1	Значение слова «крахмал». Называние основных свойств и видов крахмала: кукурузный крахмал, картофельный, пшеничный, рисовый, соевый. Рассматривание образцов крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. Использование крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов. Выполнение тренировочного упражнения по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. Обсуждение и анализ выполненной работы	Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. С помощью учителя рассказывают об использовании крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов. Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу	Рассказывают о видах крахмала. Рассматривают образцы крахмала на различие: цветом, плотностью и тактильными ощущениями. Рассказывают об использовании крахмала в кулинарии: для загущения разнообразных продуктов и блюд, заправок и соусов. Выполняют тренировочное упражнение по определению крахмала в продуктах: белый хлеб, клубень картофеля. В совместной деятельности обсуждают и анализируют выполненную работу

64	Использование крахмала в кулинарии	1	Повторение полезных свойств крахмала. Назначение крахмала в кулинарии: крахмал добавляют для загущения разных продуктов и блюд. Выделение главного: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью	Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии. С помощью учителя выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью	Слушают объяснение учителя об использовании крахмала в кулинарии. Выделяют главное: крахмал обладает высокой питательной ценностью и быстрой усвояемостью
65-66	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	2	Повторение значение вещества в приготовлении пищи. Рассматривание образцов продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода. Описание свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполнение таблицы «Основные свойства веществ». Применение в быту полученных знаний.	Повторяют значение вещества в приготовлении пищи. Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода. С помощью учителя описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью	Повторяют значение веществ в приготовлении пищи. Рассматривают образцы продуктов: соль, сахар, крахмал, пищевая сода. Описывают свойств веществ: цвет, запах, вкус, растворимость в воде, взаимодействие с йодом. Заполняют таблицу «Основные свойства веществ» с помощью. Рассказывают о применении в быту продуктов и материалов
67	Виды зелени Зелень и её полезные свойства	1	Определение понятия «зелень». Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук. Различение и название зелени по виду. Чтение текста и выделение полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды	Проговаривают значение слова «зелень». Называют по картинке виды зелени. С помощью учителя различают и называют виды зелени. Читают текст и с помощью учителя выделяют полезные свойства зелени. Соотносят название зелени с картинкой	Объясняют значение слова «зелень», приводят свои примеры. Различают и называют виды зелени. Читают текст и выделяют полезные свойства зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды. Соотносят название зелени с картинкой Рассказывают о видах зелени. Приводят примеры из домашнего быта. Сравнивают зелень по внешнему виду.

			Называние известных видов зелени: укроп, петрушка, базилик, кинза, зелёный лук. Различение и название зелени по виду. Называние полезных свойств зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды	Рассматривают виды зелени, подбирают название к каждому растению. С помощью учителя различают и называют виды зелени	Рассуждают о полезных свойствах зелени: витамины, эфирные масла, натуральные антибиотики, которые защищают наш организм от простуды
68	Значение зелени в питании. Укроп	1	Значение зелени в питании человека: способствует лучшему перевариванию пищи, очищает организм от шлаков. Использование укропа в кулинарии и в медицинских целях. Выделение главного: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей	Рассматривают растение-укроп. Слушают объяснение учителя об использовании укропа в кулинарии. С помощью учителя выделяют главное: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей	Рассматривают растение-укроп. Слушают объяснение учителя об использовании укропа в кулинарии. Выделяют главное: укрепляет иммунитет, повышает защитные силы организма и поддерживает нашу красоту: улучшает состояние кожи, волос и ногтей
69	Значение зелени в питании. Петрушка	1	Повторение видов зелени. Рассматривание видов петрушки: листовая и кудрявая. Различие видов петрушки. Называние полезных свойств петрушки: способствует улучшению пищеварения, зрения. Использование петрушки в свежем и сушеном виде. Выделение главного: добавляют, как специю, подают отдельной	Повторяют виды зелени. Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая. С помощью учителя различают виды петрушки: визуально, на ощупь. Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде	Повторяют виды зелени. Рассматривают виды петрушки: листовая и кудрявая. Находят различие видов петрушки: визуально, на ощупь. Слушают об использовании петрушки в свежем и сушеном виде

			легкой закуской и используют для украшения готовых блюд		
70	Значение зелени в питании. Зелёный лук	1	Рассматривание образца зелёного лука. Описание зелёного лука: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Ознакомление с полезными свойствами зелёного лука для человека: свежая зелень способствует профилактике простудных заболеваний	Рассматривают образец зелёного лука. С помощью учителя выполняют описание: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Знакомятся с полезными свойствами. Выполняют зарисовку в тетради	Рассматривают образец зелёного лука. Выполняют описание: перья, листья вытянутые трубчатые, сочные, у основания белые, цвет насыщенный зеленый. Знакомятся с полезными свойствами. Выполняют зарисовку в тетради
71	Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата»	1	Повторение видов зелени. Узнавание зелени по описанию учителя. Рассматривание зелени: укроп, петрушка, зелёный лук. Применение на практике полученных знаний в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата. Заполнение таблицы «Значение зелени в питании человека». Обсуждение и разбор выполненной работы	Узнают зелень по описанию учителя. Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата. С помощью учителя заполняют карточку «Значение зелени в питании человека»	Узнают зелень по описанию учителя. Применяют на практике полученные знания в определении вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата. Самостоятельно заполняют карточку «Значение зелени в питании человека»
72	Переборка зелени	1	Знакомство с понятием «переборка зелени». Использование упаковки (полиэтилен, баночка), позволяет продлить сроки хранения зелени.	Повторяют значение выражения «переборка зелени». Слушают учителя об использовании упаковки.	Работают со словарём. Находят значение слов «переборка, зелень». Записывают в тетрадь. Слушают учителя об использовании упаковки.

			Чтение текста и нахождение последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу. Наблюдение за хранением зелени в холодильнике: поставьте ее в баночку с холодной водой, заверните в полиэтиленовый пакет и уберите в холодильник, в отделение для овощей (нижний ящик). Выделение главного: употребление плохо промытой зелени приводит к риску заражения глистами	Читают текст и находят правила последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу. Наблюдают за хранением зелени в холодильнике	Читают текст и находят правила последовательности подготовки зелени к хранению или употреблению в пищу. Рассматривают и описывают способ хранения зелени в холодильнике
73	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	1	Ознакомление с порядком обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка; вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание. Выполнение практической работы с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с порядком обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка; вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание. Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки и с опорой на помощь учителя. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	Называют порядок обработки зелени перед употреблением: разбор (сортировка), зеленый лук, укроп, петрушка, перед промывкой разбираются на перья, листья и стебли; очистка; вся зелень промывается под струей проточной воды не менее пяти минут; повторное ополаскивание. Выполняют практическую работу с применением на практике полученных знаний, с соблюдением санитарных правил обработки. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы

74	Условия хранения зелени	1	Знакомство с условиями хранения зелени: для сохранения вкуса и полезных качеств оптимальная температура хранения зелени – 0-4 °С. Расширение представления о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях зелень лучше всего хранить на увлажненной подстилке, на поддонах с водой (корнями в воде), «подпаивать» талой водой	Знакомятся с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях. С помощью учителя проговаривают условия хранения зелени	Знакомятся с видеоматериалом о хранении зелени: в магазинах, столовых, в домашних условиях. Рассказывают об условиях хранения зелени в домашних условиях
75	Использование зелени в кулинарии Сочетание зелени с овощами и травами	1	Знакомство со способами украшения блюд зеленью. Выполнение требований к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Умение придумать и рассказать об украшении своего блюда Чтение и выделение в тексте: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеня и дополняя их вкус. Выполнение практического упражнения: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком. Приготовление салата. Обсуждение и анализ выполненной работы	Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью. Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта. С помощью учителя выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Выполняют зарисовку украшения своего блюда Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеня и дополняя их вкус. Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком (на	Слушают учителя о способах украшения блюд зеленью. Проговаривают способы. Приводят примеры из домашнего опыта. Выделяют требования к использованию зелени: зелень всегда должна быть свежей; нарезать мелко или положить несколько небольших целых веточек, или листиков. Придумывают и рассказывают об украшении своего блюда Читают и выделяют в тексте главное: свежая зелень прекрасно сочетается со всеми продуктами, оттеня и дополняя их вкус. Выполняют практическое упражнение: огурец сочетается с розмарином, укропом, горчицей, перцем, базиликом и луком.

				доступном уровне, с помощью педагога). В совместной деятельности обсуждают и разбирают выполненную работу	В совместной деятельности обсуждают и разбирают выполненную работу
76	Правила использования зелени в кулинарии	1	Знакомство с понятием «зелень в кулинарии». Специи, молодые побеги, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд. Чтение текста и выделение правил использования зелени в кулинарии	Слушают учителя об использовании зелени в кулинарии. Проговаривают названия зелени, молодых побегов, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд	Слушают учителя об использовании зелени в кулинарии. Называют виды зелени, молодые побеги, стебли и листья растений, используемые для приготовления блюд.
77	Обобщение. Контрольная работа. Тест	1	Проверка знаний обучающихся	Выполняют тест Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тест Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Цветоводство и декоративное садоводство					
78-79	Цветочные культуры	2	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение	принимают цель и готовый план деятельности; рассматривают картинки в учебнике; рассматривают гербарий; обводят по шаблонам цветочные культуры.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); работают с учебником; действуют на основе предложенных инструкций; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока;

			базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.		выполняют практическое задание: знакомятся с гербарием; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
80-86	Условия выращивания цветочных культур	7	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют одевание и складывание спецодежды; отбирают садовый инвентарь (с помощью учителя); принимают участие в уборке рабочих мест; работают с учебником; повторяют правила складывания рабочей одежды; знакомятся с видами земли; повторяют правила гигиены; закрепляют навыки мытья рук; закрепляют знания по уборке рабочего места.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); повторяют правила личной гигиены и ТБ; знакомятся со спецодеждой цветовода; слушают сообщения о видах земли для цветочных культур; называют предметы садового инвентаря, определяют их особенности; повторяют правила личной гигиены и ТБ; планируют (с помощью учителя) предстоящую практическую работу; выполняют практическое задание: подготавливают землю для посадки растений; участвуют в организации (под руководством учителя) совместной работы в группе; убирают рабочие места; выслушивают предложения и мнения других обучающихся, адекватно

					реагируют на них.
87-93	Выращивание цветочных культур	7	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; участвуют в подготовке и сортировке семян; принимают участие в прополке всходов цветочных культур; учатся ухаживать за цветочными культурами (поливать, переставлять);	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); изучают теоретический материал; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; действуют на основе предложенных инструкций; выполняют в группах практическое задание: готовят семена цветочных культур, сажают семена цветочных культур в закрытый (открытый) грунт, пропалывают цветочные культуры, прореживают всходы цветочных культур, ухаживают за цветочными культурами; осуществляют взаимный контроль в совместной деятельности; пытаются осуществлять самоконтроль при выполнении практического задания; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
94	Обобщение. Контрольная работа «Цветоводство». Тест	1	Проверка знаний обучающихся	Выполняют тест Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тест Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

95-96	Мир профессий, связанный с изучением цветоводства	2	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно- гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; слушают название профессий, повторяют их; учат названия профессий; работают с картинками по учебнику.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); изучают теоретический материал; знакомятся с профессиями, связанными с цветоводством; выступают с сообщениями; анализируют успешность выполнения домашнего задания; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.

3 четверть

11 недель, 66 уроков

№	Тема урока	Кол- во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Столярное дело					
97-100	Знакомство с кабинетом	4	планируют деятельность осуществляют коллективный	принимают цель и готовый план деятельности;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы

	«Мастерская строительного профиля»		поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	знакомятся с мастерской, правилами ТБ в мастерской и санитарной гигиены; повторяют правила одевания и складывания формы; учатся запоминать новые названия.	ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); знакомятся с мастерской; слушают сообщения учителя отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
101-107	Ручные и разметочные инструменты	7	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-	принимают цель и готовый план деятельности; запоминают названия инструментов; показывают инструменты, учатся их складывать; учатся находить инструменты по заданию учителя.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя; повторяют правила ТБ и сангигиены; запоминают названия инструментов; действуют на основе предложенных инструкций; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

			гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.		кладут инструменты на свои места.
108-117	Виды материалов	10	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; называют известные названия материалов из которых сделаны предложенные изделия; выполняют элементарные действия по обработке материалов (с помощью учителя); принимают участие в уборке рабочего места и мастерской.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы; определяют (с помощью учителя) называют материалы, предложенных изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе; демонстрируют представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка).
118-123	Инструменты для ручной обработки материалов (повторение)	6	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме;	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с инструментами для ручной обработки; учат их названия; по заданию учителя находят инструменты;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, действуют на основе предложенных инструкций;
124-129	Ручные и разметочные инструменты	6	работают с раздаточным материалом;		

130-135	Ручные инструменты для отделки (наждачная бумага)	6	отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	выполняют элементарные действия инструментами (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	знакомятся с инструментами, их названием, местом хранения; выполняют действия по заданию учителя; экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
136-141	Практическая работа отделки	6			
142-145	Мир профессий, связанных с обработкой материалов	4	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют название профессий; работают с учебником.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя; делают сообщения по заданию.

146	Обобщение. Контрольная работа «Инструменты». Тест	1	Проверка знаний обучающихся	Выполняют тест Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тест Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Подготовка младшего обслуживающего персонала					
147-148	Мебель: виды, назначение	2	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач;	принимают цель и готовый план деятельности; называют известные названия материалов из которых сделаны предложенные изделия;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя);
149-150	Виды покрытия мебели (краска, лак)	2	высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом;	выполняют элементарные действия по обработке материалов (с помощью учителя);	отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы;
151-152	Виды покрытия мебели (ткань, кожзаменитель)	2	отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями	принимают участие в уборке рабочего места и мастерской.	определяют (с помощью учителя) называют материалы, предложенных изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе.
153-154	Виды покрытия мебели (пластик, эмаль)	2	демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.		
155	Правила безопасности при уходе за мебелью	1	Знакомство с правилами безопасности при уходе за мебелью. Выполнение тренировочных упражнений по соблюдению	Слушают объяснения педагога о правилах безопасности при приготовлении пищи. Знакомятся с журналом инструктажей.	Называют правила безопасности при уходе за мебелью. Выполняют тренировочные упражнения по соблюдению безопасности при уходе за мебелью.

			безопасности при уходе за мебелью. Выделение главного из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья.	Выполняют тренировочные упражнения по соблюдению безопасности при уходе за мебелью с помощью учителя. Проговаривают главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья.	Выделяют главное из выполненных упражнений, что соблюдение правил безопасности — это залог здоровья. Применение на практике полученных знаний
156-159	Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия	4	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; называют известные названия материалов из которых сделаны предложенные изделия; выполняют элементарные действия по обработке материалов (с помощью учителя); принимают участие в уборке рабочего места и мастерской.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы; определяют (с помощью учителя) называют материалы, предложенных изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе.
160	Практическая работа: протирка мебели	1	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач;	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с инструментами для протирки мебели; учат их названия;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя);

			высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	по заданию учителя находят инструменты; выполняют элементарные действия инструментами; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	слушают сообщения учителя, действуют на основе предложенных инструкций; знакомятся с инструментами, их названием, местом хранения; выполняют действия по заданию учителя; экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
161	Обобщение. Контрольная работа. Тест	1	Проверка знаний обучающихся	Выполняют тест Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тест Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
162	Уборка мягкой мебели	1	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение	принимают цель и готовый план деятельности; называют известные названия материалов из которых сделаны предложенные изделия; выполняют элементарные действия по обработке материалов (с помощью учителя); принимают участие в уборке рабочего места и мастерской.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы; определяют (с помощью учителя) называют материалы, предложенных изделий, которые из них

			базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.		изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе.
--	--	--	--	--	--

4 четверть

7 недель, 42 уроков

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Художественный труд					
163-168	Работа с бумагой и тонким картоном	6	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с	принимают цель и готовый план деятельности; называют известные названия материалов из которых сделаны предложенные изделия; выполняют элементарные действия (с помощью учителя); принимают участие в уборке рабочего места.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы; определяют (с помощью учителя) называют материалы, предложенных; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.

			инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.		
169-174	Знакомство с фольгой и проволокой	6	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; называют известные названия материалов из которых сделаны предложенные изделия; выполняют элементарные действия (с помощью учителя); принимают участие в уборке рабочего места.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы; определяют (с помощью учителя) называют материалы, предложенных; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
175-181	Пластилинография	7	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом;	принимают цель и готовый план деятельности; называют известные названия материалов из которых сделаны предложенные изделия; выполняют элементарные действия (с помощью учителя);	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы;

			отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают участие в уборке рабочего места.	определяют (с помощью учителя) называют материалы, предложенных; выполняют действия по заданию учителя; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
182-191	Творческая работа	10	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; называют известные названия материалов из которых сделаны предложенные изделия; выполняют элементарные действия (с помощью учителя); с помощью учителя выполняют работу; принимают участие в уборке рабочего места.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы; определяют (с помощью учителя) называют материалы, предложенных; выполняют действия по заданию учителя; экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.

192	Обобщение. Контрольная работа. Тест	1	Проверка знаний обучающихся	Выполняют тест Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений (на доступном уровне, с помощью педагога)	Выполняют тест Определяют правильный ответ на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Сельскохозяйственный труд					
193- 204	Работа на пришкольной территории	12	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно- гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют виды инвентаря для работы на территории; показывают их по названиям; учатся отличать растения по виду(кусты, деревья, многолетние цветы); учатся запоминать их названия; собирают коллекцию листьев.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); изучают теоретический материал; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; посильно участвуют в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды; классифицируют названия растений (с помощью учителя); узнают об условиях подготовки растений к зиме (знакомятся подготовкой земли, внесением удобрений, обрезкой лишних веток, уборкой мусора); выполняют практическую домашнюю работу: сбор растений для гербария; демонстрируют понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;

					отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
--	--	--	--	--	---

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Класс: 7. Количество часов: 7 часов в неделю, 238 часов за год

1 четверть

8 недель, 56 уроков

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Сельскохозяйственный труд					
1-2	Повторение	2	планируют деятельность высказываются по заданной теме демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских отвечают на вопросы	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют виды инвентаря для работы на территории; показывают их по названиям; принимают участие в посильном труде.	принимают цель и готовый план деятельности; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; демонстрируют владение базовыми умениями:перечисляют названия школьных мастерских; рассказывают какие работы в них выполняются; демонстрируют представления о правилах ТБ и сангигиены,; отвечают на вопросы.

3-14	Работа на пришкольной территории	12	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ на пришкольной территории	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют виды инвентаря для работы на территории; показывают их по названиям; учатся отличать растения по виду (кусты, деревья, многолетние цветы); учатся запоминать их названия; собирают коллекцию листьев.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); изучают теоретический материал; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; посильно участвуют в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды; демонстрируют понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
15-16	Обобщение. Контрольная работа «Пришкольный участок». Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы

Цветоводство и декоративное садоводство

17-24	Осенний уход за цветником. Цветочные культуры	8	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач;	принимают цель и готовый план деятельности; рассматривают картинки в учебнике;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и
-------	---	---	---	---	---

			высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	рассматривают гербарий; обводят по шаблонам цветочные культуры.	стремятся осуществить план (при помощи учителя); работают с учебником; действуют на основе предложенных инструкций; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; выполняют практическое задание: знакомятся с видами цветочных культур, гербарием; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
25-32	Осенний уход за парником	8	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы. работают с раздаточным материалом;	принимают цель и готовый план деятельности; рассматривают картинки в учебнике; знакомятся с правилами осеннего ухода за парником вместе с учителем производят уборку в парнике	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); работают с учебником; знакомятся с правилами осеннего ухода за парником вместе с учителем производят уборку в парнике действуют на основе предложенных инструкций; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; выполняют практическое задание:

			отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения;		отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
33-44	Осенний уход за многолетними цветочно-декоративными культурами, газонами	12	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ на территории школы; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют одевание и складывание спецодежды; отбирают садовый инвентарь (с помощью учителя); принимают участие в уходе за цветочными культурами вместе с учителем; работают с учебником; повторяют правила складывания рабочей одежды; знакомятся с видами земли; повторяют правила гигиены; закрепляют навыки мытья рук; закрепляют знания по уборке рабочего места.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); повторяют правила личной гигиены и ТБ; знакомятся со спецодеждой цветовода; слушают сообщения о видах земли для цветочных культур; называют предметы садового инвентаря, определяют их особенности; повторяют правила личной гигиены и ТБ; планируют (с помощью учителя) предстоящую практическую работу; выполняют практическое задание: уход за цветочными культурами, подготавливают к зиме; участвуют в организации (под руководством учителя) совместной работы в группе; убирают рабочие места; выслушивают предложения и мнения других обучающихся, адекватно реагируют на них.
45-52	Осенний уход за плодово-	8	планируют деятельность	принимают цель и готовый план деятельности;	формулируют тему урока и учебную

	ягодными и декоративными культурами		осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	участвуют в подготовке и сортировке семян; принимают участие в осеннем уходе за цветочными культурами вместе с учителем; пытаются осуществлять самоконтроль при выполнении практического задания; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); изучают теоретический материал; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; действуют на основе предложенных инструкций; выполняют в группах практическое задание: готовят культуры к зиме; осуществляют взаимный контроль в совместной деятельности; пытаются осуществлять самоконтроль при выполнении практического задания; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения. пропалывают цветочные культуры, прореживают всходы цветочных культур, ухаживают за цветочными культурами; осуществляют взаимный контроль в совместной деятельности; пытаются осуществлять самоконтроль при выполнении практического задания; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
--	-------------------------------------	--	---	--	--

53-54	Мир профессий, связанный с цветоводством	2	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; слушают название профессий, повторяют их; учат названия профессий; работают с картинками по учебнику.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); изучают теоретический материал; знакомятся с профессиями, связанными с цветоводством; выступают с сообщениями; анализируют успешность выполнения домашнего задания; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
55-56	Обобщение. Контрольная работа «Пришкольный участок». Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы

2 четверть
8 недель, 56 часов

№	Тема урока	Кол-	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности
---	------------	------	------------------------	-----------------------------------

		во часов		Минимальный уровень	Достаточный уровень
--	--	-------------	--	---------------------	---------------------

Поварское дело					
1-2	Кабинет профильного труда «Мастерская повара»	2	Планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно- гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с правилами поведения в мастерской; запоминают правила ТБ и санитарной гигиены; закрепляют умения по одеванию формы.	Формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); запоминают правила ТБ и санитарной гигиены; изучают теоретический материал.
3-4	Кулинария в производственных условиях	2	Планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме;	принимают цель и готовый план деятельности; слушают сообщение учителя; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); знакомятся с мастерской;

					слушают сообщения учителя отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
5-14	Знакомство с кухонным инвентарем:и оборудованием	10	Планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьной мастерской; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с с инструментами для ручной обработки; учат их названия; по заданию учителя находят инструменты; выполняют элементарные действия инструментами (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); знакомятся с мастерской; слушают сообщения учителя отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность;

					контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
15-26	Овощи. Приготовление блюд	12	Планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с инструментами для ручной обработки; учат их названия; по заданию учителя находят инструменты для выполнения практической работы; выполняют элементарные действия инструментами (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); по заданию учителя находят инструменты для выполнения практической работы; выполняют элементарные действия инструментами; кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя. слушают сообщения учителя отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в

					соответствии с ней свою деятельность; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
27-36	Продукты и материалами в поварском деле. Приготовление блюд	10	Планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с инструментами для ручной обработки; учат их названия; по заданию учителя находят продукты; выполняют элементарные действия с продуктами (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; по заданию учителя находят продукты; выполняют элементарные действия с продуктами; кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя. адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность;

					контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
37-40	Ягоды и фрукты Приготовление напитков.	4	Планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; по заданию учителя находят инструменты; формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя отвечают на вопросы по теме; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя. выполняют элементарные действия инструментами с фруктами и ягодами (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя отвечают на вопросы по теме; знакомятся с инструментами для ручной обработки; учат их названия; по заданию учителя находят инструменты; выполняют элементарные действия инструментами (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.

41-50	Замороженные продукты:	10	Планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; слушают сообщения учителя; знакомятся с видами заморозки и способами разморозки продуктов; принимают участие в разморозке продуктов; с помощью учителя; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя; знакомятся с видами заморозки и способами разморозки продуктов; принимают участие в разморозке продуктов; с помощью учителя; отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
51-54	Столовое белье: скатерти, салфетки	4	Планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с с инструментами для ручной обработки; учат их названия; по заданию учителя находят инструменты;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя

			и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	выполняют элементарные действия инструментами (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	отвечают на вопросы по теме; учатся складывать столовое белье; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
55-56	Обобщение. Контрольная работа «Пришкольный участок». Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы

3 четверть

11 недель, 77 уроков

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Столярное дело					

1-2	«Мастерская строительного профиля».	2	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с мастерской, правилами ТБ в мастерской и санитарной гигиены; повторяют правила одевания и складывания формы; учатся запоминать новые названия.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); знакомятся с мастерской; слушают сообщения учителя отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
3-8	Виды материалов. Древесина Хранение, сушка	6	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение	принимают цель и готовый план деятельности; рассматривают виды древесины; запоминают названия древесины.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя; запоминают названия материалов; действуют на основе предложенных инструкций;

			базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.		рассматривают и учатся находить виды древесины; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока;
9-22	Работа с древесиной. Инструменты для ручной работы.	14	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; называют известные названия материалов из которых сделаны предложенные изделия; выполняют элементарные действия по обработке материалов (с помощью учителя); принимают участие в уборке рабочего места и мастерской.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы; определяют (с помощью учителя) называют материалы, предложенных изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе; демонстрируют представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка).
23-26	Токарные работы. Токарный станок Обработка деталей	4	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач;	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся токарным станком;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и

27-30	Угловые концевые соединения.	4	высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	по заданию учителя находят его части; выполняют элементарные действия инструментами (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, действуют на основе предложенных инструкций; знакомятся с токарным станком; выполняют действия по заданию учителя; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
31-34	Круглые лесоматериалы	4	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с инструментами для ручной обработки; учат их названия; по заданию учителя находят инструменты; выполняют элементарные действия с инструментами (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, действуют на основе предложенных инструкций; знакомятся с видами лесоматериалов; выполняют действия по заданию учителя; экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения;

			мастерских; отвечают на вопросы.		демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
35-40	Криволинейные отверстия. Обработка кромок. Обработка ручки для ножовки	6	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с инструментами для ручной обработки; учат их названия; по заданию учителя находят инструменты; выполняют элементарные действия инструментами (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, действуют на основе предложенных инструкций; знакомятся с криволинейными отверстиями; выполняют действия по заданию учителя; экономно работают с ножовкой, обрабатывают криволинейные отверстия; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
41-54	Практическое повторение	14	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач;	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с инструментами для ручной обработки; повторяют их названия;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и

			высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	по заданию учителя находят инструменты; выполняют элементарные действия инструментами (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, действуют на основе предложенных инструкций; выполняют практические работы по заданию учителя; экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
55-58	Мир профессий, связанных с обработкой материалов.	4	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют инструменты для ручной обработки; повторяют их названия; по заданию учителя находят инструменты; выполняют элементарные действия инструментами (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, действуют на основе предложенных инструкций; знакомятся с профессиями, их названием, местом работы; выполняют действия по заданию учителя; экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного

			мастерских; отвечают на вопросы.		рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
59-60	Обобщение. Контрольная работа «Пришкольный участок». Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы
Подготовка младшего обслуживающего персонала					
61-62	«Мастерская по подготовке младшего обслуживающего персонала». Тб при работе в мастерской	2	планируют деятельность высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют правила уборки в помещениях, выполняют элементарные действия по уборке (с помощью учителя); находят инвентарь; кладут его на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, действуют на основе предложенных инструкций (по уборке кабинета); знакомятся с инструментами, их находят нужный для уборки инвентарь и средства для уборки; выполняют действия по уборке (по заданию учителя); экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.

63-64	Правила и последовательность уборки помещений	2	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы	принимают цель и готовый план деятельности; выполняют элементарные действия по уборке помещений (с помощью учителя); выбирают инвентарь и средства для уборки; кладут инвентарь на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, действуют на основе предложенных инструкций; находят инвентарь и средства для уборки; выполняют действия по заданию учителя; экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
65-70	Практическое занятие «Уборка в библиотеке»	6	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы	принимают цель и готовый план деятельности; участвуют в уборке библиотеки, выполняют несложные работы (с помощью учителя); кладут инвентарь на место; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают задание учителя, действуют на основе предложенных инструкций по подготовке к уборке и выбору моющих средств;

					выполняют действия по заданию учителя; экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
71-73	Практическое занятие «Уборка в мастерской «Растениеводство»	3	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы	принимают цель и готовый план деятельности; участвуют в уборке мастерской, выполняют несложные работы (с помощью учителя); кладут инвентарь на место; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя по уборке мастерской «Растениеводство» действуют на основе предложенных инструкций; выбирают инструменты, средства для уборки; выполняют действия по заданию учителя; экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
74-75	Практическое занятие «Уборка в мастерской	2	планируют деятельность	принимают цель и готовый план деятельности;	формулируют тему урока и учебную

	по подготовке обслуживающего персонала»		осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы	выполняют элементарные действия по уборке в мастерской по подготовке младшего обслуживающего персонала; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, действуют на основе предложенных инструкций (выбирают инвентарь и моющие средства для уборки); выполняют действия по заданию учителя; экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
76-77	Обобщение. Контрольная работа «Пришкольный участок». Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы

4 четверть

7 недель, 49 часов

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень

Художественный труд

1-14	Работа с бумагой и картоном	14	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы	принимают цель и готовый план деятельности;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, действуют на основе предложенных инструкций; знакомятся с видами бумаги и картона; инструментами для работы с ними; их названием, местом хранения; выполняют действия по заданию учителя (выполняют аппликацию по своему желанию); выполняют рамку из гофрированного картона, заполняют ее багет скрутками из картона; экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
------	-----------------------------	----	---	---	---

15-16	Обобщение. Контрольная работа «Пришкольный участок». Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы
-------	--	---	--	---	---

Сельскохозяйственный труд- 33

17-26	Весенние работы в парниках и теплицах	10	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями;	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют виды инвентаря для работы на территории; показывают их по названиям; учатся отличать растения по виду (кусты, деревья, многолетние цветы); учатся запоминать их названия; собирают коллекцию листьев.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
-------	--	----	--	--	--

27-30	Подготовка и посадка семян	4	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; слушают теоретический материал; посильно участвуют в подготовке семян к посадке; классифицируют названия растений (с помощью учителя); узнают об условиях подготовки семян; (знакомятся с подготовкой земли, семян); демонстрируют понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
31-36	Подготовка рассады	6	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение	принимают цель и готовый план деятельности; выполняют практическую работу: подготовка семян по заданию (с помощью учителя);	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и слушают сообщения учителя повторяют требования к рассаде для посадки; показывают их по названиям; учатся запоминать их названия;

			базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.		учатся выполнять посадку рассады в парник и открытый грунт; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
37-42	Подготовка почвы	6	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют виды инвентаря для работы на территории; показывают их по названиям; учатся отличать растения по виду (кусты, деревья, многолетние цветы); учатся запоминать их названия; собирают коллекцию листьев.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и

			гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.		пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
43-47	Высаживание рассады в парник	5	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют виды инвентаря для работы на территории; показывают их по названиям; учатся отличать рассаду по виду ; учатся запоминать их названия; учатся выполнять посадку рассады в парник и открытый грунт; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.

48-49	Обобщение. Контрольная работа «Пришкольный участок». Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы
-------	--	---	--	---	---

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Класс: 8 . Количество часов: 8 часов в неделю, 272 часа за год

1 четверть

8 недель, 64 урока

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Сельскохозяйственный труд					
1-2	Повторение	2	планируют деятельность высказываются по заданной теме демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских отвечают на вопросы	знакомятся с разделами предмета; принимают тему, цель и готовый план деятельности, планируют деятельность; запоминают названия школьных мастерских.	принимают цель и готовый план деятельности; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; демонстрируют владение базовыми умениями: перечисляют названия школьных мастерских; рассказывают какие работы в них выполняются; демонстрируют представления о правилах ТБ и сангигиены: отвечают на вопросы.

3-12	Работа на пришкольной территории	10	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют виды инвентаря для работы на территории; показывают их по названиям; учатся отличать растения по виду (кусты, деревья, многолетние цветы); учатся запоминать их названия; собирают коллекцию листьев.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); изучают теоретический материал; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; посильно участвуют в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды; классифицируют названия растений (с помощью учителя); узнают об условиях подготовки растений к зиме (знакомятся подготовкой земли, внесением удобрений, обрезкой лишних веток, уборкой мусора); выполняют практическую домашнюю работу: сбор растений для гербария; демонстрируют понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
------	----------------------------------	----	--	---	--

13-14	Обобщение. Контрольная работа «Пришкольный участок». Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы
Цветоводство и декоративное садоводство					
15-26	Осенний уход за садом Ощущений	12	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; рассматривают картинки в учебнике; рассматривают гербарий; обводят по шаблонам цветочные культуры.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); работают с учебником; действуют на основе предложенных инструкций; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; выполняют практическое задание: знакомятся с гербарием; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
27-40	Осенний уход за многолетними растениями и кустами	14	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач;	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют одевание и складывание спецодежды;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и

			высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	отбирают садовый инвентарь (с помощью учителя); принимают участие в уборке рабочих мест; работают с учебником; повторяют правила складывания рабочей одежды; знакомятся с видами земли; повторяют правила гигиены; закрепляют навыки мытья рук; закрепляют знания по уборке рабочего места.	стремятся осуществить план (при помощи учителя); повторяют правила личной гигиены и ТБ; знакомятся со спецодеждой цветовода; слушают сообщения о видах земли для цветочных культур; называют предметы садового инвентаря, определяют их особенности; повторяют правила личной гигиены и ТБ; планируют (с помощью учителя) предстоящую практическую работу; выполняют практическое задание: подготавливают землю для посадки растений; участвуют в организации (под руководством учителя) совместной работы в группе; убирают рабочие места; выслушивают предложения и мнения других обучающихся, адекватно реагируют на них.
41-50	Подготовка земли к следующему сезону	10	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом;	принимают цель и готовый план деятельности; участвуют в подготовке и сортировке семян; принимают участие в прополке всходов цветочных культур;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); изучают теоретический материал; осуществляют коллективный поиск

			отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	учатся ухаживать за цветочными культурами (поливать, переставлять);	средств для решения практических задач; действуют на основе предложенных инструкций; выполняют в группах практическое задание: готовят семена цветочных культур, сажают семена цветочных культур в закрытый (открытый) грунт, пропалывают цветочные культуры, прореживают всходы цветочных культур, ухаживают за цветочными культурами; осуществляют взаимный контроль в совместной деятельности; пытаются осуществлять самоконтроль при выполнении практического задания; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
51-58	Подготовка компостной кучи	8	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами	принимают цель и готовый план деятельности; участвуют в подготовке растений и листьев к компостированию; с помощью учителя; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с хоз. инвентарем, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); изучают теоретический материал; действуют на основе предложенных инструкций; выполняют в группах практическое задание: подготовка растений и листьев для компостирования;

			и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ на школьной территории; отвечают на вопросы.	принимают участие в прополке всходов цветочных культур; учатся ухаживать за цветочными культурами (поливать, переставлять);	осуществляют взаимный контроль в совместной деятельности; пытаются осуществлять самоконтроль при выполнении практического задания; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
59-62	Мир профессий, связанный с изучением цветоводства	4	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; слушают название профессий, повторяют их; учат названия профессий; работают с картинками по учебнику.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); изучают теоретический материал; знакомятся с профессиями, связанными с цветоводством; выступают с сообщениями; анализируют успешность выполнения домашнего задания; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
63-64	Обобщение. «Цветоводство и декоративное садоводство». Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы

2 четверть
8 недель, 64 часа

Поварское дело

1-2	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по ТБ	2	планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с правилами поведения в мастерской; запоминают правила ТБ и санитарной гигиены; закрепляют умения по одеванию формы.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); запоминают правила ТБ и санитарной гигиены; изучают теоретический материал.
3-4	История возникновения кулинарии	2	планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения;	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с правилами поведения в мастерской; запоминают правила ТБ и санитарной гигиены; закрепляют умения по одеванию формы.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя);

5-6	Домашняя кулинария. Рецепты моей семьи	2	планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; определяют понятия «домашняя кулинария» выбирают рецепт из домашней кулинарной книги; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения;	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с правилами поведения в мастерской; запоминают правила ТБ и санитарной гигиены; закрепляют умения по одеванию формы.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя);
7-10	Практическая работа «Рецепты мой семьи»	4	планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с домашними рецептами; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с правилами поведения в мастерской; запоминают правила ТБ и санитарной гигиены; закрепляют умения по одеванию формы.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); составляют рецепт семейного блюда; отвечают на вопросы учителя.
11-12	Видеоурок «Кулинария в производственных условиях»	2	планируют деятельность; просматривают видеоматериалы «Кулинария в производственных условиях»;	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся Участвуют в видеоуроке	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют

			высказываются по заданной теме; знакомятся с деятельностью предприятий общественного питания; словарь терминов (технологический цикл, сырье, кулинарное изделие, кулинарная продукция); отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми знаниями; демонстрируют представления о кулинарии в производственных условиях; отвечают на вопросы отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения;	Отвечают на вопросы.	деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); Просматривают видеоурок; Высказывают свое мнение; Отвечают на вопросы учителя
13-14	Профессии в организациях общественного питания: шеф-повар, повар, повар-кондитер	2	планируют деятельность; определение значения профессии «повар»; высказываются по заданной теме; знакомятся с профессиями людей в организациях общественного питания; определение слова «шеф-повар»; читают текст о деятельности повара-кондитера; находят различие в профессии: повар, повар-кондитер, шеф-повар; отвечают на вопросы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	принимают цель и готовый план деятельности; запоминают профессии и различия между ними; Находят на картинках людей по профессии; отвечают на вопросы	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); Записывают информацию; запоминают профессии и различия между ними;отвечают на вопросы

15-16	«Экскурсия в школьную столовую	2	планируют деятельность; определяют значения профессии «повар»; высказываются по заданной теме; расширяют кругозор о деятельности повара; демонстрируют представления о кулинарии в производственных условиях; отвечают на вопросы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	принимают цель и готовый план деятельности; Посещая школьную столовую; Знакомятся с профессиями работников; знакомятся с правилами поведения в столовой; запоминают правила ТБ и санитарной гигиены; закрепляют умения по одеванию формы.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); Знакомятся с профессиями работников; знакомятся с правилами поведения в столовой; запоминают правила ТБ и санитарной гигиены при приготовлении пищи;
17-22	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток	6	планируют деятельность; знакомятся с кухонными ручными приборами; рассматривают образцы приборов, описывают их по внешнему виду и назначению; определяют назначение приборов; Значение кухонных ручных приборов в приготовлении пищи; демонстрируют владение базовыми умениями; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с правилами поведения в мастерской; Знакомятся с кухонными ручными приборами, назначением, принципом их действия; повторяют правила ТБ и санитарной гигиены; закрепляют умения по одеванию формы.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); Знакомятся с кухонными ручными приборами, назначением, принципом их действия;
23-26	Практическая работа 'Взбивание яиц венчиком'	4	планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом;	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с правилами поведения в мастерской; запоминают правила ТБ и санитарной гигиены; закрепляют умения по	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя);

			отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; знакомятся с кухонными ручными приборами; рассматривают образцы приборов, описывают их по внешнему виду и назначению; определяют назначение приборов; Значение кухонных ручных приборов в приготовлении пищи; демонстрируют владение базовыми умениями; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения	одеванию формы. повторяют правила санитарии, и гигиены при употреблении куриных яиц в пищу. знакомятся с алгоритмом действий по взбиванию яиц венчиком. выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. рассматривают и обсуждают выполненную работу	Рассказывают о правилах санитарии, и гигиены, при употреблении куриных яиц в пищу; Знакомятся с алгоритмом действий по взбиванию яиц венчиком. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
27-30	Практическая работа «Измельчение специй в мельнице»	4	планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; Повторение значения слов «ступка, пестик». Наблюдение за показом учителем действий по измельчению специй. Описание действий учителя: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой,	С помощью учителя работают со словарём, находят значения слов «ступка, пестик», записывают в словарь, с помощью. Наблюдают за показом учителем действий по измельчению специй. Описывают с помощью действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специю, пока масса не приобретет однородный вид.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); Работают со словарём, находят значения слов «ступка, пестик», записывают в словарь. Наблюдают за показом учителем действий по измельчению специй. Описывают действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специю, пока масса не приобретет однородный вид.

			вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы
31-32	Практическая работа «Измельчение специй в ступке»	2	планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения;	принимают цель и готовый план деятельности; Повторяют с правила поведения в мастерской; выделяют главное о биологической ценности овощей; Называют виды овощной продукции; Участвуют в беседе о содержании полезных веществ в овощах; запоминают правила ТБ и санитарной гигиены; закрепляют умения по одеванию формы.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); Читают текст, выделяют главное о биологической ценности овощей; Называют виды овощной продукции; Участвуют в беседе о содержании полезных веществ в овощах; Записывают в тетрадь, с комментированием, нормы приёма овощных продуктов в рационе детей.
33-36	Правила работы с миксером, блендером»	4	планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом;	Читают текст и находят, с помощью, информацию о правилах работы с миксером и блендером. С помощью учителя выделяют главное: соблюдение требований техники безопасности во	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); Читают текст, выделяют главное о биологической ценности овощей

			отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; Чтение текста и нахождение информации о правилах работы с миксером и блендером. Выделение главного: соблюдение требований техники безопасности во время работы миксера и блендера	время работы миксера и блендера сохраняет здоровье человека	Слушают информацию о правилах работы с миксером и блендером. С помощью учителя выделяют главное: соблюдение требований техники безопасности во время работы миксера и блендера сохраняет здоровье человека
37-42	Кухонная посуда. Сотейник. Назначение	6	планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; Знакомятся с кухонной посудой в зоне кухни. Выделение в рассказе описания посуды - сотейник. Рассматривание образца, описание по внешним признакам	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонной посуде. Знакомятся с сотейником и его назначением. Рассматривают сотейник по размеру, называют по использованию. С помощью учителя рассказывают об использовании сотейников для приготовления разных блюд, с опорой на наводящие вопросы	Называют виды кухонной посуды, с опорой на инвентарь в зоне кухни. Знакомятся с сотейником и его назначением. Приводят примеры из повседневной жизни Работают со словарём, находят значение слова «сотейник». Рассматривают сотейник по размеру, называют по использованию. Рассказывают об использовании сотейников для приготовления разных блюд
43-46	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	4	планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме;	Выполняют тренировочное упражнение на соответствие блюдо-сотейник. Проговаривают алгоритм действий по	Рассказывают о назначении сотейника. Выполняют расчёт продуктов для приготовления овощного рагу. Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности.

			работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; Повторение назначения сотейника: сотейник отлично подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей; основная функция — томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд. Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	приготовлению рагу в сотейнике. С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Самостоятельно выполняют практическую работу. Делают разбор качества выполненной работы Участвуют в обсуждении выполненной работы
47-48	Кухонная посуда. Противень. Виды. Назначение	2	планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; Знакомство с кухонной посудой: противень. Нахождение значения слова «противень» в словаре: тонкий металлический (или стеклянный) лист с загнутыми краями и невысоким бортиком для	Изучают особенности противня, с помощью. Находят в словаре значение слова «противень», записывают в рабочую тетрадь. Слушают информацию о назначении противней, ТБ	Изучают особенности противня. Находят в словаре значение слова «противень», записывают в рабочую тетрадь. Читают текст и находят информацию о назначении противня Знакомятся с правилами работы и выполнением правил ТБ

			приготовления пищи (жарения и выпекания). Чтение текста и нахождение информации о назначении противня		
49-52	Практическая работа. «Приготовление выпечки»	4	планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; Повторение назначения противня: противни используют для работы с изделиями из теста; выпекают, готовят печенье, растаивают тесто и хранят изделия до момента их охлаждения. Выполнение практической работы по приготовлению бантиков из готового слоёного теста, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	Выполняют тренировочное упражнение на соответствие выпечка-противень. Проговаривают алгоритм действий по приготовлению выпечки на противне. С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Рассказывают о назначении противня. Выполняют расчёт продуктов для приготовления выпечки. Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности. выполняют практическую работу (с помощью учителя) Разбирают качество выполненной работы
53-54	Правила ухода за противнями Практическая работа «Уход за противнями»	2	планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом;	Читают правила по уходу за противнями. С помощью учителя выделяют главное: противни с антипригарным покрытием нуждаются в бережном уходе с	Рассказывают правила по уходу за противнями. Выделяют главное: противни с антипригарным покрытием нуждаются в бережном уходе с использованием щадящих,

			отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; Чтение правил по уходу за противнями. Выделение главного: противни с антипригарным покрытием нуждаются в бережном уходе с использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих средств. Словарь терминов: керамика, силикон, противень	использованием щадящих, неагрессивных, специализированных моющих средств. Знакомятся с терминами: керамика, силикон, противень	неагрессивных, специализированных моющих средств. Знакомятся с терминами: керамика, силикон, противень
55-58	Практическая работа Организация рабочего места при мытье посуды	4	планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; Знакомство с инструкцией по охране труда Называние опасных и вредных факторов, связанных с выполнением работ по мытью посуды. Выделение в тексте предметов спецодежды: косынка, фартук, перчатки	Знакомятся с инструкцией по охране труда при мытье посуды. Называют опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ по мытью посуды, с помощью. С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом. Выполняют практическую работу с помощью учителя; Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Работают с инструкцией по охране труда при мытье посуды. Называют опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ по мытью посуды. Рассказывают о назначении спецодежды: косынка, фартук, перчатки Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды ручным способом. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту, с соблюдением требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы

			Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы		
59-62	Бытовая химия	4	планируют деятельность; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; Определение понятия «бытовая химия». Знакомство с предметами бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувью. Повторение правил безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	С помощью учителя находят в тексте определение понятия «бытовая химия», с опорой на наглядность. Рассматривают предметы бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувью, с опорой на видеоматериал	Изучают понятие «бытовая химия», с опорой на наглядность. Рассматривают предметы бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувью, с опорой на видеоматериал
63-64	Обобщение. Контрольная работа «Кулинарные работы». Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы

3 четверть

11 недель, 88 уроков

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Столярное дело					
1-2	Повторение. «Мастерская строительного профиля». Правила ТБ	2	Планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с мастерской, правилами ТБ в мастерской и санитарной гигиены; повторяют правила одевания и складывания формы; учатся запоминать новые названия.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность;

					контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
3-12	Ручные инструменты	10	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения;	принимают цель и готовый план деятельности; запоминают названия инструментов; показывают инструменты, учатся их складывать; учатся находить инструменты по заданию учителя.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя; повторяют правила ТБ и сангигиены; запоминают названия инструментов; действуют на основе предложенных инструкций; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; кладут инструменты на свои места.
13-16	Пиломатериалы	4	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; знакомятся с видами пиломатериалов; отвечают на итоговые вопросы и	принимают цель и готовый план деятельности; называют известные названия материалов из которых сделаны предложенные изделия; выполняют элементарные действия по обработке	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя);

			оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских;	материалов (с помощью учителя); принимают участие в уборке рабочего места и мастерской.	отбирают (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы; определяют (с помощью учителя) называют материалы, предложенных изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе; демонстрируют представления о разных видах профильного труда (деревобработка).
17-26	Ручной инструмент для строгания	10	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; знакомятся с с инструментами для ручной обработки; учат их названия; по заданию учителя находят инструменты; выполняют элементарные действия инструментами для строгания (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, действуют на основе предложенных инструкций; знакомятся с инструментами, их названием, местом хранения; выполняют действия по заданию учителя; выполняют действия инструментами для строгания (с помощью учителя); экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного

					рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
27-30	Заделка пороков древесины	4	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; Знакомятся с материалами; Учатся выполнять действия по заделке пороков древесины (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену. повторяют название профессий; работают с учебником.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя; Знакомятся с материалами; Учатся выполнять действия по заделке пороков древесины (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета;
31-40	Представление о резании древесины	10	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями;	принимают цель и готовый план деятельности; выполняют элементарные действия инструментами для резания древесины (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, действуют на основе предложенных инструкций; знакомятся с инструментами, их названием, местом хранения;

					выполняют действия по заданию учителя; выполняют элементарные действия инструментами для резания древесины; экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
41-50	Обработка срезов древесины	10	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями;	принимают цель и готовый план деятельности; выполняют элементарные действия инструментами для строгания (с помощью учителя); кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, действуют на основе предложенных инструкций; знакомятся с инструментами, их названием, местом хранения; выполняют действия по заданию учителя; экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.

51-54	Токарный станок	4	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями;	принимают цель и готовый план деятельности; выполняют элементарные Знакомятся с устройством токарного станка, его назначением и выполняемыми работами; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); Знакомятся с устройством токарного станка, его назначением и выполняемыми работами; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
55-58	Ремонт мебели	4	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями;	принимают цель и готовый план деятельности; Слушают сообщение о способах ремонта мебели, применяемых инструментах и материалах; Выполняют элементарные действия; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); Слушают сообщение о способах ремонта мебели, применяемых инструментах и материалах; Выполняют действия по инструкции учителя; экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного

					рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
59-64	Мебельная фурнитура	6	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями;	принимают цель и готовый план деятельности; Знакомятся с видами и назначением мебельной фурнитуры; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, действуют о видах и назначением мебельной фурнитуры; выполняют действия по заданию учителя; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
65-68	Назначение и виды мебели	4	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями;	принимают цель и готовый план деятельности; Знакомятся с видами и назначением мебели; Материалами для изготовления мебели; Называют мебель в своей комнате, квартире; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, Знакомятся с видами и назначением мебели; Материалами для изготовления мебели; Называют мебель в своей комнате, квартире;

					демонстрируют понимание значимости организации домашнего пространства, рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину. Выражают свое мнение;
69-72	Виды покрытия мебели (ткань, кожа, краска, лак). Дерево, ДСП	4	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями;	принимают цель и готовый план деятельности; Изучают материалы для изготовления и покрытия мебели; Рассматривают и сравнивают материалы, выражают свое мнение; Отвечают на вопросы; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, Изучают материалы для изготовления и покрытия мебели; Рассматривают и сравнивают материалы, выражают свое мнение; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения;
73-74	Обобщение. Контрольная работа «Столярное дело» Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы
Подготовка младшего обслуживающего персонала					
75-76	Повторение. Вводный инструктаж и ОТ	2	планируют деятельность высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом;	принимают цель и готовый план деятельности;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют

			отвечают на итоговые вопросы	Повторяют правила ТБ и сангигиены в мастерской “Персонал сферы обслуживания” убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); Повторяют правила ТБ и сангигиены в мастерской “Персонал сферы обслуживания” слушают сообщения учителя, выполняют действия по заданию учителя (находят уборочное оборудование по названиям, рассказывают о его назначении); отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного места для хранения оборудования, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
77-82	Уборка помещений образовательных учреждений	6	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы	принимают цель и готовый план деятельности; выполняют элементарные действия по уборке помещения; кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, выполняют действия по уборке помещения по заданию учителя; действуют на основе предложенных инструкций; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации чистоты школьного кабинета,

					обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
83-84	Уборка санитарных узлов	2	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы	принимают цель и готовый план деятельности; Знакомятся с санитарным местом (на тренажере), материалами для его уборки; выполняют элементарные действия по уборке санитарных узлов (на тренажере); убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); Знакомятся с санитарным местом (на тренажере), материалами для его уборки; выполняют действия по уборке санитарных узлов (на тренажере); отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
85-86	Хранение инвентаря	2	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы	принимают цель и готовый план деятельности; Слушают сообщение о видах и местах хранения уборочного инвентаря и моющих материалах для уборки; кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); Слушают сообщение о видах и местах хранения уборочного инвентаря и моющих средствах; кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; экономно расходуют материалы;

					отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации мест хранения уборочного инвентаря, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
87-88	Обобщение. Контрольная работа «Подготовка младшего обслуживающего персонала» Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы

4 четверть

7 недель, 56 уроков

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Художественный труд					
1-14	Работа с бумагой и картоном	14	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач;	принимают цель и готовый план деятельности; Знакомятся с изделиями из бумаги и картона; Узнают историческую справку о бумаге, ее применении;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и

			высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; отвечают на итоговые вопросы	Знакомятся с видами бумаги для художественного труда; Знакомятся с видами материалов для работы; Знакомятся с гофрированным картоном, его свойствами; Учатся крутить детали из картона, склеивать их. Учатся заполнять пространство багета рамки деталями из картона; кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; складывают форму, выполняют сангигиену.	стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя, действуют на основе предложенных инструкций; Знакомятся с изделиями из бумаги и картона; Узнают историческую справку о бумаге, ее применении; Знакомятся с видами бумаги для художественного труда; Знакомятся с видами материалов для работы; Знакомятся с гофрированным картоном, его свойствами; Учатся крутить детали из картона, склеивать их. Учатся заполнять пространство багета рамки деталями из картона; кладут инструменты на место; убирают рабочие места; принимают участие в уборке кабинета; экономно расходуют материалы; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.
--	--	--	--	---	---

15-16	Обобщение. Контрольная работа «Художественный труд» Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы
-------	---	---	--	---	--

Сельскохозяйственный труд

17-26	Работа на пришкольной территории	10	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ в школьных мастерских; отвечают на вопросы.	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют виды инвентаря для работы на территории; показывают их по названиям; учатся отличать растения по виду (кусты, деревья, многолетние цветы); учатся запоминать их названия; собирают коллекцию листьев.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); изучают теоретический материал; осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; активно участвуют в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды; классифицируют названия растений (с помощью учителя); узнают об условиях подготовки растений к зиме (знакомятся подготовкой земли, внесением удобрений,
-------	----------------------------------	----	---	---	--

					обрезкой лишних веток, уборкой мусора); выполняют практическую домашнюю работу: сбор растений для гербария; демонстрируют понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
27-36	Весенние работы в парниках и теплицах	10	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями;	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют виды инвентаря для работы на территории; показывают их по названиям; учатся отличать растения по виду (кусты, деревья, многолетние цветы); учатся запоминать их названия; собирают коллекцию листьев.	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность;

					контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
37-40	Весенняя подготовка грядок	4	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями;	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют виды инвентаря для работы на территории; показывают их по названиям; учатся отличать растения по виду (кусты, деревья, многолетние цветы); учатся запоминать их названия; собирают коллекцию листьев; Обрабатывают почву, готовят ее к посадкам (с помощью учителя).	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); слушают сообщения учителя отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; Обрабатывают почву, готовят ее к посадкам; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
41-44	Подготовка и посадка семян	4	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск	принимают цель и готовый план деятельности; изучают теоретический материал;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее

			средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении посадочных работ	посильно участвуют в подготовке семян к посадке; классифицируют названия растений (с помощью учителя); узнают об условиях подготовки семян; знакомятся с подготовкой земли, семян; выполняют практическую работу: подготовка семян по заданию; демонстрируют понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; слушают сообщения учителя отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; знакомятся с подготовкой земли, семян; выполняют практическую работу: подготовка семян по заданию; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
45-50	Подготовка рассады	6	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме;	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют требования к рассаде для посадки; показывают их по названиям; учатся запоминать их названия; учатся выполнять посадку рассады в парник и открытый грунт;	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); повторяют требования к рассаде

			работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями; демонстрируют представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работ	отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения	для посадки; показывают их по названиям; учатся запоминать их названия; учатся выполнять посадку рассады в парник и открытый грунт; отвечают на вопросы по теме; актуализируют имеющиеся теоретические знания по теме урока; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
51-54	Высаживание рассады в парник и грядки	4	планируют деятельность осуществляют коллективный поиск средств для решения практических задач; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; демонстрируют владение базовыми умениями;	принимают цель и готовый план деятельности; повторяют виды инвентаря для работы на территории; показывают их по названиям; учатся отличать рассаду по виду ; учатся запоминать их названия; учатся выполнять посадку рассады в парник и открытый грунт (с помощью учителя); отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения	формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план (при помощи учителя); учатся отличать рассаду по виду ; учатся запоминать их названия; учатся выполнять посадку рассады в парник и открытый грунт (с помощью учителя

					слушают сообщения учителя отвечают на вопросы по теме; адекватно реагируют на контроль и оценку со стороны учителя и пытаются корректировать в соответствии с ней свою деятельность; контролируют и оценивают результаты работы под руководством учителя.
55-56	Обобщение. Контрольная работа «Сельскохозяйственный труд» Тест	2	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Класс: 9 . Количество часов: 8 часов в неделю, 272 часа за год

1 четверть
8 недель, 64 урока

№	Тема урока.	Кол -во час.	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Модуль «Сельскохозяйственный труд»					

1	Роль профильного труда в современном обществе.	1	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; участвуют в беседе о значении профильного труда в жизни учащегося; высказываются по заданной теме; работают с раздаточным материалом; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	- понимают цель и готовый план деятельности; - имеют представление о профильном труде в жизни человека; - с помощью учителя выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы	- составляют цель и план предстоящей деятельности с помощью учителя; - имеют представление о разных видах труда; - планируют предстоящую практическую работу; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения
2-3	Знакомство с кабинетом «Мастерская агропромышленного профиля».	2	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; изучают правила техники безопасности при использовании оборудования в кабинете «Мастерская агропромышленного профиля»; участвуют в дидактической игре «Знай правила техники безопасности»; выполняют практическое задание: изучение рабочих зон, расположение оборудования и спецсредств; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	- повторяют правило техники безопасности в мастерской; - принимают цель и готовый план деятельности; - запоминают названия кабинета профильного труда; - слушают объяснения учителя; - записывают название кабинета - ориентируются в кабинете - с помощью учителя выполняют практические	- знакомятся с задачами обучения в 8 классе, с планом работы на учебный год; - повторяют назначение кабинета; - отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; - аргументируют свое мнение (с помощью учителя); - планируют предстоящую практическую работу; - отвечают с помощью учителя на итоговые

				задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	вопросы и оценивают свои достижения.
4-17	Уборка урожая (томат, огурец)	14	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; слушают сообщение учителя: «Виды и признаки поражения растений томата»; слушают сообщение учителя: сбор и учет разных плодов томата (зрелых, незрелых, с пораженных растений); выполняют практическую работу: «Раздельный сбор зрелых и незрелых плодов. Размещение незрелых плодов для созревания» смотрят видеоролик: «Оставление плодов на здоровых кустах для получения семян»; выполняют практическую работу: «Сбор семенных плодов томата» (размещении их для полного размягчения в комнатных условиях. Выборка семян из полностью размягченных плодов. Промывка и просушка семян); слушают сообщение учителя: «Сроки уборки и признаки созревания огурцов»; выполняют практическую работу: «Сбор огурцов»;	- называют с помощью учителя виды признаки поражения растения томатов и огурцов; - определяют с помощью учителя степень созревания плодов; - имеют представление о последовательности сбора семян томата и огурца; - описывают процесс с помощью учителя о приемах собирания семян томатов и огурцов; - с помощью учителя выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы	- называют виды, признаки поражения растения томатов и огурцов; - знают степень созревания различных плодов, применяют на практике; - умеют составлять последовательность сбора семян томата и огурцов, применять знания на практике; - описывать процесс с помощью учителя о приемах собирания семян томатов и огурцов, применяют на практике; - планируют предстоящую практическую работу; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения

			смотрят видеоролик и участвуют в дискуссии: «Внешний вид огурцов оставленных для получения семян» выполняют практическую работу: «Сбор огурцов - семенников до наступления заморозков»; слушают сообщение учителя: «Приемы хранения огурцов - семенников. Правила извлечения семян»; выполняют практическую работу: «Извлечение семян (разрез огурцов вдоль) из семенных камер. Промывка и просушка семян» выступают с докладом: «Разновидности овощей» выполняют практическую работу: «Уборка прочих плодов (кабачки, перцы и др.)»		
18-33	Работа на пришкольной территории	16	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; знакомятся с помощью учителя с растениями, изучают их строение; собирают листья, цветы для гербария; изучают с помощью учителя новые названия оборудования и инвентаря; знакомятся с их назначение и принципом работы; раскладывают инвентарь на места хранения; убирают рабочие места в мастерской; выполняют практическое задание: использование спецодежды по назначению; знакомятся с растениями на территории школы;	- имеют представление о санитарное— гигиенических требований при выполнении работ; -с помощью учителя выбирают спецодежду для разных видов работ; - имеют представление об инструменте для работы на пришкольном участке; - имею представление о инструментах, приспособлениях и материалов для мелкого ремонта спецодежды;	- имеют представление о санитарное— гигиенических требований при выполнении работ; - самостоятельно выбирают подходящую спецодежду; - разбираются в инструменте для работ на пришкольном участке, могут объяснить с помощью учителя назначение инструмента; - имеют представление об инструментах,

			закрепляют правила уборки территории от листьев и мусора; выполняют практические работы: уборка листьев; собирают листья в компостную яму; участвуют в дискуссии на тему: «Как человек влияет на состояние окружающей среды» слушают сообщение учителя: «Переработка отходов»; выполняют практическое задание: сборка и сортировка отходов; слушают сведения о однолетних и многолетних растениях, правилах подготовки к зиме; слушают сообщение учителя на тему: «Как люди расходуют природные ресурсы»; выполняют практическую работу: изготовления подделки из природных материалов; выполняют практическую работу: «Обработка приствольных кругов, подсыпка удобрений»; выполняют практическую работу: «Защита молодых деревьев от грызунов и солнечных ожогов» выполняют практическую работу: «Уборка остатков урожая. Вскопывание почвы лопатой»; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	- осознают необходимость вести отдельный сбор мусора; - владеют базовыми знаниями подготовки уборочного инвентаря к хранению; - составляют с помощью учителя алгоритм уборки опавших листьев и мусора; - различают инструмент для разных видов работ; - имеют представление об инвентаре для переноса собранного мусора; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	приспособлениях и материалах для мелкого ремонта спецодежды, умеют применять теоретические знания на практике; - понимают и могут объяснить для чего нужно разделять мусор; - демонстрируют теоретические знания о хранении уборочного инвентаря на практике; - с помощью карточек составляют алгоритм уборки опавших листьев и мусора; - различают инструмент для разных видов работ; - осуществляют текущий самоконтроль при выполнении практических работ и корректируют ход практической работы; - планируют предстоящую практическую работу; - отвечают с помощью учителя на итоговые
--	--	--	---	---	---

					вопросы и оценивают свои достижения.
34	Обобщение. Контрольная работа «Сельскохозяйственный труд» Тест	1	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы
Модуль «Цветоводство и декоративное садоводство»					
35-43	Осенний уход за цветниками	9	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; изучают признаки созревания семян однолетних цветковых растений; слушают сообщение учителя: «Правила срезки цветков»; выполняют практическую работу: «Правила срезки цветков. Выбор маточных растений для пересадки»; слушают сообщение учителя на тему: «Приемы осеннего ухода за растениями»; слушают сообщение учителя: «Правила срезки верхушек однолетних растений. Инструмент и приспособления»;	- с помощью учителя выбирают спецодежду для разных видов работ; - с помощью учителя называют признаки созревания семян; - с помощью учителя называют и демонстрируют правила срезки цветков; - имеют представление об инструментах и приспособлениях необходимых для обработки растений; - имеют представления о приемах ухода за растениями;	- самостоятельно выбирают спецодежду для разных видов работ; - с опорой на карточки называют признаки созревания семян; - самостоятельно называют и демонстрируют правила срезки цветков; - разбираются в инструментах и приспособлениях необходимых для обработки растений; - имеют представления о приемах ухода за растениями;

			выполняют практическую работу: «Срезка верхушек однолетних растений для ускорения созревания семян»; выполняют практическую работу: «Срезка цветков».	- имеют представление о правилах срезки верхушек однолетних растений; - владеют базовыми знаниями о правилах срезки цветков; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	- с опорой на карточки рассказывают о правилах срезки верхушек однолетних растений; - владеют базовыми знаниями о правилах срезки цветков; - осуществляют текущий самоконтроль при выполнении практических работ и корректируют ход практической работы; - планируют предстоящую практическую работу; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
44-53	Красивоцветущие кустарники	10	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; смотрят видеоролик и участвуют в дискуссии: «Виды красивоцветущих кустарников, используемых в цветоводстве (роза, сирень, гортензия);	- имею представление о видах красивоцветущих кустарников; - с опорой на конспект выступают с докладом о истории происхождения я выбранного растения; - имею представления о видах роз растущих на пришкольном участке;	- с опорой на карточки рассказывают о видах красивоцветущих кустарников; - с опорой на конспект выступают с докладом о истории происхождения я выбранного растения; - разбираются в видах роз на пришкольном участке;

			выступают с сообщением: «История происхождения растения (выбирают самостоятельно); Слушают сообщения учителя: «Розы (группы, сорта, их разнообразие)»; выполняют практическую работу: «Сорта роз на пришкольном участке»; выполняют практическую работу: «Розовый куст: строение, форма, величина, окраска цветков»; выступают с докладами: «Местная роза: вид, высота куста, форма, окраска цветков, запах»; смотрят видеоролик и составляют план выращивания сортовых роз, знакомятся с трудностями выращивания сортовых роз; выполняют практическую работу: «Условия выращивания сортовых роз»; выполняют практическую работу: «Выращивание розы в комнатных условиях»; выполняют практическую работу: «Уход за растением»; слушают сообщение учителя: «Размножение комнатной розы»; выполняют практическую работу: «Размножение комнатной розы».	- владеют базовыми знаниями о строении роз; - имеют представления о видах местных роз; -с помощью учителя различают разные сорта и виды роз; - с помощью учителя составляют технологическую карту выращивания роз; - имеют представления об условиях выращивания роз; -имеют представления о инструменте необходимом для выращивания и уходом за растениями; -с помощью учителя выполняют размножение комнатной розы; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	-с опорой на карточки рассказывают о строении роз; -имеют представление о разных сортах роз; - с помощью учителя составляют технологическую карту выращивания роз; -самостоятельно рассказывают об условиях выращивания роз; -владеют знаниями о инструменте для выращивания роз; -с помощью учителя выполняют размножение комнатной розы - осуществляют текущий самоконтроль при выполнении практических работ и корректируют ход практической работы; - планируют предстоящую практическую работу; - отвечают с помощью учителя на итоговые
--	--	--	---	--	---

					вопросы и оценивают свои достижения.
54-61	Подготовка почвы и посадка луковиц тюльпанов	8	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; слушают сообщение учителя на тему: «Требование к подготовке почвы для выращивания тюльпанов»; выполняют практическую работу: «Составление технологической карты выращивания тюльпанов»; выполняют практическую работу: «Подготовка почвы для выращивания тюльпанов»; выполняют практическую работу «Сортировка луковиц тюльпанов»; смотрят видеоролик участвуют в дискуссии на тему «Расстояние между рядками при посадке. Глубина заделки луковиц»; выполняют практическую работу «Разметка посадочных рядков, посадка луковиц»; выполняют практическую работу «Глубокое рыхление почвы после перекопки».	-с помощью учителя называют основные требования к почве для посадки тюльпанов; - с опорой на карточки составляют технологическую карту выращивания тюльпанов; -имеют представление о видах почвы; -самостоятельно сортируют луковицы тюльпанов; -имеют представление о правилах посадки тюльпанов; -с помощью учителя размечают посадочные рядки; -с опорой на конспект описывают технологическую карту посадки тюльпанов; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	-с опорой на карточки называют основные требования к почве для посадки тюльпанов; - с опорой на карточки составляют технологическую карту выращивания тюльпанов; -владеют знаниями о видах почвы; -самостоятельно сортируют луковицы тюльпанов; -владеют знаниями о правилах посадки тюльпанов; -с помощью инструмента и приспособлений размечают посадочные рядки; -с опорой на карточки описывают технологическую карту посадки тюльпанов; - осуществляют текущий самоконтроль при выполнении

					практических работ и корректируют ход практической работы; - планируют предстоящую практическую работу; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
62	Обобщение. Контрольная работа. Тест	1	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы
63-64	Мир профессий, связанных с: - сельскохозяйственным трудом; -цветоводством и декоративным садоводством	2	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; выполняют практическое задание: готовят сообщения о профессиях: садовник, озеленитель, ландшафтный дизайнер; слушают сообщение учителя об условиях работы, правилах и обязанностях работника; слушают сообщения учителя об условиях приема на работу (трудовой договор) и условиях работы; выполняют практическое задание: совместно с учителем заполняют образец трудового договора;	- принимают цель и готовый план деятельности; - записывают название профессий; - участвуют в просмотре видеоролика о профессиях; - выражают свое мнение; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	- готовят сообщения о профессиях, связанных растениеводством; - самостоятельно выступают с сообщениями; - участвуют в просмотре видеоролика о профессиях, с последующем объяснением увиденного (услышанного); - отвечают с помощью учителя на итоговые

			отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.		вопросы и оценивают свои достижения.
--	--	--	---	--	--------------------------------------

2 четверть
8 недель, 64 урока

№	Тема урока.	Кол-во час.	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Модуль «Поварское дело»					
65-66	Знакомство с кабинетом профильного труда «Мастерская повара».	2	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; изучают правила техники безопасности при использовании оборудования в кабинете «Мастерская повара»; знакомятся с правилами личной гигиены и ТБ в кабинете «Мастерская повара»; выполняют практическое упражнение: «С помощью картинок составить рассказ о правилах Т.Б при использовании электроприборов»; выполняют практическое задание: моют руки, используя средства гигиены; знакомятся со спецодеждой в кабинете; учатся одевать, застегивать, складывать одежду; выполняют практическое задание: учатся использовать спецодежду по назначению;	- повторяют правило техники безопасности в мастерской; -принимают цель и готовый план деятельности; - запоминают названия кабинета профильного труда; - слушают объяснения учителя; записывают название кабинета - ориентируются в кабинете; - с помощью учителя выполняют практические задания;	- с помощью учителя рассказывают правила Т.Б. -самостоятельно - отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; аргументируют свое мнение (с помощью учителя); - с помощью карточек выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения

			участвуют в дидактической игре «Знай правила техники безопасности»; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	- отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	
67-72	Весоизмерительные приборы	6	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; Определение понятий «Весоизмерительные приборы»; Рассматривание весов: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные. Нахождение различий Называние способов использования весов при приготовлении пищи; Описание принципа работы гирных и электронных весов; Знакомство с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара»; Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту; Обсуждение отличия одного типа весов от другого; Знакомство с мерным стаканом и историей его появления с опорой на видеоматериал; Повторение видов весоизмерительных приборов. Нахождение нужных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей. Выполнение практической работы с применением полученных знаний.	- через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о весоизмерительных приборах; -рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные; -с помощью учителя находят различия; -наблюдают за весоизмерительными приборами в школьной столовой; -слушают о способах использования весов при приготовлении пищи; -с помощью учителя показывают принцип работы гирных и электронных весов; -знакомятся с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара»;	-через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о весоизмерительных приборах; -рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные; -сравнивают, находят различия; -наблюдают за весоизмерительными приборами в школьной столовой; -слушают о способах использования весов при приготовлении пищи; -с опорой на карточки показывают принцип работы гирных и электронных весов; -знакомятся с технологической картой

				-знакомятся с мерным стаканом и историей его появления; -с помощью учителя находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей; -с помощью учителя выполняют практическую работу с применением полученных знаний; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы	«Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара; -знакомятся с мерным стаканом и историей его появления; -самостоятельно находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей; -самостоятельно выполняют практическую работу с применением полученных знаний; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
73-81	Природные продукты	9	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; Слушают сообщение «Продукты, производимые пищевой промышленностью», с опорой на видеоролик; Определение понятия «мука».	-знакомятся с понятием «Пищевая промышленность»; -слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя;	-знакомятся с понятием «Пищевая промышленность»; -слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку

			Знакомство с зерновыми культурами: пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал; Выполнение практической работы: «Оценка качества муки»; Выполнение практической работы: «Приготовление вареников с картофелем»; Слушают сообщение: Сырьё для растительных жиров; Выполнение практической работы «Оценка качества сливочного масла»; Смотрят видеоролик: «Сыр. Происхождение сыра. Пищевая ценность сыра»; Выполняют практическую работу: «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»; Выполняют практическую работу: «приготовление блюд из природных продуктов.	-с помощью учителя называют виды продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр; -с опорой на видеоматериал называют зерновые культуры: пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза; с помощью учителя знакомятся с показателями оценки качества муки; - с опорой на технологическую карту приготовление вареников с картошкой; -соотносят названия растительного масла с сырьём, с помощью учителя; -проговаривают показатели качества и вносят в таблицу; -смотрят видеоматериал, узнают о происхождении сыра; -С помощью учителя заносят в таблицу признаки товарного образца; -с помощью учителя выполняют практическую	до конечного потребителя; -с опорой на карточки называют виды продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр; -с опорой на видеоматериал называют зерновые культуры: пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза; с помощью карточек знакомятся с показателями оценки качества муки; с опорой на технологическую карту приготовление вареников с картошкой; Соотносят названия растительного масла с сырьём; - Заполняют таблицу по показателям: вкус, запах, цвет, прозрачность, консистенция; -через просмотр видеоматериала рассказывают о происхождении сыра;
--	--	--	--	--	---

				работу с применением полученных знаний; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы	-самостоятельно заполняют таблицу по оценке качества сыров по органолептическим показателям; -самостоятельно выполняют практическую работу с применением полученных знаний; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
82-87	Соусы	6	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; Слушают сообщение учителя о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; С помощью видеоролика знакомятся с основами приготовления соуса; Знакомство с посудой для хранения соусов; Беседа о полезных свойствах соусов. Приведение примеров из жизненного опыта; Знакомство технологией приготовления простейших соусов;	-с помощью учителя называют основы приготовления соуса; -называют основы, для приготовления соусов, с опорой на наглядность; -с помощью учителя находят различия в посуде для хранения соусов; -участвуют в беседе о полезных свойствах соусов. Приводят примеры из жизненного опыта; -рассматривают таблицу использования соусов по консистенции; -проговаривают виды соусов;	-с опорой на конспект называют основы приготовления соуса; -называют основы, для приготовления соусов, с опорой на наглядность; -рассматривают, сравнивают, находят различия в посуде для хранения соусов; -рассказывают о полезных свойствах соусов. Приводят примеры из жизненного опыта; -рассматривают таблицу использования соусов по консистенции

			Выполнение практической работы: «Приготовление сметанного соуса»; Выполнение практической работы: «Приготовление белого соуса на мясном бульоне»; Смотрят видеоролик: «Технология приготовления соуса «майонез».	-с помощью учителя находят описание приготовления соуса на основе сметаны. Составляют схему приготовления, с помощью учителя; -рассматривают алгоритм действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне; -знакомятся с технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях; -повторяют технологию приготовления соуса «майонез» в домашних условиях; -с помощью учителя выполняют практическую работу с применением полученных знаний; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	-рассказывают о видах соусов и их использовании; -Работа с карточками: описание приготовления соуса на основе сметаны. Составляют схему приготовления соуса на основе сметаны; -называют алгоритм действий по приготовлению белого соуса на мясном бульоне; -знакомятся с технологией приготовления соуса «майонез» в домашних условиях; -называют технологию приготовления соуса «майонез» в домашних условиях; -самостоятельно выполняют практическую работу с применением полученных знаний; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
--	--	--	---	---	--

88-106	Первичная обработка мяса	19	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; Выделение из текста способов первичной обработки мяса; Через просмотр видеоматериала, знакомство с инструментами и приспособлениями для обработки мяса; Выполнение практической работы: «Соотнесение названия инструментов с картинками»; Нахождение отличия видов мяса. Называние этапов приготовления мяса, с опорой на схему; Знакомство с технологией приготовления жареного мяса; Выполнение практической работы: «Приготовление жареного мяса»; Перечисление основных инструментов для обработки мяса; Называние инструмента для получения котлетной массы. Выделение этапов приготовления мяса; Выполнение практической работы: «Приготовление котлет»; Знакомство с технологией приготовления блюда «Бефстроганов из говяжьего сердца». Выделение этапов приготовления блюда; Выполнение практической работы: «Бефстроганов из говяжьего сердца»;	-С помощью учителя выделяют из текста способы первичной обработки мяса; -Знакомятся с инструментами и приспособлениями для обработки мяса; -Наблюдают за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала; -Работают с карточками: свойства отварного и жареного мяса. Находят отличия видов мяса, с помощью учителя; -Называют этапы приготовления мяса, с опорой на схему; -Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса. С помощью учителя используют интерактивное приложение для выполнения задания; -Перечисляют основные инструменты для обработки мяса, с помощью учителя -С помощью учителя называют инструменты	-Выделяют из текста способы первичной обработки мяса; -Рассматривают и называют инструменты и приспособлениями для обработки мяса; -Наблюдают за использованием инструментов и приспособлений для обработки мяса, через просмотр видеоматериала; -Работают с карточками : свойства отварного и жареного мяса. Находят отличия видов мяса; -Называют этапы приготовления мяса, с опорой на схему; -Знакомятся с технологией приготовления жареного мяса. Используют интерактивное приложение для выполнения задания; -Перечисляют основные инструменты для обработки мяса; -Называют инструменты для
--------	--------------------------	----	---	---	---

			Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности блюда.	для получения котлетной массы; -Повторяют технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему; -Выделяют этапы приготовления блюда, с помощью учителя; -Повторяют технологическую карту, выделяют главное; -с помощью учителя выполняют практическую работу с применением полученных знаний; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	получения котлетной массы; -Рассказывают технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему; -Выделяют этапы приготовления блюда; -Называют этапы технологической карты, выделяют главное; -Применяют полученные знания при выполнении практической работы практическую работу с применением полученных знаний; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
107-125	Приготовление полуфабрикатов из птицы	19	ознакомление с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы»; составление схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь.	- знакомятся с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы»; - участвуют в составлении схемы: изучение условий размораживания, время размораживания,	- называют алгоритм действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы»; - составляют схему: изучение условий размораживания, время размораживания,

			выполнение практической работы «Размораживание тушки птицы»; работа с таблицей «Порционные полуфабрикаты»; слушают сообщение учителя про технологию приготовления котлетной массы выполняют практическую работу «Приготовление котлетной массы»; выполняют практическую работу «Приготовление блюда – зразы»; Слушают сообщение учителя «Приёмы приготовления полуфабрикатов: панирование, мариновани» запись определения в тетрадь;	наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь; - обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя; - рассматривают таблицу «Порционные полуфабрикаты»; - отвечают на вопросы по содержанию таблицы, с помощью учителя; - читают текст и выделяют главное; - с помощью учителя могут приготовить котлетную массу; -с помощью учителя составляют технологическую карту приготовления блюда-зразы; - имеют представление о приемах приготовления полуфабрикатов; - записывают определение в тетрадь	наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь; - обсуждают и разбирают выполненную работу; - работают с таблицей «Порционные полуфабрикаты»; - отвечают на вопросы; - читают текст и выделяют главное; - с опорой на конспект в тетради могут приготовить котлетную массу; -с с опорой на карточки составляют технологическую карту приготовления блюда-зразы; - имеют представление о приемах приготовления полуфабрикатов; - записывают определение в тетрадь
126	Обобщение. Контрольная работа. Тест	1	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы

127-128	Мир профессий, связанных с пищевыми технологиями.	2	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; выполняют практическое задание: сообщение о профессиях: помощник повара, мойщика посуды, официант; знакомятся с видами работ, выполняемых помощником повара; знакомятся с видами работ, выполняемых мойщиком посуды; знакомятся с видами работ, выполняемых официантом; узнают права и обязанности людей, работающих по этим профессиям; делают выводы о работах по этим специальностям; выступают с сообщениями; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	- принимают цель и готовый план деятельности; - записывают название профессий; - участвуют в просмотре видеоролика о профессиях; - выражают свое мнение; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	- готовят сообщения о профессиях, связанных с пищевыми технологиями; - самостоятельно выступают с сообщениями; - участвуют в просмотре видеоролика о профессиях, с последующем объяснением увиденного (услышанного); - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
---------	---	---	--	---	--

3 четверть
10 недель, 88 уроков

№	Тема урока.	Кол-во час.	Основные виды учебной деятельности	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Модуль «Подготовка младшего обслуживающего персонала»					

129-130	Знакомство кабинетом «Мастерская строительного профиля».	с	2	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; изучают правила техники безопасности при использовании оборудования в кабинете «Мастерская строительного профиля»; участвуют в дидактической игре «Знай правила техники безопасности»; знакомятся со спецодеждой в кабинете; знакомятся с правилами личной гигиены в кабинете «Мастерская строительного профиля»; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	- повторяют правило техники безопасности в мастерской; - принимают цель и готовый план деятельности; - запоминают название и предназначение кабинета профильного труда; - слушают объяснения учителя; - записывают название кабинета - ориентируются в кабинете; - с помощью учителя выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	- с помощью учителя рассказывают правила Т.Б. - самостоятельно - отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения; - аргументируют свое мнение (с помощью учителя); - с помощью карточек выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения
131-138	Система водоснабжения и канализации зданий		8	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план»; слушают сообщение учителя о монтаже систем водопровода; выполняют практическую работу: «Описание вида труб для водопровода»;	- представление о монтаже системы водопровода; - представление о видах труб для водопровода; - понимание назначения приборов для водопроводов; - представление о водозаборной арматуре;	- представление о монтаже системы водопровода; - знание видов труб для водопровода, уметь определить по образцам; - понимание назначения приборов

		слушают сообщение учителя о приборах водопровода; выполняют практическую работу: «Установка водомерного счетчика»; смотрят видеоролик: Назначение и устройство водозаборной арматуры»; выполняют практическую работу: «Монтаж крана. Монтаж смесителя»; слушают сообщение учителя о эксплуатации и ремонте водопроводов горячей и холодной воды; слушают сообщение учителя: «Эксплуатация и ремонт смесителя, крана, сливного бачка»; выполняют практическую работу: «Устранение неполадок смесителя, крана, сливного бачка»; слушают сообщение учителя о внутренней канализационной сети; смотрят видеоролик устройство и эксплуатация санитарных приборов; выполняют практическую работу: «Ремонт повреждённых полипропиленовых труб» выполняют практическую работу: «Установка мойки»; слушают сообщение учителя: «Эксплуатация и ремонт канализации»; осуществляют уборку рабочего места; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	- знание инструмента и оборудования для установки смесителя и крана; - умение с помощью учителя монтировать кран, смеситель; - представление о эксплуатации и ремонте водопроводов горячей и холодной воды; - представление об основных неисправностях крана, смесителя, сливного бачка; - представление о системе канализации в доме; - представление о возможных неисправностях системы канализации; - представление об устройствах и правилах эксплуатации санитарных приборов; - с помощью учителя выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	для водопроводов; - знание водозаборной арматуры, применение на практике; - знание инструмента и оборудования для установки смесителя и крана, применение на практике; - умение с помощью учителя монтировать кран, смеситель; - представление о эксплуатации и ремонте водопроводов горячей и холодной воды; - знание основных неисправностей крана, смесителя, сливного бачка, умение по карточкам найти способ их устранения; - знание устройство и назначении системы канализации в доме; - представление о возможных неисправностях системы канализации, применение на
--	--	---	--	--

					практике - представление об устройствах и правилах эксплуатации санитарных приборов, применение на практике; - планирование предстоящей практической работы; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения
139-146	Малярные работы	8	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; слушают сообщение учителя: «Подготовка поверхности к окрашиванию»; выполняют практическую работу: «Инструмент для подготовки поверхности к окрашиванию»; выполняют практическую работу: «Виды обоев»; слушают сообщение учителя об необходимом инструменте и инвентаре для оклейки обоев; выполняют практическую работу: «Наклейка обоев на подготовленную поверхность»; смотрят видеоролик: «Окрасочные работы маляра»;	- знают инструменты и приспособления подготовки поверхности к окрашиванию; - представление о материалах для грунтования и окрашивания поверхностей; - представление о видах обоев; - знание инвентаря и приспособлений для поклейки обоев; - знание инвентаря и	- знают инструменты и приспособления подготовки поверхности к окрашиванию, применяют на практике; - умение подобрать материал (грунтовка, краска) по карточкам для разных помещений; - знание видов обоев, умение подобрать обои с помощью учителя для разных помещений;

			выполняют практическую работу: «Применение малярного инструмента»; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	приспособлений для проведения малярных работ; - представление об отделке с помощью трафаретов; - с помощью учителя выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	- знание инвентаря и приспособлений для поклейки обоев, применение на практике; - знание инвентаря и приспособлений для проведения малярных работ, применение на практике; - представление об отделке с помощью трафаретов, применение на практике; - планирование предстоящей практической работы; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения
147-160	Штукатурные работы	14	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; слушают сообщение учителя: «Основные сведения о штукатурке»;	- представление о назначении и видах штукатурки; - знание инструмента и приспособлений для оштукатуривания стен; - понимание	- представление о назначении и видах штукатурки; - знание инструмента и приспособлений для оштукатуривания стен, применение на

			выполняют практическую работу: «Инструмент и приспособления штукатурка»; смотрят видеоролик: «Штукатурные слои, их назначение и способы нанесения»; выполняют практическую работу: «Методы нанесения слове штукатурки»; слушают сообщение учителя о приготовлении раствора для оштукатуривания поверхности; слушают сообщение учителя о различных техниках оштукатуривания (набрасывания и намазывания раствора, разравнивания, накрывки затирки и заглаживания раствора гладилками); выполнение практической работы: «Оштукатуривания поверхности»; слушают сообщение учителя о требования к качеству штукатурок; выполняют практическую работу: «Технология нанесения шпатлёвки»; выполняют практическую работу: «Определение дефектов отделки помещений»; осуществляют уборку рабочего места; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	необходимости нанесения штукатурки в несколько слоев; - представление о методах и техниках нанесения штукатурки; - знание требований к качеству штукатурок; - понимание технологии нанесения штукатурки и шпаклевки; - знание дефектов отделки помещений; - с помощью учителя выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	практике; - определение количество слоев нанесения штукатурки с объяснением для каждого слоя; - представление о методах и техниках нанесения штукатурки с применением на практике; - знание требований к качеству штукатурок для разных помещений; - демонстрирование владение базовыми знаниями нанесения штукатурки и шпаклевки; - знание дефектов отделки помещений, применение на практике; - планирование предстоящей практической работы; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
--	--	--	---	--	---

161-168	Напольные покрытия	8	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; смотрят (слушают) видеоролик виды полов; выполняют практическое задание: устройство дощатого пола слушают сообщение учителя о видах напольных покрытий; слушают сообщение учителя о подготовке пола для укладки напольных покрытий; выполняют практическое задание: укладка линолеума; выполняют практическое задание: выбор средств и инструмента для разных напольных покрытий; слушают сообщения учителя о средствах и инвентаря для мытья пола; выполняют практическое задание: выбор средств и инструмента для разных напольных покрытий; слушают сообщение учителя последовательность мытья пола; выполняют практическое задание: мытье пола; осуществляют уборку рабочего места; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	- представление о видах полов; - представление о разных напольных покрытиях; - представление об устройстве дощатого пола; - знание алгоритма подготовки пола для укладки разных напольных покрытий; - знание инструментов и приспособлений для настила полов и укладки напольных покрытий; - знание инвентаря и средств для мытья полов, применение на практике; - понимание технологической карты мытья полов, применение на практике; - с помощью учителя выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы	- понимание и различие разных видов полов; - понимание назначения и различия разных напольных покрытий; - знание устройство дощатого пола, умение объяснить с помощью макета; - знание алгоритма подготовки пола для укладки разных напольных покрытий, применение на практике; - знание инструментов и приспособлений для настила полов и укладки напольных покрытий, применение на практике; - знание инвентаря и средств для мытья полов, применение на практике - понимание технологической карты мытья полов, применение на практике;
---------	--------------------	---	--	--	--

					- планирование предстоящей практической работы; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
169	Обобщение. Контрольная работа. Тест	1	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы
Модуль «Столярное дело»					
170- 171	Инструменты и материалы для работы в столярной мастерской	2	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; С опорой на видеоролик повторяют виды инструментов и материалов для работы в столярной мастерской; Выполняют практическую работу: «Правила хранения инструментов и уход за ними»; Выполняют практическую работу: «Правила экономного расходования материалов.»; Слушают сообщение учителя: «Экономный расход материала».	-проговаривают с помощью карточек виды инструментов и материалов для работы в столярной мастерской; -проговаривают с помощью карточек правила хранения инструментов и уход за ними; - готовят инструменты к работе, правильный уход за ними с помощью учителя; -с помощью учителя выполняют практические задания;	-знание инструментов и материалов для работы в столярной мастерской. -называют правила хранения инструментов и уход за ними; -Повторяют правила экономного расходования материалов. -самостоятельно готовят инструменты к работе, -имеют представление об экономно расходуют материалы;

				- отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	- планирование предстоящей практической работы; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
172-183	Круглые лесоматериалы, пиломатериалы, заготовки и изделия	12	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; знакомство с хвойными и лиственными лесоматериалами: использование, обмер и хранение. Выполняют практическую работу: «Выполнение обмера лесоматериалов»; знакомство с видами пиломатериалов: брусья, бруски, доски, обапол, шпалы, рейки, дощечки, планки. Повторение видов досок в зависимости от способа распиловки бревна. Выполняют практическую работу: «Определение видов пиломатериалов и досок по образцу»; Знакомство с заготовками: назначение, виды по обработке (пиленая, клееная, калиброванная). Выполняют практическую работу: «Определение вида заготовки по образцу» Знакомство с фрезерованными деревянными деталями для строительства: плинтусы, наличники, поручни, обшивки, раскладки.	-Повторяют хвойные и лиственные породы деревьев. -Знакомятся с хвойными и лиственными лесоматериалами: использование, обмер и хранение. -Выполняют обмер лесоматериалов с помощью учителя -Называют с помощью учителя виды досок в зависимости от способа распиловки бревна. -Определяют виды пиломатериалов и досок по образцу с помощью учителя - Знакомятся с заготовками: назначение, виды по обработке ;	-Повторяют хвойные и лиственные породы деревьев. -Знакомятся с хвойными и лиственными лесоматериалами: использование, обмер и хранение. -Выполняют обмер лесоматериалов; - Повторяют виды досок в зависимости от способа распиловки бревна. -Определяют виды пиломатериалов и досок по образцу ; -Знакомятся с заготовками: назначение, виды по обработке (пиленая,

			Выполняют практическую работу: «Определение фрезерованных деревянных изделий по образцам» Знакомство с материалами и изделиями для настилки пола (доски, бруски, линолеум, ковролин, плитка, плинтус): свойства и применение. Выполняют практическую работу: «Определение вида материала и изделий для настилки пола по образцам» Знакомство с паркетом штучным, паркетными досками и щитами: назначение, технические условия применения. Выполняют практическую работу: «Определение вида паркета штучного, паркетных досок и щитов по образцу и рисунку»	-определяют вид заготовки по образцу с помощью учителя -Знакомятся с материалами и изделиями для настилки пола (доски, бруски, линолеум, ковролин, плитка, плинтус): свойства и применение. -Определяют вид материала и изделий для настилки пола по образцам с помощью учителя - Знакомятся с паркетом штучным, паркетными досками и щитами: назначение, технические условия применения. -Определяют вид паркета штучного, паркетных досок и щитов по образцу с помощью учителя -с помощью учителя выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	клееная, калиброванная). -Определяют вид заготовки по образцу -Знакомятся с материалами и изделиями для настилки пола (доски, бруски, линолеум, ковролин, плитка, плинтус): свойства и применение. -Определяют вид материала и изделий для настилки пола по образцам -Знакомятся с паркетом штучным, паркетными досками и щитами: назначение, технические условия применения. -Определяют вид паркета штучного, паркетных досок и щитов по образцу и рисунку - планирование предстоящей практической работы;
--	--	--	---	--	---

					- отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
184-197	Мебельное производство. Изготовление несложной мебели с облицовкой поверхности	14	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; Знакомство с назначением облицовки столярного изделия; Знакомство со шпоном: виды (лущенный, строганный), свойства видов, производство шпона; Знакомство с технологией облицовки поверхности шпоном; Знакомство с применяемыми клеями. Знакомство с видами набора шпона; Подготовка шпона и клеевого раствора к работе по облицовке изделия Знакомство с правилами подготовки шпона и клеевого раствора. Знакомство с наклеиванием шпона запрессовкой и с помощью притирочного молотка. Знакомство с правилами безопасной работы при облицовке поверхности шпоном. Выполнение практической работы: «Выполнение облицовки поверхности шпоном (на отходах материала)»; Выполнение практической работы: ««Изготовление несложной мебели»	-Знакомятся с назначением облицовки столярного изделия. - Знакомятся со шпоном: виды (лущенный, строганный), свойства видов, производство шпона. -Определяют вид шпона по образцам с помощью учителя -Знакомятся с технологией облицовки поверхности шпоном. -Знакомятся с применяемыми клеями. - Знакомство с видами набора шпона («в елку», «в конверт», «в шашку»). -Готовят шпон и клеевой раствор к работе по облицовке изделия с помощью учителя	-Знакомятся с назначением облицовки столярного изделия. -Знакомятся со шпоном: виды (лущенный, строганный), свойства видов, производство шпона. -Определяют вид шпона по образцам -Знакомятся с технологией облицовки поверхности шпоном. -Знакомятся с применяемыми клеями. -Знакомство с видами набора шпона («в елку», «в конверт», «в шашку»). -Готовят шпон и клеевой раствор к работе по облицовке изделия

			Выполнение практической работы: «Окончательная отделка готового изделия».	- Знакомятся с правилами подготовки шпона и клеевого раствора. - Знакомятся с наклеиванием шпона запрессовкой и с помощью притирочного молотка. - Знакомятся с правилами безопасной работы при облицовке поверхности шпоном. - Выполняют облицовку поверхности шпоном (на отходах материала). - с помощью учителя выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	- Знакомятся с правилами подготовки шпона и клеевого раствора. - Знакомятся с наклеиванием шпона запрессовкой и с помощью притирочного молотка. - Знакомятся с правилами безопасной работы при облицовке поверхности шпоном. - Выполняют облицовку поверхности шпоном (на отходах материала). - планирование предстоящей практической работы; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
198-205	Мебельная фурнитура и крепежные изделия	8	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план;	- Знакомятся с фурнитурой для подвижного соединения сборочных единиц;	- Знакомятся с фурнитурой для подвижного соединения сборочных единиц;

			Знакомство с фурнитурой для подвижного соединения сборочных единиц (петли, направляющие). Знакомство с видами петель. Выполняют практическую работу: «Выполнение соединения деталей с помощью петель»; Знакомство с фурнитурой для неподвижного соединения сборочных единиц; Знакомство с фурнитурой для открывания дверей и выдвигания ящиков. Выполнение практической работы: «Выполнение соединения деталей с помощью стяжек»; Выполнение практической работы: «Установка мебельного замка. Прикрепления ручки»;	- Знакомятся с видами петель; - Выполняют соединение деталей с помощью петель с помощью учителя; - Знакомятся с фурнитурой для неподвижного соединения сборочных единиц; - Знакомятся с фурнитурой для открывания дверей и выдвигания ящиков; - Прикрепляют ручку с помощью учителя; - с помощью учителя выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	- Знакомятся с видами петель; - Выполняют соединение деталей с помощью петель; - Знакомятся с фурнитурой для неподвижного соединения сборочных единиц; - Знакомятся с фурнитурой для открывания дверей и выдвигания ящиков; - Выполняют соединение деталей с помощью стяжек; - Устанавливают мебельный замок; - Прикрепляют ручку; - планирование предстоящей практической работы; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
206-213	Изготовление моделей мебели	8	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с	- знакомятся с требованиями к современной мебели	- Знакомятся с требованиями к современной мебели

			помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; Знакомство с общими сведения о мебельном производстве. Повторение видов мебели. Знакомство с предприятиями, выпускающие мебель. Знакомство с профессиями мебельного производства. Определение вида мебели по рисунку или образцу; Знакомство с видами мебели: по назначению, по способу соединения частей; Знакомство с элементами деталей столярного изделия; Выполнение практической работы: «Изготовление изделия».	(эстетические, технико-экономические); - Знакомятся с видами мебели: по назначению (бытовая, офисная, комбинированная), по способу соединения частей (секционная, сборно- разборная, складная, корпусная, брусковая). - Определяют вид мебели по рисунку или образцу с помощью учителя - с помощью карточек называют элементы деталей столярного изделия: брусок, обкладка, штапик, филенка, фаска, смягчение, закругление, галтель, калевка, фальц (четверть), пластик, свес, гребень, паз. - с помощью учителя выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	(эстетические, технико-экономические); - Знакомятся с видами мебели: по назначению (бытовая, офисная, комбинированная), по способу соединения частей (секционная, сборно- разборная, складная, корпусная, брусковая); - Определяют вид мебели по рисунку; - с помощью карточек называют элементы деталей столярного изделия: брусок, обкладка, штапик, филенка, фаска, смягчение, закругление, галтель, калевка, фальц (четверть), пластик, свес, гребень, паз. - планирование предстоящей практической работы; - отвечают с помощью учителя на итоговые
--	--	--	--	--	--

					вопросы и оценивают свои достижения.
214	Обобщение. Контрольная работа. Тест	1	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы
215- 216	Мир профессий, связанных с технологиями обработки материалов (каменщик, штукатур, маляр, облицовщик-плиточник)	2	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; готовят сообщения о профессии сантехник и станочник, выступают с сообщениями; отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.	- принимают цель и готовый план деятельности; - записывают название профессий; - участвуют в просмотре видеоролика о профессиях; - выражают свое мнение; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	- готовят сообщения о профессиях, связанных с технологиями обработки материалов; - самостоятельно выступают с сообщениями; - участвуют в просмотре видеоролика о профессиях, с последующим объяснением увиденного (услышанного); - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.

4 четверть
7 недель, 56 уроков

№	Тема урока.		Основные виды учебной деятельности	Дифференциация видов деятельности
---	-------------	--	------------------------------------	-----------------------------------

		Кол-во час.		Минимальный уровень	Достаточный уровень
Модуль «Художественный труд»					
217- 222	Виды художественной отделки	6	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; Знакомство с эстетическими требованиями к изделию. Знакомство с особенностями отделки изделия в различных техниках Слушают рассказ учителя о разных видах художественной отделки Выполняют практическую работу: «Виды художественной отделки на образцах» Выполняют практическую работу: «Составление технологической карты понравившейся техники отделки»	-Имеют представления о эстетических требованиях к изделию; -имеют представление о разных видах отделки; -с помощью учителя на образцах выполняют элемент художественной отделки; -С помощью учителя составляют технологическую карту выбранной техники отделки изделия; -с помощью учителя выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	-Умение объяснить важность эстетических требованиях к изделию; -с помощью карточек могут различать разные виды отделки -с помощью учителя на образцах выполняют элемент художественной отделки -С помощью учителя составляют технологическую карту выбранной техники отделки изделия; - планирование предстоящей практической работы; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.

223-228	Художественная отделка изделий	6	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; Выполнение практической работы: «Распознавание разных видов отделки»; Смотрят видеоролик: «Умения применять разные виды отделки для разных поверхностей» Знакомство с видами художественной отделки различных изделий. Знакомство с эстетическими требованиями к изделию. Знакомство с особенностями отделки изделия в технике маркетри. Распознавание разных видов отделки	-Знакомятся с видами художественной отделки изделий. -Знакомятся с особенностями отделки изделия различных техниках. -Распознают разные виды отделки с помощью учителя -с помощью учителя выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	-Знакомятся с видами художественной отделки изделий. -Знакомятся с эстетическими требованиями к изделию. -Знакомятся с особенностями отделки изделия в различных техниках. -Распознают разные виды отделки - планирование предстоящей практической работы; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
229-234	Инструменты для художественной отделки изделия	6	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; Повторение видов инструментов и материалов для работы в мастерской. Повторение правил хранения инструментов и уход за ними.	- Повторяют виды инструментов и материалов для работы в мастерской. -Повторяют правила хранения инструментов и уход за ними. -Готовят инструменты к работе, правильный уход	-Повторяют виды инструментов и материалов для работы в мастерской. -Повторяют правила хранения инструментов и уход за ними.

			Повторение правил экономного расходования материалов. Подготовка инструментов к работе, правильный уход за ними. Экономный расход материала Выполнение практической работы: «Инструменты для художественной отделки изделия» Выполнение практической работы: «Правила подготовки инструментов к работе.	за ними с помощью учителя -с помощью учителя выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	-Повторяют правила экономного расходования материалов. -Готовят инструменты к работе, правильный уход за ними. -Экономно расходуют материалы - планирование предстоящей практической работы; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
235-255	Приемы работы инструментами для выполнения художественной отделки	21	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; Знакомство с приемами работы инструментами для выполнения выбранной художественной отделки; Повторение правил безопасной работы с клеем. Повторение правил безопасной работы при работе с наждачной бумагой и окраске изделия. Знакомство с последовательностью изготовления изделия, названиями операций по изготовлению изделия.	-с помощью учителя подбирают необходимый инструмент -с помощью карточек рассказывают технику безопасности с инструментом -имеют представление о различных видах клея, выбирают необходимый с помощью учителя -С опорой на карточки составляют	-подбирают необходимый инструмент; -рассказывают технику безопасности с инструментом -разбираются о различных видах клея, выбирают необходимый с помощью учителя; -С опорой на карточки составляют

			Выполняют практическую работу: «Изготовление изделия» Выполняют практическую работу: «Отделка готового изделия выбранным способом художественной отделки» Оценка качества готового изделия. Анализ выполненной работы	последовательность изготовления изделия; -с помощью учителя выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	последовательность изготовления изделия; - планирование предстоящей практической работы; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
256	Обобщение. Контрольная работа. Тест	1	Выполнение теоретической части теста. Выделение правильного ответа на вопрос	Выполняют тестовое задание (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют тестовое задание, определяют правильные ответы
Модуль «Сельскохозяйственный труд»					
257- 272	Выращивание растений в защищенном грунте	16	формулируют с помощью учителя тему урока и учебную задачу, выбирают с помощью учителя возможные способы ее достижения, планируют с помощью учителя деятельность и стремятся осуществить план; Слушают рассказ учителя с опорой на видеоматериал: «Вредители растений и меры борьбы с ними» Слушают рассказ учителя с опорой на видеоматериал: «Болезни растений и меры борьбы с ними»; Выполнение практической работы: «Подготовка почвенной смеси»; Выполнение практической работы: «Практическая работа. Посев семян»	-имеют представления о различных вредителях и мерах борьбы с ними; -имеют представления о болезни растений и мерах борьбы с ними; -с помощью учителя выполняют практические задания; - отвечают с помощью учителя на итоговые вопросы.	-с помощью карточек могут рассказать о различных вредителях и мерах борьбы с ними; -с помощью карточек могут рассказать о болезнях растений и мерах борьбы с ними; - планирование предстоящей практической работы; - отвечают с помощью учителя на итоговые

			Выполнение практической работы: «Подготовка почвы в теплиц» Выполнение практической работы: «Высадка рассады. Уход за растениями»		вопросы и оценивают свои достижения.
--	--	--	---	--	---