**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**среднего общего образования «Школа №2 г. Облучье»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «Рассмотрено» Руководитель МО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Протокол №от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г. |  | **«Согласовано»**зам. директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Н.Касимова«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г. |

**Рабочая программа**

**по технологии (технологии ведения дома)**

**для 5-х класса**

(уровень базовый, общеобразовательный)

Учитель

Н.А.Казанцева

2016-2017 учебный год.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Рабочая программа разработана на основании нормативных правовых документов:**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного стандарта основного общего образования».

3. Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 г. № 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».

4. Приказ Минобрнауки России от 31.03.2014 г. № 253 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».

5. Приказ Минобрнауки России от 09.01.2014 г. № 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2015 № 576 «О внесении изменений в Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию  при реализации имеющих государственную аккредитацию  образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный от 31. 03. 2014 № 253»

 8. Приказ ОУ № 33 от 19.05.2015 «Об утверждении перечня учебников и учебных пособий на 2015\16 учебный год»

9. Приказ ОУ №  49\8   от   31.08.   2015 года «Об утверждении образовательной программы основного общего образования».

10. Приказ Минобрнауки России от 09.01.2014 № 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

11. Фундаментальное ядро содержания общего образования / Рос. акад. наук, Рос. акад. образования; под ред. В.В. Козлова, А.М Кондакова. – М.: Просвещение, 2011.

12. Примерные основные образовательные программы общего и основного общего образования (сайт «Реестр примерных основных общеобразовательных программ» http://fgosreestr.ru).

**Сведения об авторской программе, на основании которой разработана рабочая программа**

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе: авторской программы по технологии Логвиновой Ольги Николаевны, Технология (Технологии ведения дома) 5 класс М.:ВАКО, 2015 год

***Цели реализации программы :***

* Формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
* Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
* Развитее познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

***Задачи реализации программы:***

* Освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личности или общественно значимых изделий;
* Освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

**Общая характеристика учебного предмета «Технология ведения дома»**.

Обучение школьников технологии строится на основе ос­воения конкретных процессов преобразования материалов и использова­ния материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, мест­ных социально-экономических условий обязательный мини­мум содержания основных образовательных программ по тех­нологии.

Независимо от изучаемых технологий содержание программ­ы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение информации;
* основы черчения, графики и дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпри­нимательства;
* знакомство с миром профессий;
* творческая, проектно-исследовательская деятельность;

В результате изучения технологии обучающиеся *ознакомятся с:*

• предметами потребления, материальным изделием или не­материальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

• методами обеспечения безопасности труда, культурой тру­да, этикой общения;

*овладеют:*

• умением распознавать и оценивать свойства конструкцион­ных, текстильных и поделочных материалов;

• умением выбирать инструменты, приспособления и обору­дование для выполнения работ, находить необходимую ин­формацию в различных источниках, в том числе с использо­ванием компьютера;

• навыками чтения и составления документаций, проектирова­ния, конструирования, моделирования и тех­нологии с использованием компьютера;

• навыками организации рабочего места с соблюдением тре­бований безопасности труда и правил пользования инстру­ментами, приспособлениями, оборудованием;

• навыками выполнения технологических операций с исполь­зованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

• умением разрабатывать учебный творческий проект, изго­товлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

• умением соотносить личные потребности с требования­ми, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Базовыми для программы являются разделы «**Кулинария**», «**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**», «**Художественные ремесла**».

Каждый раздел рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся акцентируется их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Обучение технологии предполагает широкое использова­ние межпредметных связей. Это связи с ***алгеброй***и ***геометрией***при проведении расчётных операций и графических построений; с ***химией***при изучении свойств конструкционных и текстиль­ных материалов, пищевых продуктов; с ***физикой***при изучении механических характеристик материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с ***историей***и ***искусством***при изучении техноло­гий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно про ведение интегрированных занятий в рамках отдель­ных разделов.

**Место учебного предмета, в учебном плане**

На изучение предмета отводится 2 часа в неделю, итого 70 часов за учебный год. Предусмотрены лабораторно - практические работы и творческие проекты. Для промежуточной аттестации выделяется 1 час. Форма промежуточной аттестации – защита проекта.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения содержания учебного предмета**

*Личностные результаты* изучения предмета:

* Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* Мотивация учебной деятельности;
* Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* Самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* Смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социологии;
* Нравственно-эстетическая ориентация;
* Реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* Развитие готовности к самостоятельным действиям;
* Развитее трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* Гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций,, культуры, эмоционально положительные принятие своей этнической идентичности);
* Проявление технико-технологического и экономического мышления;
* Экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятие и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции , выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

***Метапредметные результаты***изучения курса:

*Познавательные УУД:*

* Алгоритмизированные планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* Моделирование технических объектов и технологических процессов;
* Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым категориям и показателям;
* Общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, посторенние цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
* Исследовательские и проектные действия;
* Осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
* Выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* Формулирование определение понятий;
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*Коммуникативные УУД:*

* Умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
* Владение речью;

*Регулятивные УУД:*

* Целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* Самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самоккорекция, волевая регуляция, рефлекция);
* Саморегуляция

***Предметные результаты***освоение курса предполагают сформированность следующих умений:

* Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* Разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни столовой;
* Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовит блюда из сырых и варенных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* Определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
* Наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
* Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
* Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* Выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
* Подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

**Содержание тем учебного предмета**

**ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

*Практические работы*

Выполнение эскизов проектов.

**ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (5 ч)**

*Основные теоретические сведения*

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

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

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы*

Творческий проект « Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

**КУЛИНАРИЯ (17ч)**

**Санитария и гигиена (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Санитарные требования кпомещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

*Практические работы*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием ,инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

**Здоровое питание (1ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятия о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

**Технология приготовления пищи (12 ч)**

***Бутерброды, горячие напитки***

*Основные теоретические сведения*

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

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

*Практические работы*

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.***

*Основные теоретические сведения*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных , вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых , обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

*Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых имакаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

***Блюда из овощей***

*Основные теоретические сведения*

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

*Практические работы*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

***Блюда из яиц***

*Основные теоретические сведения*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

*Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

**Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (3 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛЕЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 Ч)**

**Материалы материаловедения (4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

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

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

*Практические работы*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Конструирование швейных изделий (6ч)**

*Основные теоретические сведения*

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежами инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человек и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Посторенние чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

**Швейные ручные работы (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных строчек и стежков. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практические работы*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Элементы машиноведения (6 ч)**

*Основные теоретические сведения*

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

*Практические работы*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

**Проект «Фартук для работы на кухне» (10 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладки выкройки фартука. Обмеловка и раскройка ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

**ХУДОЖЕСТВЕННЕ РЕМЕСЛА (18 Ч)**

**Декоративно-прикладное изделие для кухни (9 ч)**

**Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (9 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Традиционные вид рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство м видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики , определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутов. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

**Тематический план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | Наименование разделов и тем | Всего часов | В том числе на: |
| уроки | лабораторно-практические работы | контрольные работы | проект |
| **1** | **Проектная деятельность** | 1 | 1 |  |  |  |
| **2** | **Оформление интерьера** | 5 | 3 |  |  | 2 |
| **3** | **Кулинария** | 17 | 9 | 6 | 1 | 1 |
| **4** | **Создание изделий из текстильных материалов**  | 28 | 5 | 19 | 1 | 3 |
| **5** | **Художественные ремесла**  | 18 | 8 | 7 |  | 3 |
| **6** | **Промежуточная аттестация** | 1 |  |  | 1 |  |
|  | **Итого**  | **70** | **26** | **32** | **3** | **9** |

**Учебники:**

1. 1. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 192с.
2. 2. Технология. 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 80с.

**Учебно-методическое обеспечение:**

**Материально - техническое обеспечение:**

Учебное оборудование:

-Компьютер.

**Основные ЭОР, применяемые в изучении предмета:**

 ***Информационные ресурсы***

1. [Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов](http://school-collection.edu.ru/) <http://school-collection.edu.ru/>
2. Проект федерального центра информационно-образовательных ресурсов (**ФЦИОР** http://www.[fcior.edu.ru](http://fcior.edu.ru/)
3. [Каталог образовательных ресурсов сети Интернет](http://katalog.iot.ru/) <http://katalog.iot.ru/>

***Интернет-ресурсы:***

1. Учительский портал <http://www.uchportal.ru/>
2. Педагогический журнал «Учитель» <http://www.ychitel.ru/>
3. Фестиваль педагогических идей «Первое сентября» <http://festival.1september.ru/>
4. Инфоурок. <http://infourok.ru/>
5. Интернет видео уроки <http://interneturok.ru/>
6. Интернет-школа сайт [www.Просвещение.ru/](http://www.Просвещение.ru/)

**Планируемые результаты изучения учебного предмета**

Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 5 класса.

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, моло­ка и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональ­ное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Выпускник научится:*

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные на­правления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится:*

* планировать и выполнять учебные технологические проек­ты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: пользо­ваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию, экономическую и экологиче­скую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабаты­вать вариант рекламы для продукта труда.

**Календарно- тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****урока**  | **дата проведения**  | **тема урока**  | **тип урока**  | **технологии** | **решаемые проблемы**  | **виды деятельности****(элементы содержания, контроль)** | **планируемые результаты**  | **ком-ментарий учителя**  |
|  | **план**  | **факт** | **предметные**  | **метапредметные УУД** | **личностные УУД** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** |
| **Проектная деятельность (1 ч)** |
| 1 |  |  | Проектная деятельность на уроках «Технология»  | Урок «открытия» нового знания  | Проектной деятельности, личностно ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действии, групповой работы  | Что такое проект? Каковы особенности проектной деятельности? Какова цель проекта? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования. *Самостоятельная работ*: выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов  | *Знания:* о цели и задачах изучения предмета, этапах проектнойдеятельности.*Умения:* анализировать варианты проектов по предложенным критериям. | *Познавательные:* умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ.*Регулятивные:* целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.*Коммуникативные:*диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы | Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности  |  |
| **Оформление интерьера (5 ч)** |
| 2 |  |  | Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни | Урок общеметодологической направленности  | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, информационно-коммуникационные  | В чем заключаются особенности интерьера кухни? Планировка кухни?  | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии *интерьер,* требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки. *Самостоятельная работа:* выполнение планировки кухни в масштабе 1:5. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия  | *Знания:* о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. *Умения:* выполнять план кухни в масштабе  | *Познавательные:* умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.*Регулятивные:*целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция.*Коммуникативные:*диалог, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация |  |
| 3 |  |  | Творческий проект «Кухня моей мечты» | Урок рефлексии  | Проектной деятельности, информационно-коммуникационные | Какой должна быть «Кухня моей мечты»? | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построения и реализация проекта выхода из затруднения. Формирование цели и проблемы проекта Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?).исследование проблемы, обсуждение возможных способ решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика) | *Знания:* о целях и задачах, этапах проектирования. *Умения:* выполнять проект по теме «Интерьер» | *Познавательные:* умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция.*Коммуникативные:*диалог, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия |  |
| 4 |  |  | Творческий проект «Кухня моей мечты» | Урок рефлексии  | Проектной деятельности, информационно-коммуникационные | Какой должна быть «Кухня моей мечты»? | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построения и реализация проекта выхода из затруднения. Формирование цели и проблемы проекта Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?).исследование проблемы, обсуждение возможных способ решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика) | *Знания:* о целях и задачах, этапах проектирования. *Умения:* выполнять проект по теме «Интерьер» | *Познавательные:* умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция.*Коммуникативные:*диалог, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия |  |
| 5 |  |  | Творческий проекта «Кухня моей мечты»  | Урок развивающего контроля  | Проектной деятельности, саморазвития личности  | В чем новизна моего проекта «Кухня моей мечты»? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий , умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям. Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения | *Знания:*  о правилах защиты проекта. *Умения:* защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям | *Познавательные:* умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений.*Регулятивные:* рефлексия, оценка и самооценка.*Коммуникативные:* диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать. | Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразования, реализация творческого потенциала, развитее готовности к самостоятельным действиям, самооценки, умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации |  |
| 6 |  |  | Защита проекта «Кухня моей мечты»  | Урок развивающего контроля  | Проектной деятельности, саморазвития личности  | В чем новизна моего проекта «Кухня моей мечты»? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий , умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям. Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения | *Знания:*  о правилах защиты проекта. *Умения:* защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям | *Познавательные:* умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений.*Регулятивные:* рефлексия, оценка и самооценка.*Коммуникативные:* диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать. | Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразования, реализация творческого потенциала, развитее готовности к самостоятельным действиям, самооценки, умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации |  |
| **Кулинария (17 ч)** |
| 7 |  |  | Санитария и гигиена на кухне  | Урок «открытия» нового здания  | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные  | Каковы санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, приготовлению и хранению пищи? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний п изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником , изучение материала ЭОР – беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. Рефлексия  | *Знания:* о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне.*Умение:* соблюдать правила мыть посуды, безопасной работы на кухне | *Познавательные:* сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, умение слушать и выступать | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитее трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности |  |
| 8 |  |  | Здоровое питание  | Урок общеметодологической направленности  | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные | Что нужно знать каждому о правилах здорового питания?  | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР. *самостоятельная работа:* составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия  | *Знания:* о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизненной деятельности людей, роли витаминов. *Умения:* анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак | познавательные: сопоставление, рассуждения, анализ, классификация, смысловое чтение.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.Коммуникативные: диалог, умения слушать и выступать.  | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбие и ответственности за качество своей деятельности.  |  |
| 9 |  |  | Бутерброды. Горячие напитки  | Урок общеметодологической направленности | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные | Какие бываю виды бутербродов? Какова технология их приготовления? Какие бывают горячие напитки? Какова технология их приготовления?  | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентаций , ЭОР. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника: определение «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе (выращивание, сорта, технология приготовления).*Самостоятельная работа:* составление технологических карт. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия  | *Знания:* о видах бутербродов, горячих напитков, технологии приготовления, значение хлеба в питании человека.*Умения:* составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая | *Познавательные:* сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации , смысловое чтение, работа с таблицами.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.*Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества |  |  |
| 10 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №1 Приготовление бутербродов и горячих напитков  | Урок общеметодологической направленности | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные | Какие бываю виды бутербродов? Какова технология их приготовления? Какие бывают горячие напитки? Какова технология их приготовления? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентаций , ЭОР. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника: определение «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе (выращивание, сорта, технология приготовления).*Самостоятельная работа:* составление технологических карт. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах бутербродов, горячих напитков, технологии приготовления, значение хлеба в питании человека.*Умения:* составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая | *Познавательные:* сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации , смысловое чтение, работа с таблицами.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.*Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества |  |  |
| 11 |  |  | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий  | Урок общеметодологической направленности | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные | Какие бываю виды круп, бобовых, макаронных изделий? Каково их значение в питании людей? Каковы особенности их приготовления?  | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презинтаций, легенды, загадки о крупах, бобовых.  | Знания: о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления. Умения: выполнять механическую кулинарную обработку круп , бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках | Познавательные: сопоставление,, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений , поиск информации , работа с таблицами. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, умение слушать и выступать | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, эко­логического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности |  |
| 12 |  |  | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | Урок общеметодологической направленности | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные | Какие бываю виды круп, бобовых, макаронных изделий? Каково их значение в питании людей? Каковы особенности их приготовления? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презинтаций, легенды, загадки о крупах, бобовых. | Знания: о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления. Умения: выполнять механическую кулинарную обработку круп , бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках | познавательные: сопоставление,, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений , поиск информации , работа с таблицами. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, умение слушать и выступать | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, эко­логического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности |  |
| 13 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа№2 «Приготов­ление блю­да из крупы или мака­ронных из­делий» | Урок разви­вающе­го конт­роля | Личностно ориентирован­ного обучения, групповой ра­боты | Как при­готовить кашу? Что такое орга­нолептиче­ская оценка приготов­ленного блюда? | Формирование у учащихся уме­ний к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими опе­рировать, умений оценивать по обос­нованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кух­не», проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приго­товленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы | *Знания:* о способах механической и теп­ловой кулинарной обработки круп, мака­ронных изделий, тре­бованиях к качеству готового блюда. *Умения:* выполнять механическую и теп­ловую кулинарную обработку круп, ис­пользуя технологиче­скую карту | ***Познавательные:*** анализ, умение делать выводы.***Регулятивные:*** целеполагание, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, ор­ганизация учебного сотрудни­чества, толерантность | Формирование нрав­ственно-этической ориентации, позна­вательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, навыков работы в груп­пе, готовности и спо­собности вести диалог и достигать взаимопо­нимания |  |
| 14 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа№3 «Приготов­ление блю­да из крупы или мака­ронных из­делий» | Урок разви­вающе­го конт­роля | Личностно ориентирован­ного обучения, групповой ра­боты | Как при­готовить кашу? Что такое орга­нолептиче­ская оценка приготов­ленного блюда? | Формирование у учащихся уме­ний к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими опе­рировать, умений оценивать по обос­нованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кух­не», проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приго­товленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы | *Знания:* о способах механической и теп­ловой кулинарной обработки круп, мака­ронных изделий, тре­бованиях к качеству готового блюда. *Умения:* выполнять механическую и теп­ловую кулинарную обработку круп, ис­пользуя технологиче­скую карту | ***Познавательные:*** анализ, умение делать выводы.***Регулятивные:*** целеполагание, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, ор­ганизация учебного сотрудни­чества, толерантность | Формирование нрав­ственно-этической ориентации, позна­вательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, навыков работы в груп­пе, готовности и спо­собности вести диалог и достигать взаимопо­нимания |  |
| 15 |  |  | Блюда из сырых овощей и фруктов | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и проблемно­го обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион- но-коммуника- ционные | Какие виды овощей вы знаете? Ка­кова роль овощей в питании человека? Как пра­вильно обработать овощи? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки об овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка. Определе­ние дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механи­ческой обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. *Умения:* выполнять механическую кули­нарную обработку сы­рых овощей, состав­лять технологическую карту салата из сырых овощей | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, класси­фикация, построение цепи рас- суждений, поиск информации, работа с таблицами. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, смыс-лообразования, эко­логического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда |  |
| 16 |  |  | Блюда из вареных овощей | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и проблемно­го обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информационно-коммуника-ционные | Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете? Как сохранить витами­ны при тепловой обработке? Какова технология приготов­ления блюд из вареных овощей? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: способы тепловой кулинарной обработки ово­щей, правила тепловой кулинарной обработки, технология приготовле­ния блюд из вареных овощей. Самостоятельная работа:составление технологической карты приготовле­ния салата из вареных овощей. Взаи­мопроверка. Контроль: тестирование, выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приго­товления блюд из ва­реных овощей, тре­бованиях к качеству готовых блюд.*Умения:* выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять техноло­гическую карту блюда из вареных овощей | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск инфор­мации, работа с таблицами. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, эко­логического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда |  |
| 17 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №4 «Приго­товление салатов из сырых и вареных овощей» | Урок разви­вающе­го конт­роля | Личностно ориентирован­ного обучения, групповой ра­боты | Как го­товить с исполь­зованием технологи­ческой кар­ты? Каковы требования к качеству блюд? | Формирование у учащихся уме­ний к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими опе­рировать, умений оценивать по обос­нованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кух­не». Проверка готовности к выпол­нению практической работы. Выпол­нение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы | *Знания:* о технологии приготовления сала­тов, требованиях к ка­честву готовых блюд. *Умения:* готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне | ***Познавательные:***сопоставление, рассуждение, анализ. ***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование нрав-ственно-этической ориентации, позна­вательного интереса, овладение **установками,** нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, навыков работы в груп­пе, готовности и спо­собности вести диалог и достигать взаимопо­нимания |  |
| 18 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №5 «Приго­товление салатов из сырых и вареных овощей» | Урок разви­вающе­го конт­роля | Личностно ориентирован­ного обучения, групповой ра­боты | Как го­товить с исполь­зованием технологи­ческой кар­ты? Каковы требования к качеству блюд? | Формирование у учащихся уме­ний к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими опе­рировать, умений оценивать по обос­нованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кух­не». Проверка готовности к выпол­нению практической работы. Выпол­нение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы | *Знания:* о технологии приготовления сала­тов, требованиях к ка­честву готовых блюд. *Умения:* готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне | ***Познавательные:***сопоставление, рассуждение, анализ. ***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование нрав-ственно-этической ориентации, позна­вательного интереса, овладение установками**,** нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, навыков работы в груп­пе, готовности и спо­собности вести диалог и достигать взаимопо­нимания |  |
| 19 |  |  | Блюда из яиц | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и проблемно­го обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион- но-коммуника- ционные | Каково значение яиц в пита­нии чело­века? Как правильно пригото­вить яйца? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Формулирова­ние цели урока, определение тема­тики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подго­товка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная бе­седа с использованием материалов учебника и ЭОР: строение яйца, пи­тательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц. Творческая самостоятельная работа: выполнение эскизов пасхаль­ных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о значении яиц в питании челове­ка, об использовании яиц в кулинарии, о способах определе­ния свежести яиц. *Умения:* определять свежесть яиц, гото­вить блюда из яиц | ***Познавательные:***сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск инфор­мации.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умствен­ного и физического труда |  |
| 20 |  |  | Сервиров­ка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулина­рия» «Вос­кресный завтрак в моей се­мье» | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Проектнойдеятельности,групповойработы, ин-формационно-коммуникаци-онные | Как пра­вильно сер­вировать стол к за­втраку? Как рассчитать калорий­ность про­дук*т*ов?Определе­ние этапов выполне­ния про­екта | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализучебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материа­лов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов ра­боты над групповым проектом, рас­пределение обязанностей в группе. Рефлексия | *Знания:* о калорийно­сти продуктов, прави­лах сервировки стола, этапах выполнения проекта.*Умения:* сервировать стол к завтраку | ***Познавательные:***анализ, выбор способов решения задачи, по­строение цепи рассуждений, по­иск информации.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |  |
| 21 |  |  | Групповой проект «Воскрес­ный завтрак для всей семьи» | Урок разви­вающе­го конт­роля | Проектнойдеятельности,саморазвитияличности | Какова цель про­екта «Вос­кресный завтрак для всей семьи»? Ка­ковы этапы работы над проек­том? | Формирование у учащихся уме­ний к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими опе­рировать, умений оценивать по обос­нованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кух­не», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. За­щита проектов. Рефлексия результа­тов выполнения групповой практиче­ской работы | *Знания:* о сервировке стола к завтраку, пра­вил защиты проекта. *Умения*:готовить яйца, бутерброды, чай,сервировать стол к завтраку, защищать проект | ***Познавательные:***сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассу­ждений, поиск информации. ***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Формирование нрав­ственно-этической ориентации, позна­вательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способно­стей для труда в различ­ных сферах с позиций будущей социализации |  |
| 22 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №6. Групповой проект «Воскрес­ный завтрак для всей семьи» | Урок разви­вающе­го конт­роля | Проектнойдеятельности,саморазвитияличности | Какова цель про­екта «Вос­кресный завтрак для всей семьи»? Ка­ковы этапы работы над проек­том? | Формирование у учащихся уме­ний к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими опе­рировать, умений оценивать по обос­нованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кух­не», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. За­щита проектов. Рефлексия результа­тов выполнения групповой практиче­ской работы | *Знания:* о сервировке стола к завтраку, пра­вил защиты проекта. *Умения*:готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект | ***Познавательные:***сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассу­ждений, поиск информации. ***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Формирование нрав­ственно-этической ориентации, позна­вательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способно­стей для труда в различ­ных сферах с позиций будущей социализации |  |
| 23 |  |  | Контрольная работа№1 по «Кулинарии» |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)** |
| 24 |  |  | Производ­ство тек­стильных материалов. «Определе­ние лицевой и изнаноч­ной сторон ткани», «Определе­ние направ­ления до­левой нити в ткани» | Урок«откры­тия»новогознания | Развивающего и проблемно­го обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион- но-коммуника- ционные | Как клас­сифици­руют тек­стильные волокна?Из каких растений получают волокна и ткани? Каковы способы получения тканей из волокон раститель­ного проис­хождения? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, из­учение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. Самостоятельная работа: выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах и свойствах тек­стильных волокон, прядильном и ткац­ком производствах, способах определения изнаночной и лице­вой сторон ткани, направления долевой нити.*Умения:* определять лицевую и изнаноч­ную стороны ткани, направление долевой нити | ***Познавательные:***сопоставление, рассуждение, классифицикация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. ***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологи-ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 25 |  |  | Инструктаж по ТБ,Практиче­ские работы №7 «Определение долевой нити в ткани и лицевой и изнаноч­ной сторон ткани» | Урок«откры­тия»новогознания | Развивающего и проблемно­го обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информационно-коммуника-ционные | Как клас­сифици­руют тек­стильные волокна?Из каких растений получают волокна и ткани? Каковы способы получения тканей из волокон раститель­ного проис­хождения? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, из­учение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. Самостоятельная работа: выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах и свойствах тек­стильных волокон, прядильном и ткац­ком производствах, способах определения изнаночной и лице­вой сторон ткани, направления долевой нити.*Умения:* определять лицевую и изнаноч­ную стороны ткани, направление долевой нити | ***Познавательные:***сопоставление, рассуждение, классифицикация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. ***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологи-ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 26 |  |  | Свойства текстиль­ных материалов. «Изучение свойств тка­ней из хлопка и льна».  | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Саморазви­тия личности, проектной деятельности, информацион- но-коммуника- ционные | Какова цель проек­та? Каковы этапы вы­полнения проекта? Какие есть ограниче­ния? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего за­дания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в совре­менном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение диф­ференцированного домашнего зада­ния. Рефлексия | *Знания:* о свойствах текстильных мате­риалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной дея­тельности.*Умения:* определять по свойствам тканей вид тканей, состав­лять план выполне­ния проекта | ***Познавательные:***сопоставление, анализ, выбор способов реше­ния задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.*Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологи-ческого и экономиче­ского мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности |  |
| 27 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №8 «Изучение свойств тка­ней из хлопка и льна».  | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Саморазви­тия личности, проектной деятельности, информацион- но-коммуника- ционные | Какова цель проек­та? Каковы этапы вы­полнения проекта? Какие есть ограниче­ния? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего за­дания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в совре­менном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение диф­ференцированного домашнего зада­ния. Рефлексия | *Знания:* о свойствах текстильных мате­риалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной дея­тельности.*Умения:* определять по свойствам тканей вид тканей, состав­лять план выполне­ния проекта | ***Познавательные:***сопоставление, анализ, выбор способов реше­ния задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.*Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологи-ческого и экономиче­ского мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности |  |
| 28 |  |  | Конструи­рование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.  | Урок«откры­тия»новогознания | Проблемного и развивающе­го обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион- но-коммуника- ционные | Какие мер­ки необхо­димо снять для по­строения чертежа фартука? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирова­ние цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учеб­ника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение диф­ференцированного домашнего зада­ния. Рефлексия | *Знания:* об общих пра­вилах снятия мерок для построения черте­жа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначе­ниях.*Умения:* снимать мер­ки с фигуры человека, записывать ихV | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рас- суждений, поиск информации, работа с таблицами. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.*Коммуникативные:* диалог, моно­лог, учебное сотрудничество | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, разви­тие готовности к са­мостоятельным дейст­виям, толерантности |  |
| 29 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №9 «Снятие ме­рок для по­строения чертежа проектного изделия» | Урок«откры­тия»новогознания | Проблемного и развивающе­го обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион- но-коммуника- ционные | Какие мер­ки необхо­димо снять для по­строения чертежа фартука? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирова­ние цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учеб­ника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение диф­ференцированного домашнего зада­ния. Рефлексия | *Знания:* об общих пра­вилах снятия мерок для построения черте­жа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначе­ниях.*Умения:* снимать мер­ки с фигуры человека, записывать ихV | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рас- суждений, поиск информации, работа с таблицами. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.*Коммуникативные:* диалог, моно­лог, учебное сотрудничество | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, разви­тие готовности к са­мостоятельным дейст­виям, толерантности |  |
| 30 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа «10 «Построе­ние чертежа швейного изделия» | Урокобщеметодологическойнаправленности | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Как по­строить чертеж швейного изделия? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего за­дания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучае­мой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чер­тежа в масштабе 1:4, в натуральную величину. Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Построение чертежа 1 : 4, в нату­ральную величину». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* общие пра­вила построения чертежей швейного изделия.*Умения:* выполнять чертеж швейногоизделия 1: 4, в нату­ральную величину | *Познавательные:* выбор спосо­бов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск ин­формации, работа с графической информацией.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка, целеудержание. *Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни- ко-технологического и экономического мышления |  |
| 31 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №11 «Построе­ние чертежа швейного изделия» | УрокОбщеметодологической направленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Как по­строить чертеж швейного изделия? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего за­дания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучае­мой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чер­тежа в масштабе 1:4, в натуральную величину. Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Построение чертежа 1 : 4, в нату­ральную величину». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* общие пра­вила построения чертежей швейного изделия.*Умения:* выполнять чертеж швейногоизделия 1: 4, в нату­ральную величину | *Познавательные:*выбор спосо­бов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск ин­формации, работа с графической информацией.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка, целеудержание. *Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни- ко-технологического и экономического мышления |  |
| 32 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №12 «Раскрой швейного изделия» | Урокобще-методо-логи ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Как пра­вильно подгото­вить тканьк раскрою? Как выкро­ить детали швейного изделия? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и система­тизации изучаемогопредметногосодержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего за­дания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучае­мой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопас­ных приемов работы с булавками, ножницами. *Самостоятельная рабо­та:* выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Само­оценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о последова­тельности и приемах раскроя швейного изделия.*Умения:* выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложен­ным критериям | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассужде­ний, работа по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка, целеудержание. ***Коммуникативные:*** диалог, мо­нолог | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, смыс-лообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления |  |
| 33 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №13 «Раскрой швейного изделия» | Урокобще-методо-логи ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Как пра­вильно подгото­вить ткань к раскрою? Как выкро­ить детали швейного изделия? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и система­тизации изучаемогопредметногосодержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего за­дания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучае­мой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопас­ных приемов работы с булавками, ножницами. *Самостоятельная рабо­та:* выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Само­оценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о последова­тельности и приемах раскроя швейного изделия.*Умения:* выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложен­ным критериям | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассужде­ний, работа по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка, целеудержание. ***Коммуникативные:*** диалог, мо­нолог | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, смыс-лообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления |  |
| 34 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №14 Швейныеи ручные ра­боты | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Как пра­вильно выполнять ручные ра­боты? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: про­верка домашнего задания. Форму­лирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового мате­риала, анализ учебной ситуации и мо­делирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и прие­мы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о требованиях к выполнению руч­ных работ, термино­логии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами.*Умения:* выполнять ручные работы, со­блюдать правила без­опасного пользования иглой, ножницами | ***Познавательные:***сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, про­гнозирование.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления |  |
| 35 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №15 Швейные ручные ра­боты | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Как пра­вильно выполнять ручные ра­боты? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: про­верка домашнего задания. Форму­лирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового мате­риала, анализ учебной ситуации и мо­делирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и прие­мы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о требованиях к выполнению руч­ных работ, термино­логии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами.*Умения:* выполнять ручные работы, со­блюдать правила без­опасного пользования иглой, ножницами | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, про­гнозирование.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления |  |
| 36 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №16 Подготовка швейной машины к работе | Урок«откры­тия»новогознания | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Как пра­вильно под­готовить швейную машину к работе? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, опреде­ление тематики новых знаний. Актуа­лизация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной си­туации и моделирование этапов изуче­ния нового материала. Беседа с ис­пользованием материалов учебника: устройство швейной машины, органи­зация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине. *Самостоятельная работа:* подготовка швейной машины к работе. Определе­ние дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах при­водов швейной маши­ны, устройстве швей­ной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.*Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алго­ритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления |  |
| 37 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №17 Подготовка швейной машины к работе | Урок«откры­тия»новогознания | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Как пра­вильно под­готовить швейную машину к работе? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, опреде­ление тематики новых знаний. Актуа­лизация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной си­туации и моделирование этапов изуче­ния нового материала. Беседа с ис­пользованием материалов учебника: устройство швейной машины, органи­зация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине. *Самостоятельная работа:* подготовка швейной машины к работе. Определе­ние дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах при­водов швейной маши­ны, устройстве швей­ной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.*Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алго­ритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления |  |
| 38 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №18 «Выполнение образцов машинных швов» | Урок общеметодологической направленности  | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Какие машин­ные швы необходи­мо знать, чтобы выполнить проект? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, по­вторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при ма­шинной обработке изделия, термино­логией, требованиями к выполнению машинных работ. ***Самостоятельная работа:*** выполнение практической работы «Выполнение образцов ма­шинных швов». Определение диффе­ренцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о подготовке швейной машины к работе.*Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.*Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни- ко-технологического и экономического мышления |  |
| 39 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №19 «Выполнение образцов машинных швов» | Урок общеметодологической направленности  | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Какие машин­ные швы необходи­мо знать, чтобы выполнить проект? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, по­вторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при ма­шинной обработке изделия, термино­логией, требованиями к выполнению машинных работ. ***Самостоятельная работа:*** выполнение практической работы «Выполнение образцов ма­шинных швов». Определение диффе­ренцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о подготовке швейной машины к работе.*Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.*Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |  |
| 40 |  |  | Швейныемашинныеработы.Влажно­тепловаяобработкаткани | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Каковы правила выполне­ния влаж- но-тепло- вых работ? Какие тер­мины нуж­но знать? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом. Конт­роль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Опре­деление дифференцированного до­машнего задания. Рефлексия | *Знания:* об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом.*Умения:* выполнять влажно-тепловую обработку  | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работа по алгоритму (плану).*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка*Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экологического мышления |  |
| 41 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №20 Швейныемашинныеработы.Влажно­тепловаяобработкаткани | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Каковы правила выполне­ния влаж- но-тепло- вых работ? Какие тер­мины нуж­но знать? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом. Конт­роль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Опре­деление дифференцированного до­машнего задания. Рефлексия | *Знания:* об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом.*Умения:* выполнять влажно-тепловую обработку  | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работа по алгоритму (плану).*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка*Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экологического мышления |  |
| 42 |  |  | Выполне­ние проекта «Фартук для работы на кухне». Техноло­гия изго­товления швейного изделия | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной дея­тельности | Как сшить фартук, ка­ковы этапы и техноло­гия изго­товления швейного изделия? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Определение цели проекта, выпол­нение обоснования проекта. Беседа с использованием материалов учеб­ника: технология пошива фартука.*Самостоятельная работа:* выполнение модулирования фартука. Контроль моделирования. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия  | *Знания:* о технологии изготовления швей­ного изделия, плани­ровании проектной деятельности. *Умения:*составлять план изготовления швейного изделия | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов реше­ния задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.*Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, са­моразвитие, реализация творческого потенциа­ла, развитие готовности к самостоятельным действиям |  |
| 43 |  |  | Выполне­ние проекта «Фартук для работы на кухне». Техноло­гия изго­товления швейного изделия | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной дея­тельности | Как сшить фартук, ка­ковы этапы и техноло­гия изго­товления швейного изделия? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Определение цели проекта, выпол­нение обоснования проекта. Беседа с использованием материалов учеб­ника: технология пошива фартука.*Самостоятельная работа:* выполнение модулирования фартука. Контроль моделирования. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия  | *Знания:* о технологии изготовления швей­ного изделия, плани­ровании проектной деятельности. *Умения:*составлять план изготовления швейного изделия | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов реше­ния задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.*Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, са­моразвитие, реализация творческого потенциа­ла, развитие готовности к самостоятельным действиям |  |
| 44 |  |  | Обработка накладного кармана. «Обработка накладного кармана» | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной деятельности, информацион­но-коммуника­ционные | Как об­работать и пришить накладной карман? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки накладного кармана. Выполнение практической работы < Обработ­ка накладного кармана».контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифферен­цированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии обработки накладного кармана.*Умения:* обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество ра­боты по представлен­ным критериям | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни- ко-технологического и экономического мышления |  |
| 45 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №21 «Обработка накладного кармана» | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной деятельности, информацион­но-коммуника­ционные | Как об­работать и пришить накладной карман? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки накладного кармана. Выполнение практической работы < Обработ­ка накладного кармана».контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифферен­цированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии обработки накладного кармана.*Умения:* обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество ра­боты по представлен­ным критериям | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни- ко-технологического и экономического мышления |  |
| 46 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №22 «Обработка нижнего и боковых срезов фар­тука»  | Урокобще-методологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной дея­тельности | Как обра­батывать срезы фар­ тука швом вподгибку с закрытым срезом | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. *Самостоятельная работа:* выполне­ние практической работы «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по пред матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели ­ | *Знания:* о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине. *Умения:* обрабатывать швом вподгибку с за­крытым срезом ниж­ний и боковые срезы фартука | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни- ко-технологического и экономического мышления |  |
| 47 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №23 «Обработка нижнего и боковых срезов фар­тука»  | Урокобще-методологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной дея­тельности | Как обра­батывать срезы фар­ тука швом вподгибку с закрытым срезом | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. *Самостоятельная работа:* выполне­ние практической работы «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по пред матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели ­ | *Знания:* о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине. *Умения:* обрабатывать швом вподгибку с за­крытым срезом ниж­ний и боковые срезы фартука | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни- ко-технологического и экономического мышления |  |
| 48 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №24 «Обработка верхнего среза фарту­ка. Изготов­ление | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной дея­тельности | Как обра­батывать верхний срез фарту­ка? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки верх­него среза фартука, изготовления пояса. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания.рефлексия | *Знания:* о технологии пошива пояса, обра­ботки верхнего среза фартука притачным поясом.*Умения:* обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления |  |
| 49 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №25 «Обработка верхнего среза фарту­ка. Изготов­ление | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной дея­тельности | Как обра­батывать верхний срез фарту­ка? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки верх­него среза фартука, изготовления пояса. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания.рефлексия | *Знания:* о технологии пошива пояса, обра­ботки верхнего среза фартука притачным поясом.*Умения:* обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления |  |
| 50 |  |  | Зашита проекта «Фартук для работы на кухне» | Урокрефлек­сии | Проектнойдеятельности,саморазвитияличности | Каковы до­стоинства и недостат­ки моего проекта? | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекцион- но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирова­ние собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Ре­флексия | *Знания:* о правилах зашиты проекта. *Умения:* защищать проект, анализи­ровать достоинства и недостатки вариан­тов проектов по пред­ложенным критериям | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, умение делать выводы. ***Регулятивные:*** целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, нравственно-эстети-ческая ориентация, самооценка умствен­ных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации |  |
| 51 |  |  | Зашита проекта «Фартук для работы на кухне» | Урокрефлек­сии | Проектнойдеятельности,саморазвитияличности | Каковы до­стоинства и недостат­ки моего проекта? | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекцион- но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирова­ние собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Ре­флексия | *Знания:* о правилах зашиты проекта. *Умения:* защищать проект, анализи­ровать достоинства и недостатки вариан­тов проектов по пред­ложенным критериям | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, умение делать выводы. ***Регулятивные:*** целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, нравственно-эстети-ческая ориентация, самооценка умствен­ных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации |  |
| **Художественные ремесла (18 ч)** |
| 52 |  |  | Декоративно-прикладное изделие для кухни | Урок«откры­тия»новогознания | Саморазви­тия личности, информаци­онно-комму­никационные, проектной дея­тельности | Какие виды декоратив­но-при­кладного искусства знакомы? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, поня­тий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формули­рование цели урока, определение те­матики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подго­товка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использо­ванием материалов учебника, ЭОР: виды декоративно-прикладного ис­кусства народов России (региона). Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Моз­говой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы про­ектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах деко-ративно-прикладногоискусства.*Умения:* различать виды декоративно­прикладного искус­ства, составлять план выполнения проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, гражданская идентич­ность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук-тивной деятельности |  |
| 53 |  |  | Декоративно-прикладное изделие для кухни | Урок«откры­тия»новогознания | Саморазви­тия личности, информаци­онно-комму­никационные, проектной дея­тельности | Какие виды декоратив­но-при­кладного искусства знакомы? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, поня­тий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формули­рование цели урока, определение те­матики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подго­товка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использо­ванием материалов учебника, ЭОР: виды декоративно-прикладного ис­кусства народов России (региона). Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Моз­говой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы про­ектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах деко-ративно-прикладногоискусства.*Умения:* различать виды декоративно­прикладного искус­ства, составлять план выполнения проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, гражданская идентич­ность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук-тивной деятельности |  |
| 54 |  |  | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной деятельности, информацион­но-коммуника­ционные | Что такое компо­зиция, ее виды и средства? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, правила и средства композиции. Составление плана реализации проекта. *Само­стоятельная работа:* выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о правилах, приемах и средствах композиции, этапах проектной деятель­ности.*Умения:* составлять план реализации про­екта изделия из ло­скутов | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственностиза качество своей дея­тельности, проявление технико-технологи­ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 55 |  |  | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | Урок«откры­тия»новогознания | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной деятельности, информацион- но-коммуника- ционные | Что такое орнамент? Какие цветовые сочетания являются гармонич­ными? | Формулирование цели урока. Актуа­лизация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Беседа с исполь­зованием материалов учебника, ЭОР: виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Выполнение орнамен­тальной композиции для изделия из лоскутов. Определение диффе­ренцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о понятии *ор­намент,* видах, цвето­вых сочетаниях, сим­волике орнаментов. *Умения:* выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоску­тов | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологи­ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 56 |  |  | Лоскутное шитье. Тех­нологии лоскутного шитья | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной деятельности, информацион- но-коммуника- ционные | Какие тех­нологии лоскутно­го шитья наиболее отвечают замыслу проектного изделия? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история лоскутного шитья, его виды и технологии. Опре­деление техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу про­ектного изделия. Изучение техноло­гии, изготовление шаблонов. Конт­роль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий. Определе­ние дифференцированного домашне­го задания. Рефлексия | *Знания:* о видах и тех­нологиях лоскутного шитья.*Умения:* разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологи-ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 57 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №26 Лоскутное шитье. Тех­нологии лоскутного шитья | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуника-ционные | Какие тех­нологии лоскутно­го шитья наиболее отвечают замыслу проектного изделия? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история лоскутного шитья, его виды и технологии. Опре­деление техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу про­ектного изделия. Изучение техноло­гии, изготовление шаблонов. Конт­роль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий. Определе­ние дифференцированного домашне­го задания. Рефлексия | *Знания:* о видах и тех­нологиях лоскутного шитья.*Умения:*разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологи-ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 58 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №27 «Изготовле­ние образца изделия из лоскутов» | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной деятельности, информацион­но-коммуника­ционные | Какова тех­нология из­готовления изделия из лоску­тов? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.Актуализация знаний о технологиях изготовления изделий из лоскутов, повторение правил безопасной рабо­ты на швейной машине. *Самостоя­тельная работа:* выполнение изделий. Контроль и самоконтроль. Определе­ние дифференцированного домашне­го задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления изделия из лоскутов.*Умения:* изготавливать изделия из лоскутов | ***Познавательные:*** сопоставление, умение работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук-тивной деятельности, развитие трудолюбияи ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологи- ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 59 |  |  | Промежуточная аттестация  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 60 |  |  | Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №28 «Изготовле­ние образца изделия из лоскутов» | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной деятельности, информацион­но-коммуника­ционные | Какова тех­нология из­готовления изделия из лоску­тов? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.Актуализация знаний о технологиях изготовления изделий из лоскутов, повторение правил безопасной рабо­ты на швейной машине. *Самостоя­тельная работа:* выполнение изделий. Контроль и самоконтроль. Определе­ние дифференцированного домашне­го задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления изделия из лоскутов.*Умения:*изготавливать изделия из лоскутов | ***Познавательные:*** сопоставление, умение работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук-тивной деятельности, развитие трудолюбияи ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологи- ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 61 |  |  | Лоскутное шитье. Обоснование проекта | Урокрефлек­сии | Саморазви­тия личности, проектной дея­тельности | Какова цель проек­та? Какую проблему будем ре­шать? Ка­ковы этапы проекта? Какие огра­ничения? | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекцион­но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирова­ние собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Формули­рование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с са­моконтролем и самооценкой собст­венной деятельности и результата. Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проек­та. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Определение способов выполнения домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой ин­формацией, выполнение проекта (эс­киз, коллаж, компьютерная графика). Рефлексия | *Знания:* об этапах вы­полнения проекта. *Умения:* выполнятьобоснование проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы,прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта,смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологи-ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 62 |  |  | Лоскутное шитье. Обоснование проекта | Урокрефлек­сии | Саморазви­тия личности, проектной дея­тельности | Какова цель проек­та? Какую проблему будем ре­шать? Ка­ковы этапы проекта? Какие огра­ничения? | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекцион­но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирова­ние собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Формули­рование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с са­моконтролем и самооценкой собст­венной деятельности и результата. Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проек­та. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Определение способов выполнения домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой ин­формацией, выполнение проекта (эс­киз, коллаж, компьютерная графика). Рефлексия | *Знания:* об этапах вы­полнения проекта. *Умения:* выполнятьобоснование проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы,прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта,смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологи-ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 63 |  |  | Выпол­нение проекта. Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №29 «Стачива­ние деталей изделия» | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Саморазви­тия личности, проектной дея­тельности | Как пра­вильно шить изде­лие из ло­скутов? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирова­ние учащихся. Определение диффе­ренцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления изде­лия.*Умения:* шить изделие из лоскутов, соблю­дать правила безопас­ной работы | ***Познавательные:*** сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук-тивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико -технологи­ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 64 |  |  | Выпол­нение проекта. Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №30 «Стачива­ние деталей изделия» | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Саморазви­тия личности, проектной дея­тельности | Как пра­вильно шить изде­лие из ло­скутов? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирова­ние учащихся. Определение диффе­ренцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления изде­лия.*Умения:* шить изделие из лоскутов, соблю­дать правила безопас­ной работы | ***Познавательные:*** сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук-тивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико -технологи­ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 65 |  |  | Выпол­нение проекта. Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №31 «Стачива­ние деталей изделия» | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Саморазви­тия личности, проектной дея­тельности | Как пра­вильно шить изде­лие из ло­скутов? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирова­ние учащихся. Определение диффе­ренцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления изде­лия.*Умения:* шить изделие из лоскутов, соблю­дать правила безопас­ной работы | ***Познавательные:*** сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук-тивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико -технологи­ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 66 |  |  | Выпол­нение проекта. Инструктаж по ТБ.Практиче­ская работа №32 «Стачива­ние деталей изделия» | Урокобще-мето-дологи-ческойнаправ­ленно­сти | Саморазви­тия личности, проектной дея­тельности | Как пра­вильно шить изде­лие из ло­скутов? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирова­ние учащихся. Определение диффе­ренцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления изде­лия.*Умения:* шить изделие из лоскутов, соблю­дать правила безопас­ной работы | ***Познавательные:*** сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук-тивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико -технологи­ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 67 |  |  | Подготовка проекта к защите | Урок разви­вающе­го конт­роля | Саморазви­тия личности, проектной дея­тельности | Соблю­далась ли технология лоскутного шитья? | Формирование у учащихся уме­ний к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими опе­рировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Анализ ре­зультатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление доклада к защите про­екта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о правилах и требованиях к до­кладу защиты проекта. *Умения:* выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад за­щиты проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, умение делать выводы. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия,волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовностик самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук-тивной деятельности, самооценка умствен­ных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации |  |
| 68 |  |  | «Лоскутноеизделиедля кухни».Итоговыйурок | Урокрефлек­сии | Саморазви­тия личности, проектной дея­тельности | В чем осо­бенность проекта? Каковы до­стоинства и недостат­ки проекта? Что полу­чилось? Что не удалось выполнить? Почему? | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекцион- но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирова­ние собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступле­ние с защитой проекта, анализ ре­зультатов проектной деятельности, самооценка и оценка других уча­щихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектиро­вание способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов. Подведение итогов года | *Знания:* о правилах зашиты проекта. *Умения:* анализи­ровать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, умение делать выводы. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, самооценка умствен­ных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации |  |
| 69 |  |  | Защитапроекта«Лоскутноеизделиедля кухни».Итоговыйурок | Урокрефлек­сии | Саморазви­тия личности, проектной дея­тельности | В чем осо­бенность проекта? Каковы до­стоинства и недостат­ки проекта? Что полу­чилось? Что не удалось выполнить? Почему? | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекцион- но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирова­ние собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступле­ние с защитой проекта, анализ ре­зультатов проектной деятельности, самооценка и оценка других уча­щихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектиро­вание способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов. Подведение итогов года | *Знания:* о правилах зашиты проекта. *Умения:* анализи­ровать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, умение делать выводы. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, самооценка умствен­ных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации |  |
| 70 |  |  | Защитапроекта«Лоскутноеизделиедля кухни».Итоговыйурок | Урокрефлек­сии | Саморазви­тия личности, проектной дея­тельности | В чем осо­бенность проекта? Каковы до­стоинства и недостат­ки проекта? Что полу­чилось? Что не удалось выполнить? Почему? | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекцион- но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирова­ние собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступле­ние с защитой проекта, анализ ре­зультатов проектной деятельности, самооценка и оценка других уча­щихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектиро­вание способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов. Подведение итогов года | *Знания:* о правилах зашиты проекта. *Умения:* анализи­ровать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, умение делать выводы. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, самооценка умствен­ных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации |  |

Приложение

Темы к промежуточной аттестации.

1. Художественная обработка материалов:

 а) Оформление фартука вышивкой. (швейное изделие)

2.Лоскутная техника. (рукоделие)

 а) прихватки, салфетки, грелки на чайник (ткань – лоскутная техника)

 б) веселые лоскутки (лоскутная техника)

3.Художественные ремёсла. Вышивание. (рукоделие)

4. Батик холодный, узелковый, горячий (рукоделие)

5. Мягкая игрушка