



**Администрация города Нижнего Новгорода
департамент образования
муниципальное бюджетное образовательное учреждение Лицей № 40**

603006, г. Нижний Новгород, ул. Варварская д. 15 а, тел.: 433-19-49 факс: 433-21-61,
e-mail: lycee40adm@mail.ru <http://www.lic40nn.edusite.ru/>

Рассмотрено
на заседании МО
Протокол № 1 от 26.08.2015
председатель МО
_____ Е.Г. Голикова

Принято
на заседании НМС
Протокол № 1 от 28.08.2015
Председатель НМС
_____ Л.П. Евстратова

«Утверждаю»
Директор МБОУ Лицей № 40
_____ Н.С. Умнова
Приказ № V-003 от 31.08.2015

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

ТЕХНОЛОГИЯ

девочки

(5 класс)

количество часов в неделю – 2 часа

количество часов в год – 68 часов

Автор – составитель учитель технологии
первой квалификационной категории
Бударагина Н.Г.

2015 год

Пояснительная записка

Общая характеристика программы

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе ФГОС основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, тематического планирования учебного материала и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности.

Цели обучения:

- Формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и 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;
- Развитие 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 обучения:

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

Содержание программы

Проектная деятельность (1 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение эскизов проектов

Оформление интерьера (6 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.

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

Практические работы

Творческий проект. Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Кулинария (16 ч)

Санитария и гигиена (2ч)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению 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 (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие 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 и горячие напитки

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. 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 круп, бобовых и макаронных 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. 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. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект. (4 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 изделий из текстильных материалов (28 ч)

Элементы материаловедения (4ч)

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 и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Конструирование швейных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение 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 и приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Виды машин, применяемые 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 верхне и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Проект (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 к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой 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.

Художественные ремесла (18 ч)

Декоративно-прикладное изделие (8 ч)

Творческий проект (10 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 5 класса

Личностные результаты изучения предмета:

- Проявление познавательного интереса и активности;
- Мотивация учебной деятельности;
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- Самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- Смыслообразование;
- Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- Нравственно-эстетическая ориентация;
- Реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- Развитие готовности к самостоятельным действиям;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Гражданская идентичность;
- Проявление технико-технологического и экономического мышления;
- Экологическое сознание

Метапредметные результаты изучения курса:

Познавательные УУД:

- Алгоритмизированное 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 изделий;
- Моделирование технических объектов и технологических процессов;
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- Общеучебные и логические действия;
- Исследовательские и проектные действия;
- Осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- Выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- Формулирование определений понятий;
- Соблюдение норм и правил культуры труда;
- Соблюдение норм и правил безопасности;

Коммуникативные УУД:

- Умение работать в команде
- Владение речью

Регулятивные УУД:

- Целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- Самоорганизация учебной деятельности;
- Саморегуляция

Предметные результаты:

- 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 предметами собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных 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;
- Выполнять машинные швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, вподгибку 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, 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, использовать прокладочные материалы.

Место предмета

На изучение предмета отводится 2 часа в неделю, итого 68 ч за учебный год.

Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

Используемый УМК

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В.Синицы и В.Д.Симоненко «Технология (технологии ведения дома) 5 класс» Москва Издательский центр «Вентана-Граф» 2015

Поурочное планирование

№ уро ка	Тема урока	Тип урока	Технологии	Решаемые проблемы	Виды деятельности	Предметные	Метапредметные УУД	Личностные УУД
Проектная деятельность (1 ч)								
1	Проект- ная деятель- ность на уроках «техноло- гии»	Урок «откры- тия» нового знания	Проектной деятельности, лично сти ориентиро- ванн ого обучения, позтапного формирования умственных действий, групповой работы	Что такое проект, каковы особенности проектной деятельнос- ти, какова цель проекта	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета. Беседа о содержании предмета, этапах проектирования. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов	<i>Знания:</i> о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. <i>Умения:</i> анализ ировать варианты проектов по предложенным критериям	<i>Познавательные:</i> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <i>Коммуникативные:</i> диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы	Формирование мотивации и самотива- ции изучения предмета, познаватель- ного интереса, проектной деятельности
Оформление интерьера (5 ч)								
2	Интерьер кухни- столовой. Оборудо- вание кухни	Урок обще- модо- лого- гичес- кой направ- леннос- ти	Развивающего и проблемного обучения, лично сти ориентиро- ванн ого обучения, позтапного формирования умственных	В чем заключают- ся особенности интерьера кухни, планировки кухни	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка	<i>Знания:</i> о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования.	<i>Познавательные:</i> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ,	Формирование мотивации и самотива- ции изучения темы, эстетических чувств, смыслообразов ание,

			действий, информационно-коммуникационные		мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием ЭОР, материала учебника о понятии «интерьер», требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение планировки кухни в масштабе. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в тетради. Рефлексия	<i>Умения:</i> выполнять план кухни в масштабе	смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество	нравственно-эстетическая ориентация
3, 4	Творческий проект	Урок рефлексии	Проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какой должна быть кухня	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. Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания.	<i>Знания:</i> о целях и задачах, этапах проектирования. <i>Умения:</i> выполнять проект по теме	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество, проявление инициативы	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия

					исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта			
5,6	Защита проекта	Урок развивающего контроля	Проектной деятельности, саморазвития личности	В чем новизна проекта	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать 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.	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> защищать проект, анализировать результат по предложенным критериям	<i>Познавательные:</i> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений <i>Регулятивные:</i> рефлексия, оценка и самооценка <i>Коммуникативные:</i> диалог, сотрудничество, проявление инициативы, умения слушать и выступать	Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки, умственных и физических способностей для труда с позиции будущей социализации
Кулинария (16 ч)								
7	Санитария и гигиена на кухне	Урок открытия нового знания	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. Актуализация жизненного опыта учащихся, знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение	<i>Знания:</i> о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. <i>Умения:</i> соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка <i>Коммуникативные:</i> диалог, умения	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

					материала ЭОР. Рефлексия	кухне	слушать и выступать	
8	Здоровое питание	Урок общетодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Что нужно знать каждому о правилах здорового питания	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование темы урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании.</p> <p>Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР.</p> <p><i>Самостоятельная работа:</i> составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий.</p> <p>Определение дифференцированного домашнего задания.</p> <p>Рефлексия</p>	<p><i>Знания:</i> о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов.</p> <p><i>Умения:</i> анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование
9, 10	Бутерброды. Горячие напитки	Урок общетодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие бывают виды бутербродов. Какова технология их приготовления. Какие	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Мотивация изучения темы: просмотр презентаций, ЭОР.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых</p>	<p><i>Знания:</i> о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления, значении хлеба в питании</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, смысловое чтение, поиск информации, работа с таблицами</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование,</p>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование,

				бывают горячие напитки. . Какова технология их приготовления	знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием ЭОР, учебника: определение «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе. <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологических карт. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Умения:</i> составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая	планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
11, 12	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	Урок общетодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие бывают виды круп, бобовых, макаронных изделий. каково их значение в питании. каковы особенности их приготовления	Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентаций, легенды, загадки о крупах, бобовых. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круп и бобовых, макаронных изделий в	<i>Знания:</i> о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления <i>Умения:</i> выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штрихкоды 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, монолог, организация учебного	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и

					питании; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; технология приготовления блюд из круп, бобовых. <i>Самостоятельная работа, взаимоконтроль:</i> составление технологической карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		сотрудничества	физического труда
13, 14	Практическая работа	Урок развивающего контроля	Личностно ориентированного обучения, групповой работы	Как приготовить кашу. Что такое органолептическая оценка приготовленного блюда	Формирование у учащихся умения к осуществлению контрольной функции. Повторение «правил безопасной работы на кухне», проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов групповой деятельности	<i>Знания:</i> о способах механической и тепловой кулинарной обработки круп, макаронных изделий, требования к качеству готового блюда <i>Умения:</i> выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, используя технологическую карту	<i>Познавательные:</i> анализ, умение делать выводы <i>Регулятивные:</i> целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка <i>Коммуникативные:</i> 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
15	Блюда из сырых овощей и	Урок общетодоло-	Развивающего и проблемного обучения,	Какие виды овощей вы знаете.	Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и	<i>Знания:</i> о пищевой ценности	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ,	Формирование мотивации и самомотива-

	фруктов	гичес- кой направ- леннос- ти	лично- сти ориентирован- ного обучения, информацион- но-коммуника- ционные	Какова роль овощей в питании. Как правильно обработать овощи	систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки об овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. . Проблемная беседа с использованием ЭОР о видах овощей, значение овощей в питании, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей <i>Умения:</i> выпол- нять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическ ую карту салата	классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	ции изучения темы, экологическо- го сознания, смыслообразов ание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
16	Блюда из вареных овощей	Урок обще- модоло- гичес- кой направ- леннос- ти	Развивающего и проблемного обучения, лично- сти ориентирован- ного обучения, информацион- но-коммуника- ционные	Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете. Как сохранить витамины при тепловой обработке. Какова технология приготовле-	Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с	<i>Знания:</i> о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требованиях к качеству готовых блюд	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая	Формирование мотивации и самотива- ции изучения темы, экологическо- го сознания, смыслообразов ание, овладение установками, нормами и правилами научной организации

				<p>ния блюд из вареных овощей</p>	<p>использованием ЭОР, учебника: способы тепловой кулинарной обработки овощей, правила тепловой кулинарной обработки, технология приготовления блюд из вареных овощей. <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологической карты приготовления салата из вареных овощей. Взаимопроверка. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>	<p><i>Умения:</i> выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей</p>	<p>регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>умственного и физического труда</p>
17, 18	<p>Практическая работа «приготовление салатов»</p>	<p>Урок развивающего контроля</p>	<p>Личностно ориентированного обучения, групповой работы</p>	<p>Как готовить при помощи технологической карты. Каковы требования к качеству блюд</p>	<p>Формирование у учащихся умения к осуществлению контрольной функции. Повторение «правил безопасной работы на кухне», проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов групповой деятельности</p>	<p><i>Знания:</i> о технологии приготовления салатов, требования к качеству готовых блюд. <i>Умения:</i> готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне</p>	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>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</p>

19	Блюда из яиц	Урок общетодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Каково значение яиц в питании. Как правильно готовить яйца	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Мотивация изучения темы: загадки о яйце.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.</p> <p>Проблемная беседа с использованием ЭОР, учебника: строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц..</p> <p><i>Самостоятельная работа:</i> выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания.</p> <p>Рефлексия</p>	<p><i>Знания:</i> о значении яиц в питании, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц.</p> <p><i>Умения:</i> определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц</p>	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
20	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект	Урок общетодологической направленности	Проектной деятельности, групповой работы, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Как правильно сервировать стол к завтраку. Как рассчитать калорийность продуктов. Определе-	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и</p>	<p><i>Знания:</i> о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта.</p> <p><i>Умения:</i> сервировать стол к завтраку</p>	<p>Познавательные: анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование,</p>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала овладение

				ние этапов выполнения проекта	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		рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
21, 22	Практическая работа. Групповой проект	Урок развивающего контроля	Проектной деятельности, саморазвития личности	Какова цель проекта. Каковы этапы работы над проектом	Формирование у учащихся умения к осуществлению контрольной функции. Повторение «правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления чая. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по предложенным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы	<i>Знания:</i> о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта. <i>Умения:</i> 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 с позиции

								будущей социализации
Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)								
23, 24	Производство текстильных материалов. Практические работы	Урок открытия нового знания	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	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. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной и лицевой сорон ткани, направления долевой нити. <i>Умения:</i> определять изнаночную и лицевую стороны ткани, направление долевой нити.	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
25, 26	Свойства текстильных материалов. Практическая работа. Проект	Урок общетодологической направленности	Саморазвития личности, информационно-коммуникационные, проектной деятельности	Какова цель проекта. Каковы этапы выполнения проекта. Какие есть ограничения	Формирование у учащихся деятельностных 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 к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.	<i>Знания:</i> о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности <i>Умения:</i> определять по свойствам тканей вид тканей,	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка <i>Коммуникативные:</i>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления,

					Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	составлять план выполнения проекта	диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
27, 28	Конструирование швейных изделий. Определение размеров изделия. Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия	Урок открытия нового знания	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	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 и ЭОР: правила снятия мерок для построения чертежа шв. изделия. Выполнение практической работы в паре. Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях <i>Умения:</i> снимать мерки с фигуры человека, записывать их	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, учебное сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности
29, 30	Построение чертежа изделия	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Как построить чертеж швейного изделия	Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых	<i>Знания:</i> общие правила построения чертежей швейного изделия <i>Умения:</i> выполнять чертеж швейного	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с графической информацией <i>Регулятивные:</i>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям,

					<p>знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка 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.</p> <p><i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>	изделия 1:4, в натуральную величину	<p>целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
31, 32	Раскрой швейного изделия	Урок общетехнологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Как правильно подготовить ткань к раскрою. Как выкроить детали изделия	<p>Формирование у учащихся деятельностных 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 к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя шв. изделия, правила безопасной работы с булавками, ножницами.</p> <p><i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы. Самооценка по</p>	<p><i>Знания:</i> о последовательности и приемах раскроя швейного изделия</p> <p><i>Умения:</i> выплнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали изделия, оценивать качество кроя по предложенным критериям</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану)</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>

					предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия			
33, 34	Швейные ручные работы	Урок обще- тодоло- гичес- кой направ- леннос- ти	Развивающего и личностно ориентирован- ного обучения	Как правильно выполнять ручные работы	Формирование у учащихся деятельностных 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 к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами <i>Умения:</i> выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасной работы ручной иглой, ножницами	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозирование <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самотива- ции изучения темы, смыслообразо- вание, развитие готовности к самостоятель- ным действиям, проявление техничес- кого и экономическо- го мышления, развитие трудолюбия и ответственнос- ти за качество своей деятельности
35, 36	Подготов- ка швейной машины к работе	Урок открытия нового знания	Развивающего и личностно ориентирован- ного обучения	Как правильно подготовить швейную машину к работе	Формирование у учащихся деятельностных 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	<i>Знания:</i> о видах приводов швейной машины, устройстве шв. машины, как подготовить шв. машину к работе, правилах безопасной	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работа по алгоритму (плану) <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая	Формирование мотивации и самотива- ции изучения темы, смыслообразо- вание, развитие готовности к самостоятель- ным действиям, проявление техничес-

					к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство шв. машины, организация рабочего места для выполнения шв. работ, правила безопасных приемов работы на шв. машине. <i>Самостоятельная работа:</i> подготовка шв. машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	работы на шв. машине <i>Умения:</i> подготовить шв. машину к работе, выполнять правила безопасной работы на шв. машине	регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	технологическое и экономическое мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
37, 38	Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «выполнение образцов»	Урок общетодологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Какие машинные швы необходимо знать, чтобы выполнить проект	Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, повторение правил безопасной работы на шв. машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение	<i>Знания:</i> о подготовке шв. машины к работе <i>Умения:</i> подготовить шв. машину к работе, выполнять образцы швов	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, 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, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

					практической работы. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия			
39, 40	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани	Урок общетехнологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Каковы правила выполнения влажно-тепловых работ. Какие термины нужно знать	Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка 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. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом <i>Умения:</i> выполнять влажно-тепловую обработку	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работа по алгоритму (плану) <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
41, 42	Выполнение проекта. Технология выполнения швейного изделия	Урок общетехнологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности	Как сшить фартук, каковы этапы и технология изготовления швейного изделия	Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.	<i>Знания:</i> о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности <i>Умения:</i> составлять план изготовления изделия	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозирование <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к

					<p>Определение цели проекта, выполнение обоснования проекта. Беседа с использованием материалов учебника: технология пошива фартука. <i>Самостоятельная работа</i>: выполнение моделирования фартука.</p> <p>Определение дифференцированного домашнего задания.</p> <p>Рефлексия</p>		<p>регуляция, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	самостоятельным действиям
43, 44	Обработка накладного кармана	Урок общетодолгоической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Как обработать и пришить накладной карман	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки накладного кармана.</p> <p>Выполнение практической работы, контроль и самоконтроль по представленным критериям.</p> <p>Определение дифференцированного домашнего задания.</p> <p>Рефлексия</p>	<p><i>Знания:</i> о технологии обработки накладного кармана</p> <p><i>Умения:</i> обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по предложенным критериям</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозирование, работа по алгоритму (плану)</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
45, 46	Обработка нижнего и боковых	Урок общетодолгоической	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной	Как обрабатывать срезы швом вподгибку с	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p>	<p><i>Знания:</i> о технологии обработки нижнего и боковых</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы,</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы,</p>

	срезов фартука	направленности	деятельности	закрытым срезом	Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. Контроль и самоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	срезов фартука, правила безопасной работы на шв. машине <i>Умения:</i> обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука	прогнозирование, работа по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
47, 48	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Изготовление пояса. Подготовка защиты проекта	Урок общетодологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности	Как обрабатывать верхний срез фартука	Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки верного среза фартука, изготовления пояса. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы, контроль и самоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом. <i>Умения:</i> обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозирование, работа 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, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
49,	Защита	Урок	Проектной	Каковы	Формирование у учащихся	<i>Знания:</i> о	Познавательные:	Формирование

50	проекта	рефлексии	деятельности, саморазвития личности	достоинства и недостатки проекта	способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы. Выступления учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка. Рефлексия	правилах защиты проекта <i>Умения:</i> защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	сопоставление, анализ, умения делать выводы Регулятивные: целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
----	---------	-----------	-------------------------------------	----------------------------------	--	--	---	--

Художественные ремесла (18 ч)

51, 52	Декоративно-прикладное изделие для кухни	Урок открытия нового знания	Саморазвития личности, информационно-коммуникационные, проектной деятельности	Какие виды декоративно-прикладного искусства знакомы	Формирование умений построения и реализации новых знаний: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России. Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики.	<i>Знания:</i> о видах декоративно-прикладного искусства <i>Умения:</i> различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозирование, работа по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной
--------	--	-----------------------------	---	--	--	---	---	--

					Обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		сотрудничества	деятельности
53	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Урок общетеодолгической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Что такое композиция, ее виды и средства	Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка 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. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о правилах, приемах и средствах композиции, этапах проектной деятельности <i>Умения:</i> составлять план реализации проекта изделия из лоскутов	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозирование <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка <i>Коммуникативные:</i> 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
54	Орнамент. Цветовые сочетания в	Урок открытия нового знания	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной	Что такое орнамент. Какие цветовые сочетания	Формулирование цели урока. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов	<i>Знания:</i> о понятии «орнамент», видах, цветовых	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы,	Формирование мотивации и самомотивации выполнения

	орнаменте		деятельности, информационно-коммуникационные	являются гармоничными	учебника, ЭОР: виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Выполнение орнаментальных композиций для изделия из лоскутов. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	сочетаниях, символике орнаментов <i>Умения:</i> выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов	прогнозирование, работа по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	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
55, 56	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья	Урок общетодологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какие технологии лоскутного шитья наиболее отвечают замыслу проектного изделия	Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка 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.	<i>Знания:</i> о видах и технологиях лоскутного шитья <i>Умения:</i> разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозирование Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности,

					<p>Определение техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия. Изучение технологии, изготовление шаблонов. Контроль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>		сотрудничества	<p>развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>
57, 58	Лоскутное шитье. Практическая работа	Урок общетодологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какова технология изготовления изделий из лоскутов	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка 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. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение изделий. . Контроль и самоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>	<p><i>Знания:</i> о технологии изготовления изделия из лоскутов <i>Умения:</i> изготавливать изделия из лоскутов</p>	<p>Познавательные: сопоставление, работа по алгоритму (плану) Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>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</p>

59, 60	Лоскутное шитье. Обоснование проекта	Урок рефлексии	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. Формулирование цели и проблемы проекта. 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. Рефлексия	<i>Знания:</i> об этапах выполнения проекта <i>Умения:</i> выполнять обоснование проекта	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозирование, работа по алгоритму (плану) <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка <i>Коммуникативные:</i> 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
61, 62, 63, 64	Выполнение проекта. Практическая работа	Урок общетодологической направленности	Саморазвития личности, проектной деятельности	Как правильно шить изделие из лоскутов	Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирование учащихся. Определение	<i>Знания:</i> о технологии изготовления изделия <i>Умения:</i> шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работа по алгоритму (технологической карте) <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование,	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация

					дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
65, 66	Подготовка проекта к защите	Урок развивающего контроля	Саморазвития личности, проектной деятельности	Соблюда-лась ли технология лоскутного шитья	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции. 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	<i>Знания:</i> о правилах и требованиях к докладу защиты проекта <i>Умения:</i> выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад защиты проекта	Познавательные: сопоставление, анализ, умения 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 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
67, 68	Защита проекта. Итоговый урок	Урок рефлексии	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 коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы. 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	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта <i>Умения:</i> анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта	<i>Познавательные:</i> сопоставление, умения делать выводы <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка <i>Коммуникативные:</i> 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 с позиции будущей социализации