**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа 5 класса по направлению «Технология. Обслуживающий труд» направлена на достижение следующих **целей обучения:**

*освоение* технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

*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.

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно–тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют **задачи обучения:**

*приобретение* знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

*воспитание* трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

*овладение* способами деятельностей:

– умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

– способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

– умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

*освоение* компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно–саморазвивающей.

Данная рабочая программа и развернутый тематический план разработан в соответствии с примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2010).

При составлении программы учитывались следующие нормативные документы:

Закон РФ «Об образовании» от 01.12.2007 № 309-ФЗ;

Обязательный минимум содержания основного общего образования (Приказ Министерства образования РФ от 19.05.98 №1276);

Федеральный базисный учебный план, утвержденный приказом Минобразования России от 9 марта 2004г. №1312.

Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях.

На реализацию данной рабочей программы согласно учебному плану выделено 70 часов из расчёта:

— 2 учебных часа в неделю;

—35 учебных недель в учебном году.

Рабочая программа реализуется на *базовом уровне* по учебнику«Технология. Обслуживающий труд» 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ [Ю.В. Крупская, Н.И.Лебедева, Л.В.Литикова и др.]; под ред. В.Д. Симоненко—М.:Вентана-Граф, 2013.

Отличительной особенностью рабочей программы по сравнению с примерной программой является то, что при составлении данной рабочей программы учитывалось:

— материально–техническая база;

— учебно–методическое обеспечение;

— запросы на образовательные услуги учащихся и их родителей;

— возможности вариативности общего расписания;

— подготовка учителя;

— климатические условия.

Кроме вышеуказанного содержание рабочей программы полностью соответствует содержанию примерной программы и из резервного времени добавлено 6 ч. На тему «Творческая проектная деятельность».

 В планировании предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ. По учебным планам программ они выполняются в конце каждого года обучения. Широкое использование творческой и проектной деятельности при обучении технологии способствует развитию инициативы, творческих способностей школьников. У них формируется функциональная грамотность. Они приобретают опыт коллективной трудовой деятельности, учатся определять потребности в результатах труда, планировать свою деятельность и оценивать ее результаты. Проекты являются творческими самостоятельными работами и выполняются каждым учеником или группой, как в учебное, так и во внеучебное время.Реализовать программу планируется в условиях классно–урочной системы обучения.

**Основной формой обучения** является учебно–практическая деятельность учащихся.

**Приоритетные методы обучения:** упражнения, лабораторно–практические, учебно–практические, предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

**Формы организации работы учащихся:** индивидуальная, фронтальная, групповая.

**Формы учебных занятий:**ролевые игры, урок–лекция, семинары, практические работы, практическое занятие, проектные работы, презентации

**Виды деятельности учащихся:** устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, рефлексия.

 Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности.

**Приоритетные виды общеучебной деятельности**:

1.определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов;

2.комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;

3.творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

**Планируемые результаты образования.**

## Учащиеся должны знать:

— общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и на­резки овощей;

— правила санитарии и гигиены при санитарной обработке про­дуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудовани­ем, горячими жидкостями;

— способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их при­готовления, правила сервировки стола к завтраку;

— правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пря­жи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

— технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной ма­шины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

— виды декоративно-прикладного искусства народов на­шей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособле­ния, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

— эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о сис­темах конструирования одежды, правила построения и оформ­ления чертежей швейных изделий, особенности строения жен­ской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

— назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, наклад­ного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.

## Учащиеся должны уметь:

— работать с кухонным оборудованием, инструментами, горя­чими жидкостями; определять качество овощей, проводить пер­вичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку ово­щей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутер­броды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

— определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаноч­ную сторону ткани;

— включать и отключать маховое колесо от механизма маши­ны, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и ниж­нюю нити, 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;

— переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, вы­полнять простейшие ручные швы;

— читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записы­вать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

— выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабаты­вать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать кар­маны, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и опреде­лять качество готового изделия.

***Должны владеть:*** ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями.

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

— вести экологически здоровый образ жизни;

— использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

— планировать и оформлять интерьер комнаты;

— проводить уборку квартиры;

— ухаживать за одеждой и обувью;

— соблюдать гигиену;

— выражать уважение и заботу к членам семьи;

— принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

— проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Календарно-тематическое планирование по технологии (технологии ведения дома) 5 класс на 2017-18 уч. год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока/дата** | **Раздел. Тема урока. Кол-во часов** | **Тип урока** | **Технологии** | **Решаемые проблемы** | **Элементы содержания, контроль** | **Планируемые результаты** | **Домашнее задание/****\* работа с детьми ОВЗ** |  |
| **Предметные** | **Метапредметные УУД** | **Личностные УУД** |
| **Проектная деятельность (1 ч)** |  |
| 1 | Проектная деятельность на уроках технологии. ТБ (1 ч.) | Урок «открытия» нового знания | Проектной деятельности, личностно ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, групповой работы | Что такое проект? Каковы особеннос-ти проект-ной 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. Инструктаж по технике  безопасности*Самостоятельная работа:* выполнение эскизов проектов.Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов | *Знания:* о цели и задачах, содержании и последовательности изучения предмета «Технология» в 5 классе.*Умения:* анализировать варианты проектов по предложенным критериям | ***Познавательные:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, сопоставление, анализ.***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция***Коммуникативные:*** диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы | Формирование мотивации и самомотива-ции изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности | Правила ТБ на уроках технологии |
| **Технологии домашнего хозяйства (2ч)** |  |
| 2,34 | Интерьер кухни-столовой (1 ч.)Бытовые электрические приборы (1 ч.) | Урок обще- мето- дологи- ческой направленности | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, ин- формационно- коммуникаци- онные | В чем заключаются особенности интерьера кухни? Планировки кухни? | Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии*интерьер,* требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки.*Самостоятельная работа:* выполнение планировки кухни в масштабе 1 ; 20.Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия | *Знания:* о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования.*Умения:* выполнять план кухни в масштабе | ***Познавательные:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция***Коммуникативные:*** диалог, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация | Нарисовать эскизы проектов планировки кухни-столовой/инд. задание – поиск. работа на стр.19//\*работа по планировке с готовыми шаблонамиСтр.20-23 читать, л.р.1 (устно) |
| 5 | Творческий проект «Кухня моей мечты» (1 ч.) | Урок рефлексии | Проектнойдеятельности,информацион-но-коммуника-ционные | Какой должна быть «Кухня моей мечты»? | 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 собственной деятельности и результата.*Практическая работа №1 «Планировка кухни»*Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика) | *Знания:* о цели и задачах, этапах проектирования.*Умения:* выполнять проект по теме «Интерьер» кухня моей мечты | ***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 | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия | Стр.24-28 читать, дифференци-рованное домашнее задание – работа над этапами тв. проекта (работа в группах)// \*подготовить защиту инд. творч. проекта «Кухня моей мечты» |
| 6 | Защита проекта «Кухня моей мечты» (1 ч.) | Урок развивающего контро-ля | Проектнойдеятельности,саморазвития личности | В чем новизна моего проекта «Кухня моей мечты»? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям.Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения | *Знания:* о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне.*Умения:* соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне | ***Познавательные:*** Сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, опенка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, умения слушать и выступать | Формирование мотивации и самомо-тивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности |  |
| **Кулинария (8 ч)** |  |
| 7 | Санитария и гигиена на кухне (0,5 ч.) | Урок «открытия» нового знания | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные | Каковы санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, приготовлению и хранению пиши? | 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 усвоениюновогоматериала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР —Опрос о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. Рефлексия | *Знания:* о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне.*Умения:* соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, умения слушать и выступать | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности | Правила ТБ при выполнении кулинарных работ |
| 8 | Физиология питания (\0,5 ч.) | Урок обще- мето- дологи- ческой направленности | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные | Что нужно знать каждому о правилах здорового питания? | Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР.*Самостоятельная работа:* составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий.Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов.*Умения:* анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак | ***Познавательные:***сопоставление,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, экологического сознания, смыслообразование | Диф.д/з: поисковые задания 1 и 2 на стр.42//Приготовить продукты для приготовле-ния бутербродов//\*режим питания, составление меню на завтрак, практическая работа |
| 9, 10 | Бутерброды. Горячие напитки (1 ч.) | Урок обще- мето- дологи- ческой направленности | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные | Какие бывают виды бутербро-дов? Какова технология их приготов-ления? Какие бывают горячие напитки? Какова технология их приготов-ления? | Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о чае, хлебе. 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 хлеба; технология приготовления бутербродов (беседа с использованием материалов учебника. ЭОР). *Практическая работа №2 «Приготовление бутербродов»**Практическая работа №3 «Приготовление горячих напитков»*Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления бутерброда.Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах бутербродов, горячих напитков, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека.*Умения:* составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая; | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ. построение цепи рассуждении. 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 творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качествосвоей деятельности | Стр.51 отв.на вопросы 1-3 (устно), поисковое задание на стр.51 (инд.)//\*выполнение практической работы по технологической карте, инд.задание – принести упаковку от крупы или макаронных изделий |
| 11, 12 | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий (1 ч.) | Урок обще- мето- дологи- ческой направленности | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные | Какие бывают виды круп, бобовых, макаронных изделий? Каково их значение в питании людей? Каковы особенности их приготовле-ния? | Формирование у учащихся деятельност-ных 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 круг; 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. Рефлексия | *Знания:* о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии приготовления.*Умения:* выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цели рассуждении, поиск информации, работа с таблицами.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая рефляция, 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 | Технологическая карта приготовле-ния каши //\*рецепт приготовле-ния каши |
| 13, 14 | Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» (1 ч.) | Урок развива-ющего контро-ля | Личностно ориентированного обучения, групповой работы | Как приготовить кашу? Что такое орга- нолептиче- ская оценка приготовленного блюда? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать пообоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы.*Пр.р.№ 4 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»*Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюла по предложенным критериям.Рефлексия результатов выполнения практической работы | *Знания:* о способах механической и тепловой  кулинарной обработки круп, бобовых круп, макаронных изделий, требования к качеству готового блюда.*Умения:* выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, используя технологическую карту | ***Познавательные:*** анализ, умение делать выводы.***Регулятивные:*** целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог,организация учебного сотрудничества, толерантность | Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания | Поисковые задания №1-3 на стр.58 |
| 15 | Блюда из сырых овощей и фруктов (1 ч.) | Урок обще- мето- дологи- ческой направленности | 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 учащихся деятельно-стных 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 ситуация и моделирование эталон изучения нового материала. Проблем-ная беседа с использованием материа-лов учебника.ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей.*Самостоятельная работа:* составление технологической карты приготовления салата изсырыховощей.Взаимопроверка.Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей.*Умения:* выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей | ***Познавательные:*** анализ, умение делать выводы.***Регулятивные:*** целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог,организация учебного сотрудничества, толерантность | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | Технологическая карта приготовления салата.Поисковое  задание 1-2 на стр.63 (инд.)//\* рецепт приготовления салата из свежих овощей |
| 16 | Блюда из варёных овощей (1 ч.) | Урок обще- мето- дологи- ческой направленности | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные | Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете? Как сохранить витамины при тепловой обработке? Какова технология приготовления блюд из вареных овощей | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний но изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: способы тепловой кулинарной обработки овощей, правила тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из вареных овощей. | *Знания:* о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из варёных овощей, требования к качеству готового блюда.*Умения:* выполнять тепловую кулинарную овощей, используя технологическую карту | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цели рассуждении, поиск информации, работа с таблицами.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая рефляция, 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 | Подготовить вареные овощи для практ. работы |
| 17, 18 | Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей» (2 ч.) | Урок развивающего контроля | Личностно ориентированного обучения, групповой работы | Как готовить с использованием технологической карты? Каковы требования к качеству блюд? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать. умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне». Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы.*Пр.р №5 «Приготовление салата из сырых овощей»,**Пр.р.№6 «Приготовление блюда из вареных овощей»*Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы | *Знания:* о технологии приготовления салатов, требованиях к качеству готовых блюд.*Умения:* готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне | ***Познавательные:***сопоставление, рассуждение, анализ.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование нравственно-этической ориентации познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания | Отв. на вопросы 1-3 на стр.66 (устно)//инд.- поисковое задание на стр.66//\*приготовление одного блюда из овощей на выбор, правила ТБ |  | *Познавательные:* сопоставле ние, рассуждение, анализ.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.*Коммуникативные:* диалог, монолог. организация учебного сотрудничества |
| 19 | Блюда из яиц (1 ч.) | Урок обще- мето- дологи- ческой направленнос-ти | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информацион- но-коммуника- ционные | Каково значение яиц в питании человека? Как правильно приготовить яйца? | Формирование у учащихся деягель- ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Форматирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению новою материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучение нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника и ЭОР; строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления» яиц. Творческаясамостоятельная работа: выполнение эскизов пасхальных яиц.*Пр.р.№ 5 «Определение свежести яиц»**Пр.р.№ 6 «Приготовление блюда из яиц»*Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц.*Умения:* определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, построение цени рассуждений, поиск информации.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | Выполнить эскизы пасхальных яиц, принести по 5 салфеток для пр.работы |  |  |
| 20 | Сервировка стола к завтраку (1 ч.) | Урок обше- мето- дологи- ческой направленности | Проектнойдеятельности,групповойработы, ин-формационно-коммуникаци-онные | Как правильно сервировать стол к завтраку? Как рассчитать калорийность продуктов? Определе-ние этапов выполнения проекта | Формирование у учащихся деятель- ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемою 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.*Пр.р.№ 8 «Сервировка стола к завтраку» -*контроль качества, взаимопроверка.Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия | *Знания:*о калорийности проектов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта.*Умения:* сервироватьстол к завтраку | ***Познавательные:***анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | Правила этикета за столом, отв. на  вопросы 1-4 на стр.76 (устно)//\*складывание 3-4 салфеток по образцу, подготовка к выполнению проекта |  |  |
| 21, 22 | Практическая работа-проект «Воскресный завтрак для всей семьи»(2 ч.) | Урок развивающего контроля | Проектной деятельности, саморазвития личности | Какова цель проекта «Воскресный завтрак для всей семьи»? Каковы этапы работы над проектом? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы*«Воскресный завтрак для всей семьи»*Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы | *Знания:* о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта.*Умения:* готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи. построение цепи рассуждении, поиск информации.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать  и выступать | Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | Стр.77-81 читать\*выполнение практической работы «Воскресный завтрак для всей семьи» |  |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов (28ч)** |  |  |  |
| 23,24 | Производство текстильных материалов.(2 ч.) | Урок «открытия» нового знания | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информацион- но-коммуника- ционные | Как классифицируют текстильные волокна? Из каких растений получают волокна и такни? 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 классифи-кации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна.*Самостоятельная работа:* выполнение лабораторных работ «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»  Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производст-вах, способах опреде-ления изнаночной лицевой сторон ткани, направления долевой нити.*Умения*: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити | ***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 сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления | Стр.82-86 читать, сделать выводы по лаб. работе/\инд. – поиск. задание на стр.90\*выполнение практической части лаб. работы |  |  |
| 25, 26 | Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна» (2 ч.) | Урок обше- мето- дологи- ческой направленности | Саморазвитие личности, проектнойдеятельности,информацион- но-коммуника- ционные | Какова цель проекта? Каковы этапы выполнения проекта? Какие есть ограниче-ния? | Формирование у учащихся деятель-ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Фор-мулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению ноною 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 диффер. д/з. Рефлексия | *Знания:*о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности.*Умения:*определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико –технологичес-кого и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности | Стр.91-94 читать, вопр.1-3 на стр.94 (устно) |  |  |
| 27, 28 | Конструирование швейных изделий. (2 ч.) | Урок «открытия» нового знания | Проблемного и развивающего обучения, личностно ориентированного обучения, информацион- но-коммуника- ционные | Какие мерки необходимо снять для построения чертежа фартука? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия.Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок дли построения чертежа фартука. Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях.*Умения:* снимать мерки с фигуры человека, записывать их | ***Познавательные:*** сопоставление.анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и само-оценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, учебное сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности | Стр.95-97 читать\*выполнение практической работы, запись условных обозначений |  |  |
| 29, 30 | Построение чертежа швейного изделия (2 ч.) | Урок обше- мето- дологи- ческой направленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения | Как построить чертеж швейного изделия? | Формирование у учащихся деятельност-ных способносгей 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 новою материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1 : 4. в натуральную величину.*Самостоятельная работа:* «Построение чертежа 1 : 4. в натуральную величину- выполнение практической работы. Контроль учителя.Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* общие правила построения чертежей швейного изделия.*Умения:* выполнять чертеж швейного изделия 1 : 4, в натуральную величину | ***Познавательные:***выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с графической информацией.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова- ние, планирование. рефлексия, волевая рефляция, оценка и само-оценка. целеудержание.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотива-ции изучения темы, развитие готовности  к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответствен-ности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Стр.99-102 читать, выбрать модель своего швейного изделия\*выполнение чертежа швейного изделия под руководством учителя |  |  |
| 31, 32 | Раскрой швейного изделия (2 ч.) | Урок обше- мето- дологи- ческой направленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения | Как правильно подготовить ткань к раскрою? Как выкроить детали швейного изделия? | Формирование у учащихся деятельност-ных способное гей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.Актуализация знаний учащихся: про-верка домашнего задания. Формулиро-вание цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами.*Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:*о последова-телъности и приемах раскроя швейного изделия.*Умения:* выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям | ***Познавательные:***сопоставление.анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание.***Коммуникативные:*** диалог, монолог | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления   | Стр.107-110 читать, знать термины, вопр. 3-5 на стр.112 (устно)\*поэтапное выполнение практической работы, соблюдение алгоритма деятельности |  |  |
| 33, 34 | Швейные ручные работы (2 ч.) | Урок обше- мето- дологи- ческой направленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения | Как правильно выполнять ручные работы? | Формирование у учащихся деятель- ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулиро-вание цели урока, определение темати-ки новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышле-ния к усвоению нового материала, ана-лиз учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы ручных работ, правила безопасной  работы ручной иглой, ножницами.Выполнение практической части «Изготовление образцов ручных работ»:  строчка прямых стежков, перенос линий, смётывание, замётывание.Контроль соблюдения критериев к работе, оценка, самооценка.Определение дифференцированного д/з. Рефлексия | *Знания:* о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой. ножницами.*Умения:* выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами | ***Познавательные:***сопоставление, анализ. выбор способов решения задачи, поиск информа-ции, прогнозирование***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог. организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотива-ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Стр.114-118 читать, вопр. 2,3,5 на стр.119 (устно)// инд. поиск. задание на стр.119\*выполнение практической части «Швейные ручные работы»  (3-4 шва) |  |  |
| 35, 36 | Подготовка швейной машины к работе (2 ч.) | Урок «открытия» нового знания | Развивающего и личностно ориентированного обучения | Как правильно подготовить швейную машину к работе? | Формирование у учащихся деятель- | ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.  Формулирование цели урока, опреде-  ление тематики новых знаний. Актуа-  лизация знаний по изучаемой теме,  подготовка мышления к усвоению  нового материала, анализ учебной си-  туации и моделирование этапов изуче- ния нового материала. Беседа с ис-  пользованием материалов учебника:  устройство швейной машины, органи-  зация рабочего места для выполнения  швейных работ, правила безопасных  приемов работы на швейной машине.  *Самостоятельная работа:* подготовка  швейной машины к работе. Контроль качества заправки верхней и нижней нити, намотки нити на шпульку, выведение нити наверх.Определение дифференцированного домашнего  задания. Рефлексия | *Знания:* о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.*Умения:* подготовить швейную машину*к* работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотива-ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Стр.119-123 читать, отрабатывать технику заправки верхней и нижней нити\*выполнение практической части «Заправка верхней и нижней нити» |  |  |
| 37, 38 | Приемы работы на швейной машине (2 ч.) | Урок обше- мето- дологи- ческой направленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения | Какие машинные швы необходимо знать, чтобы выполнить проект? | Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.  Формулирование цели урока, опреде-  ление тематики новых знаний. Актуали-зация знаний по изучаемой теме,  подготовка мышления к усвоению  нового материала, анализ учебной си-  туации и моделирование этапов изуче- ния нового материала. Проверка д/з, повторение  правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ.*Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов».Определение дифференцирован-ного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о подготовке швейной машины к работе.*Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Стр.123-125 читать, знать правила ТБ//инд. поиск. зад.на стр.127\*выполнение практической части «Образцы машинных швов»: прямая строчка, закрепка шва, 2 вида швов (стачной, вподгибку). |  |  |
| 39, 40 | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани (2 ч.) | Урок обше- мето- дологи- ческой направленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения | Каковы правила выполнения влажно-тепловых работ? Какие термины нужно знать? | Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, опреде-ление тематики новых знаний. Актуали-зация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной си- туации и моделирование этапов изуче- ния нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом. Контроль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:*об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом.*Умения:*выполнять влажно-тепловую обработку | ***Познавательные:*** сопоставление. анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание. анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотива-ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Стр.131-134 читать, правила ТБ знать// Инд. поиск. задание на стр.135\*опрос по теме «Швейные машинные работы», выполнение ВТО под контролем учителя |  |  |
| 41, 42 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия (2 ч.) | Урок обше- мето- дологи- ческой направленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности | Как сшить фартук, каковы этапы и технология изготовле-ния швейного изделия? | Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.  Формулирование цели урока, опреде-  ление тематики новых знаний. Актуали-зация знаний по изучаемой теме,  подготовка мышления к усвоению  нового материала, анализ учебной си-  туации и моделирование этапов изуче- ния нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: технология пошива фартука.Самостоятельная работа: выполнение моделирования фартука. Контроль моделирования. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:*о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности.*Умения:*составлять план изготовления швейного изделия | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям | Стр.137-140 читать, отв. на вопросы 1-2 на стр.143 (устно)// инд .поиск. задание на стр.143\*работа над изготовлением проектного изделия по инд. плану |  |  |
| 43, 44 | Обработка накладного кармана (2 ч.) | Урок обще-мето-дологи-ческой направленности | Развивающего и личности о ориентированного обучения, проектной деятельности, информацион-но-коммуника-иионные | Как обработать и пришить накладной карман? | Формирование у учащихся леятель-ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование пели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению новою материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки накладного кармана.Выполнение практической работы «Обработка накладного кармана», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии обработки накладного кармана.*Умения:* обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Стр.140-141 читать, знать технологию изготовления накладного кармана//инд. – различные формы накл. карманов\*работа над изготовлением проектного изделия по инд. плану |  |  |
| 45, 46 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука (2 ч.) | Урок обще-мето-дологи-ческой направленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности | Как обрабаты-вать срезы фартука швом вподгибку с закрытым срезом? | 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. Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука.*Самостоятельная работа*:выполнение практической работы «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»,контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине.*Умения:* обработать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Стр.141-142 читать, отв. на вопросы 3-4 на стр.143 (устно)//инд. поиск. задание на стр.143\*работа над изготовлением проектного изделия по инд. плану (обработка боковых срезов изделия) |  |  |
| 47, 48 | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Подготовка защиты проекта (2 ч.) | Урок обще-мето-дологи-ческой направленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности | Как обрабаты-вать верхний срез фартука? | Формирование у учащихся деятель-ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тема гики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки верхнего среза фартука, изготовление пояса.*Самостоятельная работа*:выполнение практической работы «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом.*Умения:* обработать верхний срез фартука притачным поясом | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, 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 самомотива-ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Стр.142-143 читать, оформить документацию творческого проекта//инд. подготовить текст защиты проекта\*работа по оформлению проектной документации, защите проекта |  |  |
| 49, 50 | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» (2 ч.) | Урок рефлексии | 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, опенка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравствен но-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | Оформить лист экспертной оценки и самооценки\*Оформить лист самооценки проектной работы |  |  |
| **Художественные ремёсла (18 ч)** |  |  |  |
| 51, 52 | Декоративно-прикладное изделие для кухни (2 ч.) | Урок «открытия» нового знания | Саморазвития личности, информационно-коммуникаци-онные, проектной деятельности | Какие видыдекоратив-но-при-кладногоискусствазнакомы? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России (региона). Экскурсия в историко-культурный центр. Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности.Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах декоративно-прикладного искусства.*Умения:* различать виды декоративно- прикладного искусства, составлять план выполнения проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализации творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности | Стр. 149-155 читать//отв. на вопросы 1-4 на стр.156 (устно)//инд. поисковое задание на стр.156\*составление  инд. плана выполнения проекта |  |  |
| 53 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства (1 ч.) | Урок обше-мето-дологи-ческой направленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информацион-но-коммуника-ционные | Что такое композиция, ее виды и средства? | 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, ЭОР: виды, правила и средства композиции.Составление плана реализации проекта.*Самостоятельная работа:* выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о правилах, приёмах и средствах композиции, этапах проектной деятельности.*Умения:*составлять план реализации проекта изделия из лоскутов | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализации творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Стр.156-161 читать |  |  |
| 54 | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте(1 ч.) | Урок «открытия» нового знания | Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информацион-но-коммуника-ционные | Что такое орнамент? Какие цветовые сочетания являются гармоничными? | Формулирование цели урока. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания.Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте.Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов.Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о понятии орнамент, видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов.*Умения:* выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Стр.161-164 читать//инд. поиск. задания 1-3 на стр.164\*выполнение орнамента будущего изделия |  |  |
| 55, 56 | Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья (2 ч.) | Урок обше-мето-дологи-ческой направленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информацион-но-коммуника-ционные | Какие технологии лоскутного шитья наиболее отвечают замыслу проектного изделия? | Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья | *Знания:* о видах и технологиях лоскутного шитья.*Умения:* разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Стр.170-172 читать, отв. на вопросы 1-2 на стр.172 (устно)//инд. задания 1-3 на стр.172// подг. материалы для практ. работы\*разработка узора для лоскутного изделия |  |  |
| 57, 58 | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. (2 ч.) | Урок обше-мето-дологи-ческой направленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информацион-но-коммуника-ционные | Какова технология изготовления изделия из лоскутов? | 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. Актуализация знаний о технологиях изготовления изделий из лоскутов, повторение правил безопасной работы на швейной машине.*Самостоятельная работа:* выполнение изделий.Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов». Контроль и самоконтроль.Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления изделия из лоскутов.*Умения:* изготавливать изделия из лоскутов | ***Познавательные:*** сопоставление, умение работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Стр.173-176 читать, отв. на вопросы 1-2 на стр.177 (устно)\*работа над изготовлением лоскутного изделия по инд. плану |  |  |
| 59, 60 | Лоскутное шитье. Обоснование проекта (2 ч.) | Урокрефлек-сии | Саморазвития личности, проектной деятельности | Какова цель проекта? Какую проблему будем решать? Каковы этапы проекта? Какие ограничения? | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Определение способов выполнения домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика). Рефлексия | *Знания:* об этапах выполнения проекта.*Умения:* выполнять обоснование проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление тех-нико - технологического и экономического мышления | Стр.178-180 читать//инд -  работа над поисковым этапом творч. проекта\* работа над поисковым этапом творч. проекта по инд. плану |  |  |
| 61, 62,63, 64 | Выполнение проекта (2 ч.). Практическая работа «Стачивание деталей изделия» (2 ч.) | Урок обше-мето-дологи-ческой направленности | Саморазвития личности, проектной деятельности | Как правильно шить изделие из лоскутов? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Практическая работа «Стачивание деталей изделия». Контроль и самоконтроль по заданным критериям.Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления изделия.*Умения:* шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы | ***Познавательные:*** сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Стр.181- 183 читать//Инд. – работа над технологическим этапом проекта\*работа над технологичес-ким этапом творч. проекта по инд. плану |  |  |
| 65, 66 | Подготовка проекта к защите (2 ч.) | Урок развивающего контроля | Саморазвития личности, проектной деятельности | Соблюдалась ли технология лоскутного шитья? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по основанным критериям). Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о правилах и требованиях к докладу защиты проекта.*Умения:* выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад защиты проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, умение делать выводы.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социали-зации | Стр.184-190 читать//Инд.- подготовить защиту проектной работы\*Инд.- подготовить защиту проектной работы по заданному плану |  |  |
| 67, 68 | Защита проекта«Лоскутное изделие для кухни».Итоговый урок(2 ч.) | Урок рефлек-сии | 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 (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 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 |  |  |  |