

МАОУ «Первомайская СОШ»

Рассмотрено
на заседании ШМО

Протокол № 1
от « 20 » августа 2019 г.

Руководитель Кондратьева О.А.
Подпись Кондратьева О.А. Расшифровка подписи

Утверждено Тялова
Директор школы
« 28 » августа 2019 г.

Рабочая программа
по технологии для 5 «а», «б», «в», «г» класса
2019 – 2020 у. г.

Учитель Могилина Е.Н.



 **Федеральный
Государственный
Образовательный
СТАНДАРТ**

п. Первомайский – 2019

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена в соответствии с Федеральным законом « Об образовании в Российской Федерации» 2012 года;

основными положениями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, планируемыми результатами, требованиями основной образовательной программы ООО МАОУ « Первомайская СОШ»;

авторской программой курса по технологии для 5 класса к учебнику: *Синица Н.В., Симоненко В.Д.* Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. М.: Вентана-Граф, 2014.

Рабочую программу составляет учитель на основе примерной программы – документа, раскрывающего обязательные(федеральные) компоненты содержания обучения и параметры качества усвоения учебного материала по конкретному предмету, и авторской программы созданной на основе государственного образовательного стандарта и примерной программы и имеющей оригинальную концепцию и построение содержания учебного предмета. Учитель может скорректировать данную рабочую программу, учитывая материально-технические возможности образовательной организации.

Общая характеристика программы

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного

общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Цели обучения:

- 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;
- 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, представлений о технологической культуре на основе включения виды трудовой деятельности по созданию лично 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. 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 (16 ч)

Санитария и гигиена (2 ч)

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, 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 крупы, 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: 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. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (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 (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 и ширина 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 направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон 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, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

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. 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 для кухни (8 ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 ч)

Основные теоретические сведения Традиционные виды рукоделия и декоративноприкладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с 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 лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 5 класса

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

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 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 (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное 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 (понятия 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:

- 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 технических 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 (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение 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 определений 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:

- умения 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, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Предметные результаты освоения 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 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 (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, намечать 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.

Место предмета

На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, итого 68 ч за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

Используемый учебно-методический комплект

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко и рабочей тетради Н.В. Сеницы, Н.А. Буглаевой «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф), входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха».

Автором рабочей программы были разработаны учебное и учебно-методическое пособия, представляющие собой технологические карты уроков для учащихся и для учителя (М.: ВАКО). Они позволяют контролировать процесс формирования знаний по изучаемой теме и диагностировать уровень сформированности УУД.

График выполнения контрольных работ 2019-2020 г.

| № урока | Вид контрольной работы | Дата проведения |
|---------|--|-----------------|
| 3-4 | Интерьер и планировка кухни-столовой. Входная контрольная работа | 16.09-10.09 |
| 7-8 | Защита проекта «Кухня моей мечты». Текущий контроль знаний | 30.09- 24.09 |
| 27-28 | Практическая работа. Групповой проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»» Текущий контроль знаний | 23.12-10.12 |
| 49-50 | Защита проекта «Фартук». Текущий контроль знаний | 16.03-10.03 |
| 67-68 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый контроль знаний | 25.05-26.05 |

Календарно-тематическое планирование 5«А»,«Б»; «В», «Г» классы

| № Уро-ка | Дата проведения | | Тема урока | Тип урока | Технологии | Решаемые проблемы | Виды деятельности (Элементы содержания, контроль) | Планируемые результаты | | |
|--------------------------------------|-----------------|------|--|--|---|---|--|--|--|---|
| | план | факт | | | | | | Предметные | Метапредметные УУД | Личностные УУД |
| Проектная деятельность (2 ч.) | | | | | | | | | | |
| 1-2 | | | Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Творческая проектная деятельность | Урок «открытия» нового знания | Проектной деятельностью, личностно ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, 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: формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль(работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов | <i>Знания,</i> о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. <i>Умения:</i> 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 |
| 3-4 | | | Интерьер планировка кухни-столовой. Входная контрольная работа. | Урокобщеметодологическойнаправленности | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, информационно-коммуникационные | В чем заключаются 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 мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов | <i>Знания:</i> о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. <i>Умения:</i> 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, | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация |

| | | | | | | | | | | |
|-----|--|--|--------------------------------------|---------------|--|--|---|---|--|---|
| | | | | | | <p>изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии <i>интерьер</i>, требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки.</p> <p><i>Самостоятельная работа:</i> выполнение планировки кухни в масштабе 1 : 5. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия</p> | | <p>рефлексия, волевая регуляция.</p> <p>Коммуникативные: диалог, сотрудничество</p> | | |
| 5-6 | | | Творческий проект «Кухня моей мечты» | Урокрефлексии | Проектной деятельности, информационно-коммуникационные | Какой должна быть «Кухня моей мечты»? | <p>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 «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой</p> | <p><i>Знания:</i> о целях и задачах, этапах проектирования.</p> <p><i>Умения:</i> выполнять проект по теме «Интерьер»</p> | <p>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, проявление инициативы, сотрудничество</p> | <p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия</p> |

| | | | | | | | | | | |
|-----|--|--|---|---|--|---|---|--|---|--|
| | | | | | | | собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика) | | | |
| 7-8 | | | Защита проекта «Кухня моей мечты». Текущий контроль знаний. | Урок развивающего контроля Цель и задачи проектной деятельности. Подготовка презентации, и доклад для защиты творческого проекта. | Проектной деятельности, саморазвития личности | В чем новизна моего проекта «Кухня моей мечты» | | | | |
| 9 | | | 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: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по 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 требова- | Знания: о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. Умения: соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне | Познавательные: с опоставление, рассуждение, 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 и изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности |

| | | | | | | | | | | |
|-------|--|--|--------------------------|--|--|--|---|--|---|---|
| | | | | | | | ниях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. Рефлексия | | | |
| 10 | | | Здоровье и питание | Урок общеметодологической направленности | Каковы санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, приготовлению и хранению пищи? | | | | | |
| 11-12 | | | Бургеры. Горячие напитки | Урок общеметодологической направленности | азывающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные | Какие бывают 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 презентации, 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 «бургера», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе (выращивание, сорта, технология приготовления). <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологических карт. Контроль и | <i>Знания:</i> о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека. <i>Умения:</i> 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 | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности |

| | | | | | | | | | | |
|-------|--|--|--|--|---|---|--|---|---|---|
| | | | | | | | самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | | | |
| 13-14 | | | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | Урок общепедагогической направленности | активизирующего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные | Какие бывают 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 презентации, легенды, загадки о крупах, бобовых. 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: значение круп и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; технология приготовления блюд из круп, бобовых (беседа с использованием материалов учебника, ЭОР). Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. | 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, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |

| | | | | | | | | | | |
|-------|--|--|--|--|--|---|--|---|---|--|
| | | | | | | | Рефлексия | | | |
| 15-16 | | | Практическая работа «Приготовленные блюда из крупы или макаронных изделий» | Урок развивающего контроля | Личностно ориентированное обучение, групповой работы | Как приготовить кашу? Что такое органолептическая оценка приготовленного блюда? | | | | |
| 17-18 | | | Блюда из сырых овощей и фруктов | Урок обобщающего методологического направления | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные | 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. <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | <i>Знания:</i> о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. <i>Умения:</i> выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей | 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 сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |

| | | | | | | | | | | |
|-------|--|--|---|--|--|---|---|---|--|---|
| 19-20 | | | Блюда из вареных овощей | Урокобще-методологическо йнаправленности | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные | Какие виды овощей вы знаете? Какова роль овощей в питании человека? Как правильно обработать овощи? | | | | |
| 21-22 | | | Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей» | Урок развивающего контроля | ичностно ориентированного обучения, групповой работы | Как готовить с использованием технологической карты? Каковы требования к качеству блюд? | | | | |
| 23-24 | | | Технология приготовления блюд из яиц. | Урокобще-методологическо йнаправленности | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные | 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 | 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 установкам, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |

| | | | | | | | | | | |
|-------|--|--|---|--|--|---|--|--|---|---|
| | | | | | | | яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | | | |
| 25-26 | | | Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный Завтрак в моей семье» | Урочкобще-методологическийнаправленности | Проектной деятельности, групповой работы, информационно-коммуникационные | Как правильно сервировать стол к завтраку? Как рассчитать калорийность продуктов? 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, анализ учебной 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 установкам, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 27-28 | | | Практическая работа. Групповой проект «Приготовле | Урок развивающего контроля | Проектной деятельности, саморазвития личности | Какова цель проекта «Воскресный завтрак для всей семьи»? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и | Знания: о сервировке стола к завтраку, правил защиты | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение | Формирование нравственно-этической ориентации, позна- |

| | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|-----------------------------------|--|---|--|--|
| | | | ние воскресного завтрака для всей семьи» Текущий контроль знаний. | | | Каковы этапы работы над проектом? | самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обобщенным 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 | проекта. Умения: готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект | 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 | вательного 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 |
|--|--|--|--|--|--|-----------------------------------|--|---|--|--|

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 ч.)

| | | | | | | | | | | |
|-------|--|--|--|-------------------------------|--|---|---|--|---|---|
| 29-30 | | | Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» | Урок «открытия» нового знания | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, 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. Самостоятельная работа: выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. | 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, | Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, 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 со- | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технического и экономического мышления |
|-------|--|--|--|-------------------------------|--|---|---|--|---|---|

| | | | | | | | | | | |
|-------|--|--|---|---|--|---|--|---|---|--|
| | | | | | | | Рефлексия | направление долевой нити | трудничества | |
| 31-32 | | | Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна» Проект «Фартук для работы на кухне» | Урокобще-методологическийнаправленности | Саморазвития личности, проектной деятельности, информационно-коммуникационные | 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, 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-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности |
| 33-34 | | | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа | Урок «открытия» нового знания | Проблемного и развивающего обучения, личностно ориентированного обучения, информационно- | 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 | Знания: об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, | Формирование мотивации и самомотивации и изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, |

| | | | | | | | | | | |
|-------|--|--|--|----------------------------|--|--|---|--|---|---|
| | | | «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия» | | коммуникационные | | 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 | условных обозначениях. Умения: снимать мерки с фигуры человека, записывать их | анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество | толерантности |
| 35-36 | | | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия» | Урокобщескойнаправленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения | Как построить чертеж швейного изделия | | | | |
| 37-38 | | | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» | Урокобщескойнаправленности | 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 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 | 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 и изучения темы, смыслообразования, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технологического и экономического мышления |

| | | | | | | | | | |
|-------|--|-----------------------|--------------------------------------|--|--|---|---|---|---|
| | | | | | | <p>материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами.</p> <p>Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям.</p> <p>Определение дифференцированного домашнего задания.</p> <p>Рефлексия</p> | | | |
| 39-40 | | Швейные ручные работы | Урочные методологические направления | Развивающего и личностно ориентированного обучения | Как правильно выполнять ручные работы? | <p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>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.</p> <p>Определение дифференцированного</p> | <p>Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами.</p> <p>Умения: выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами</p> | <p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозирование.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p> | <p>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</p> |

| | | | | | | | | | | |
|-------|--|--|--|---|--|--|---|---|---|--|
| | | | | | | | домашнего задания. Рефлексия | | | |
| 41-42 | | | Подготовка швейной машины к работе | Урок «открытие» нового знания | Развивающег о и личностно ориентирован ного обучения | Как правильно подгото вить швейную машину к работе? | Формирование у учащихся деятель ностных 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 при водов швейной машины, устройстве швейной машины, как подгото вить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине. Умения: подгото вить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алго ритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного со трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельн ым действиям, развитие трудолюбия и ответ ственности за качество своей деятельности, проявление технико технологическ ого и экономическог о мышления |
| 43-44 | | | Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» | Урокобще методологиче скойнаправ ленности | Развивающег о и личностно ориентирован ного обучения | Какие машинные швы необходимо знать, чтобы выполнить проект? | Формирование у учащихся деятель ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. | Знания: о подготовке швейной машины к работе. Умения: подгото вить швейную машину к работе, выполнять образцы | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельн ым действиям, развитие трудолюбия и ответ ственности за |

| | | | | | | | | | |
|-------|--|--|--|--|---|--|--|--|---|
| | | | | | | <p>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.</p> <p>Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ.</p> <p>Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p> | швов | <p>рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p> | <p>качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p> |
| 45-46 | | Швейные машинные работы. В л ажно-тепловая обработка ткани | Урокобще-методологическая направленности | Развивающег о и личностно ориентирован ного обучения | Каковы правила выполнения влажно-тепловых работ? Какие термины нужно знать? | <p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.</p> <p>Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с</p> | <p>Знания: об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом.</p> <p>Умения: выполнять влажно-тепловую обработку</p> | <p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p> | <p>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</p> |

| | | | | | | | | | | |
|-------|--|--|---|----------------------------|--|--|---|---|--|--|
| | | | | | | | 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 | | | |
| 47-48 | | | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия | Урок обобщающего характера | 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 моделирования фартука. Контроль моделирования. Определение дифференцированного домашнего задания. | Знания: о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. Умения: составлять план изготовления швейного изделия | Познавательные: постановка, 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 |

| | | | | | | | | | | |
|-------|--|--|--|---------------|---|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | Рефлексия | | | |
| 49-50 | | | Защита проекта «Фартук» Текущий контроль знаний. | Урокрефлексии | Проектной деятельности, саморазвития личности | Каковы достоинства и недостатки моего проекта? | 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). Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия | Знания: о правилах защиты 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-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации |

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, 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- | Знания: о видах декоративно-прикладного искусства. Умения: различать виды декоративно-прикладного 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, смысл ообразование, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности |
|-------|--|--|--|-------------------------------|---|---|--|--|---|--|

| | | | | | | | | | | |
|----|--|--|--|---------------------------------------|--|---|--|---|--|---|
| | | | | | | | 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 | | | |
| 53 | | | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | Урокобщепедагогической направленности | 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 и выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технического и экономического мышления |
| 54 | | | Орнамент. | Урок «откры- | Развивающего и | Что такое | Формулирование цели | Знания: о | Познавательные: со | Формирование |

| | | | | | | | | | | |
|-------|--|--|--|--|--|---|--|--|--|--|
| | | | Цветовые сочетания в орнаменте | тия»нового знания | лично ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные | орнамент? Какие цветовые сочетания являются гармоничными? | 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 | понятия <i>орнамент</i> , видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов. Умения: выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов | поставление, 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 | мотивации и самомотивации и выполнения проекта, смыслообразовании, 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 общеметодологической направленности | Развивающего и лично ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные | 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, | 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 и выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея- |

| | | | | | | | | | | |
|-------|--|--|--|--|--|--|---|--|---|---|
| | | | | | | 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 | | | тельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | |
| 57-58 | | | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов» | Урочкобщественно-методологическая направленности | 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 и 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 |

| | | | | | | | | | | |
|-------|--|--|---|---|---|---|---|---|--|---|
| 59-60 | | | Лоскутное шитье. Обоснование проекта | Урок рефлексии | | | | | | |
| 61-64 | | | Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия» | Урокобще-методологическойнаправленности | | | | | | |
| 65-66 | | | Подготовка проекта к защите | Урок развивающего контроля | | | | | | |
| 67-68 | | | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый контроль знаний. | 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 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 защиты 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 и 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 |