Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа

с. Кичма Советского района

Кировской области

 Утверждаю: директор

 МКОУ СОШ с. Кичма

 Советского района

 Кировской области

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 /Л.В.Михева /

 Приказ №\_\_\_\_\_\_от\_\_\_\_\_

**Рабочая программа**

по предмету

**«Технология. Технологии ведения дома»**

**5 -6 класс**

**(Вариант для девочек)**

на 2017-2018 уч. год

 Автор – составитель

 Попова Е.Д., учитель

первой квалификационной

 категории

Кичма

**2017г.**

**Пояснительная записка**

 Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для  5-6 классов создана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России на основе авторской программы **по  технологии   А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко,**Издательский центр «Вентана-Граф», 2014 год.

**Цель** программы:

* формирование представлений о технологической культуре производства,
* развитие культуры труда подрастающих поколений,
* становление системы технических и технологических знаний и умений,
* воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Задачами**курса являются:

* сформировать  у учащихся  необходимые  в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда  с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
* овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,  необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
* научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

 **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

   Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Выбор направления обучения учащихся должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся. Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* + технологическая культура производства;
	+ распространенные технологии современного производства;
	+ культура, эргономика и эстетика труда;
	+ получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
	+ основы черчения, графики, дизайна;
	+ элементы домашней и прикладной экономики;
	+ знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
	+ методы технической, творческой, проектной деятельности;
	+ история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся  **познакомятся:**

* + с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
	+ с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
	+ с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
	+ с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
	+ с производительностью труда; реализацией продукции;
	+ с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
	+ с экологичностью технологий производства;
	+ с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
	+ с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;
* культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

 **овладеют:**

* + навыками созидательной, преобразующей, творческой  деятельности;
	+ навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования,
* проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
	+ основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
	+ умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
	+ умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
	+ навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
	+ навыками организации рабочего места.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане**

     Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5, 6 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

**Личностные, Метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего  труда.
* В коммуникативной сфере:
* формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
* публичная презентация и защита проекта технического изделия;
* разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
* потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

***Регулятивные:***

* – планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* – определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
* – комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* – проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* Коммуникативные:
* – мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* – самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* – виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
* -осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать.

***Познавательные:***

* – согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* – объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* – оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* – диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
* – обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* – соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* – соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

***Работа с текстом:***

* – приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* – выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* – выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* – использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

***ИКТ-компетентность:***

* -входить в информационную среду образовательного учреждения, в том числе через интернет, размещать в информационной среде различные информационные объекты;
* - осуществлять информационное подключение по глобальной сети Интернет.

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

***В познавательной сфере:***

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

***В трудовой сфере:***

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
* выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

***В мотивационной сфере:***

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
* согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере:***

* дизайнерское проектирование технического изделия;
* моделирование художественного оформления объекта труда;
* разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* опрятное содержание рабочей одежды.

***В психофизической сфере:***

* развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
* достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Основное содержание учебного предмета.**

 Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

 В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

     При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

      При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

      При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**Тематическое планирование с определением основных видов деятельности.**

**Раздел 1. Кулинария**

**Тема 1. Санитария и гигиена**

* Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.
* Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.
* Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.
* Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.
* Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Физиология питания**

* Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.
* Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.
* Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.
* Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.
* Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
* Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.
* Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки**

* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.
* Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.
* Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.
* Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.
* Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.
* Требования к качеству готовых напитков.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Приготовление блюда из яиц.
* Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
* Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4. Блюда из овощей**

* Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.
* Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.
* Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.
* Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.
* Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.
* Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.
* Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.
* Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование).  Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.
* Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.
* Приготовление салата из сырых овощей.
* Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
* Приготовление блюда из вареных овощей.

**Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.
* Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.
* Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.
* Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Приготовление молочного супа или молочной каши.
* Приготовление блюда из творога.
* Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

* Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.
* Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.
* Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.
* Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.
* Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.
* Определение срока годности рыбных консервов.
* Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.
* Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.
* Разделка соленой рыбы.
* Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.
* Определение качества термической обработки рыбных блюд.

**Тема 7. Блюда из птицы**

* Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.
* Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.
* Примерные темы практических работ:
* Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.
* Определение качества термической обработки блюд из птицы.

**Тема 8. Блюда из мяса**

* Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.
* Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.
* Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Определение качества мяса органолептическими методами.
* Определение качества мяса лабораторными методами.
* Приготовление мясных блюд (по выбору).
* Определение качества термической обработки мясных блюд.

**Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

* Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.
* Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.
* Способы варки макаронных изделий.
* Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.
* Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Тема 10. Заправочные супы**

* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.
* Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на   6—8 человек. Приготовление заправочного супа.

**Тема 11. Изделия из теста**

* Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.
* Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.
* Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.
* Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.
* Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.
* Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Приготовление вареников с начинкой.
* Выпечка блинов.
* Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.
* Выпечка изделий из песочного теста.

**Тема 12. Сервировка стола. Этикет**

* Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.
* Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.
* Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях.  Время и продолжительность
* визита.
* Приглашения и поздравительные открытки.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

**Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях**

* Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.
* Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Расчет количества и состава продуктов для похода.
* Контроль качества воды из природных источников.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.
* Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.
* Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Изучение свойств нитей основы и утка.
* Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.
* Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
* Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

**Тема 2. Элементы машиноведения**

* Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.
* Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.
* Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.
* Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.
* Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.
* Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.
* Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Намотка нитки на шпульку.
* Заправка верхней и нижней нитей.
* Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.
* Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
* Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
* Устранение неполадок в работе швейной машины.
* Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

* Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.
* Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.
* Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Выполнение эскизов национальных костюмов.
* Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.
* Снятие мерок и запись результатов измерений.
* Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам

**Тема 4. Моделирование швейных изделий**

* Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.
* Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.
* Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.
* Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Моделирование изделия.
* Расчет количества ткани на изделие.
* Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.
* Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

* Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.
* Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.
* Правила выполнения следующих технологических операций:
* обработка деталей кроя;
* обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
* обметывание швов ручным и машинным способами;
* обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
* обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
* обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.
* Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
* Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.
* Подшивание  низа  изделия  потайными  подшивочными стежками.
* Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.
* Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.
* Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
* Обработка деталей кроя.
* Скалывание и сметывание деталей кроя.
* Проведение примерки, исправление дефектов.
* Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
* Влажно-тепловая обработка изделия.
* Определение качества готового изделия.

**Раздел 3. Художественные ремесла**

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

* Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.
* Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.
* Экскурсия в музей.

**Тема 2. Основы композиции при  создании  предметов декоративно-прикладного искусства**

* Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.
* Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.
* Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.
* Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
* Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.
* Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.
* Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

**Тема 3. Лоскутное шитье**

* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.
* Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).
* Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Тема 4. Роспись ткани**

* История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.
* Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.
* Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.
* Примерная тема лабораторно-практической работы:
* Оформление изделий в технике «узелковый батик».

**Тема 5. Вязание крючком**

* Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.
* Примерная тема практической работы:
* Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

**Тема 6. Вязание на спицах**

* Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.
* Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ: Вязание образцов и изделий на спицах.
* Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

**Раздел 4.Технология растениеводства**

**Тема 1. Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур**

* Способы выращивания овощных культур. Т/Б при работе при обработке почвы.
* Виды удобрений и их применение. Понятие «Подкормка», способы подкормки.
* Сочетание подкормки с междурядной обработкой. Правила безопасной работы с удобрениями. Понятия «однолетние зеленые культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар». Способы и сроки посева семян зеленых культур.
* Агротехнические , химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных  растений от вредителей и болезней. Правила безопасной работы при опрыскивании растений. Весенняя обработка почвы. Посев семян цветочных растений, технологии выращивания культурных растений. Прополка, прореживание, всходов овощных культур. Уход за растениями.

**Раздел 5.  Электротехника**

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.
* Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению.  Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.
* Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.
* Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

**Раздел 6. Современное производство** **и профессиональное самоопределение**

**Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера**

* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.
* Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Экскурсия на предприятие легкой промышленности.
* Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.
* Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

**Раздел  7.  Технологии творческой и опытнической деятельности**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

* Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.
* Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
* Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
* Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
* Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
* Оформление интерьера декоративными растениями.
* Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).
* Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.
* Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
* Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества .Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности.

**Содержание учебного предмета**

**Направление «Технологии ведения дома» Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. *Выпускник получит возможность научиться:*
* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональ­ное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека.

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

*Выпускник научится:*

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий. *Выпускник получит возможность научиться:*
* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные на­правления моды.

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

*Выпускник научится:*

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

пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. *Выпускник получит возможность научиться:*

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

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

*Выпускник научится:*

построению двух-трёх вариантов личного профессиональ­ного плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содер­жанием и условиями труда по массовым профессиям и их востре­бованностью на региональном рынке труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* планировать профессиональную карьеру;
* рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
* ориентироваться в информации по трудоустройству и про­должению образования;
* оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Основным видом деятельности учащихся, изучающих пред­мет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротех­ника» в 5–7 классах изучается совместно с изучением содержа­ния раздела «Технологии домашнего хозяйства».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обу­чении школьников информационных и коммуникационных тех­нологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих про­ектов текстовых и графических редакторов, компьютерных про­грамм, дающих возможность проектировать интерьеры, выпол­нять схемы для рукоделия, создавать электронные презента­ции.

В содержании программы сквозной линией проходят вопро­сы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

5класс

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требо­вания к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Пра­вила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухо­да за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибора­ми, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питани

Теоретические сведения. Питание как физиологическая по­требность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обме­не веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая по­мощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовле­ния бутербродов. Инструменты и приспособления для нареза­ния продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горя­чий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устрой­ства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача на­питка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продук­тов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Тех­нология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в ку­линарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология при­готовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Под­готовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохране­ние цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инстру­менты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Техноло­гия приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украше­ние готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зе­ленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за­пекание). Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для са­латов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению го­товых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема**.** Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспо­собления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: при­готовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегу­стация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о кало­рийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстети­ческие.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принци­пе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприбо­ров на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электропри­борами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства натуральных волокон рас­тительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в усло­виях прядильного, ткацкого и отделочного современного произ­водства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атлас­ное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эрго­номические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожде­ния: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготов­ления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Рас­положение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Осо­бенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкрой­ки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машин­ных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка ниж­ней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выве­дение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной маши­не: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначе­ние и правила использования регулирующих механизмов: пере­ключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши ши­тья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нит­ками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с измене­нием длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Рас­кладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособ­ления для ручных работ. Требования к выполнению ручных ра­бот. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, пря­мыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соедине­ние деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: пре­дохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигза­гообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение дета­лей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Пра­вила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётан­ным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Техно­логия пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), ре­зинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-приклад­ное искусство». Традиционные и современные виды декоратив­но-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздни­кам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, рит­мическая и пластическая композиция. Симметрия и асиммет­рия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основные и дополнитель­ные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые компо­зиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эски­зов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. За­рисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории соз­дания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание дета­лей, создание лоскутного верха (соединение деталей между со­бой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и про­кладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Из­готовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проект­ного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих про­ектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Состав­ные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовитель­ный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проекти­руемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конст­рукции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей се­мьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лос­кутная мозаика» и др.

6класс

Раздел «Кулинария»

Тема**.** Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыб­ных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углево­дов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, про­дуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хра­нения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Выма­чивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных про­дуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству гото­вых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема**.** Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Сани­тарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвен­тарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества тер­мической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйст­венной птицы и их кулинарное употребление. Способы определе­ния качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе пита­ния. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление го­тового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жи­лой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирова­ние пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комна­ты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформ­ление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор совре­менных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовле­ние макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искус­стве оформления интерьера, создания композиций с использо­ванием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приё­мы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный са­дик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюби­вые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и сук­куленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, рас­тения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнат­ными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на суб­стратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комна­те, холлах школы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных хими­ческих волокон. Способы их получения. Виды и свойства искус­ственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изу­чение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. По­нятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Опреде­ление размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовле­ния плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одеж­ды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горло­вины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по кос­тюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

*Т*еоретические сведения. Устройство машинной иглы. Не­поладки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполад­ки в работе швейной машины, связанные с неправильным на­тяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора на­тяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пу­говицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плече­вого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последова­тельность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы­кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из про­кладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соедине­ния детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помо­щью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соеди­нение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ни­точное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётыва­ние.

Основные машинные операции: присоединение мелкой де­тали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка при­пусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стач­ной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких дета­лей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, брете­лей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после при­мерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цель­нокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с за­стежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёж­ки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юб­кой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструк­тор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки про­ектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вязание крючком

*Т*еоретические сведения. Краткие сведения из истории ста­ринного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вяза­нии. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сбор­ка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обо­значения, применяемые при вязании крючком. Вязание полот­на: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязы­вания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лице­вых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятель­ности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготов­ление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обе­да», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вяза­ная игрушка» и др.

**Практические и лабораторные работы**

5 класс

*Практические работы:*

* №1 «Планировка кухни»
* № 2 «Приготовление бутербродов»
* № 3 «Приготовление горячих напитков»
* № 4 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»
* № 5»Приготовление салата из сырых овощей»
* № 6 «Приготовления блюда из варёных овощей»
* № 7 «Приготовление блюд из яиц»
* № 8 «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»
* № 9 «Снятие мерок и изготовление выкроек»
* № 10 «Раскрой швейного изделия»
* № 11»Изготовление образцов ручных работ»
* № 12»Изготовление образцов машинных работ»
* № 13 «Проведение влажно-тепловых работ»
* № 14 « Обработка проектного материала»
* № 15 «Создание композиции в графическом редакторе»
* № 16 «Изготовление образцов лоскутных узоров»

*Лабораторные работы:*

* № 1 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухни»
* № 2 «Определение качества питьевой воды»
* № 3»Изучение упаковки какой-либо крупы»
* № 4 «Определение содержания нитратов»
* № 5 «Определение свежести яиц»
* № 6 «Определение долевой нити в ткани»
* № 7»определение лицевой и изнаночной сторон ткани»
* № 8 «Сравнительный анализ прочности окраски тканей»
* № 9 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»
* № 10 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»

6 класс

*Практические работы :*

* № 1 «Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера»
* № 2 «Перевалка(пересадка) комнатных растений»
* № 3 «Приготовление блюд из рыбы»
* № 4 «№приготовление блюд из морепродуктов»
* № 5 «Приготовление блюд из мяса»
* № 6 «Приготовление блюд из птицы»
* № 7 «приготовление заправочного супа»
* № 8 «приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»
* № 9 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроёным рукавом»
* № 10 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»
* № 11 «Раскрой швейного изделия»
* № 12 «Дублирование деталей клеевой прокладкой»
* № 13 «Изготовление образцов ручных швов»
* № 14 «Устранение дефектов машинной строчки»
* № 15 «Применение приспособлений к швейной машине»
* № 16 «Изготовление образцов машинных работ»
* № 17 «Обработка мелких деталей»
* № 18 «Примерка изделия»
* № 19 «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»
* № 20 «Обработка горловины и застёжки проектного изделия»
* № 21 2Обработка боковых срезов и отрезного изделия»
* № 22 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия»
* № 23 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами»
* № 24 «выполнение плотного вязания по кругу»
* № 25 «выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»
* № 26 « Разработка схемы жаккардового узора»

*Лабораторные работы:*

* №1 «Определение свежести рыбы»
* № 2 «Определение качества термической обработки рыбных блюд»
* № 3 «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов»
* № 4 «Определение качества мясных блюд»
* № 5 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»

**Таблица тематического распределения количества часов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Разделы, темы**  | **Авторская программа** | **Рабочая программа** | **Количество часов по классам** |
| 5 | 6 |
| **Технология домашнего хозяйства**  | **5** | **5** | **2** | **3** |
| *1.Интерьер кухни, столовой* |  |  | **2** | **-** |
| *2. Интерьер жилого дома* |  |  | **-** | **1** |
| *3. Комнатные растения в интерьере* |  |  | **-** | **2** |
| **Электротехника** | **1** | **1** | **1** | **-** |
| *1.Бытовые электроприборы* |  |  | 1 | - |
| **Кулинария** | **28** | **28** | **14** | **14** |
| *1.Санитария и гигиена на кухне* |  |  | 1 |  |
| *2.Физиология питания* |  |  | 1 |  |
| *3.Бутерброды, горячие напитки.* |  |  | 2 |  |
| *4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий* |  |  | 2 |  |
| *5.Блюда из овощей и фруктов* |  |  | 4 |  |
| *6.Блюда из яиц.* |  |  | 2 |  |
| *7.Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.* |  |  | 2 |  |
| *8. Блюда из рыбы и морепродуктов* |  |  | - | 4 |
| *9.Блюда из мяса* |  |  | - | 4 |
| *10.Блюда из птицы* |  |  | - | 2 |
| *11.Заправочные супы* |  |  | - | 2 |
| *12.Приготовление обеда. Сервировка стола***.**  |  |  | - | 2 |
| ***Создание изделий из текстильных материалов***  | **44** | **44** | **22** | **22** |
| *1.Свойства текстильных материалов* |  |  | 4 | 2 |
| *2.Конструирование швейных изделий* |  |  | 4 | 4 |
| *3.Моделирование швейных изделий*  |  |  | - | 2 |
| *4.Элементы машиноведения* |  |  | 4 | 2 |
| *5.Технология швейных изделий* |  |  | 10 | 12 |
| **Художественные ремесла**  | **16** | **16** | **8** | **8** |
| *1. Декоративно – прикладное искусство* |  |  | 1 | - |
| *2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ* |  |  | 3 | - |
| *3 Лоскутное шитье* |  |  | 4 | - |
| *4. Вязание крючком* |  |  | - | 4 |
| *5. Вязание на спицах* |  |  | - | 4 |
| **Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности**  | **42** | **42** | **21** | **21** |
| *1. Исследовательская и созидательная деятельность* | **42** | 42 | 21 | 21 |
| **Всего:** | **136** | **136** | **68** | **68** |

**Нормативные документы**

1. Федеральный государственный  образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17  декабря  2010 г. № 1897

2. Примерные  программы  по учебным  предметам.  Технология. 5-8 классы.  М.: Просвещение,  2014. (Стандарты второго  поколения).

 **Учебники:**

 А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко. Технология («Индустриальная технология») 5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2014.

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология ( технология ведения дома, девочки) 5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2012.

**Планируемые результаты изучения учебного предмета.**

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

**Общие результаты технологического  образования состоят:**

 • в  сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;

 • в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

 • в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;

 • в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

**Изучение технологии призвано обеспечить**:

 • становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;

 • развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;

 • формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;

 • приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

**Календарно- тематическое планирование**

**5 класс**

**«Технология ведения дома» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Поурочное планирование 6 класс (девочки)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Дата п/ф | Тема урока | Решаемые проблемы | Виды деятельности(элементы содержания, контроль) | Планируемые результаты |
| Предметные | Метапредметные УУД | Личностные УУД |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| 1 | 1н |  | Проектная деятельность на уроках «Технологии» | 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. *Самостоятельная работа:* выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе):анализ вариантов эскизов проектов. | *Задания:* о цели и задачах изучения предмета , этапах проектной деятельности.*Умения:* анализировать варианты проектов по предложенным критериям. | ***Познавательные:***Умение вести исследовательскую и проектную деятельность , построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ.***Регулятивные:***Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.***Коммуникативные:*** диалог, сотрудничество умение задавать вопросы. | Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета , познавательного интереса, проектной деятельности. |
| 2 |  |  | Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни. | В чём заключаются особенности интерьера кухни? Планировки кухни. | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии *интерьер,* требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки. *Самостоятельная работа:* выполнение планировки кухни в масштабе 1:5. Контроль и самоконтроль: выполнение разно-уровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия | *Задания:* 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:***целеполагние, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция.***Коммуникативные:***Диалог, сотрудничество. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация |
| 3,4 | 2н |  | Творческий проект «Кухня моей мечты» | 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 и как её можно решить?) Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика) | *Задания:* о целях и задачах, этапах проектирования.*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, проявление инициативы, сотрудничество. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия. |
| 5,6 | 3н |  | Защита проекта «Кухня моей мечты» | В чём 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 | *Задания:*о правилах защиты проекта.*Умения:* защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям | ***Познавательные:***Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений.***Регулятивные:***Рефлексия, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы , сотрудничество, умение слушать и выступать. | Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразования, реализация творческкого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки, умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации. |
| 7 | 4н |  | Санитария и гигиена на кухне. | Что нужно знать каждому о правилах здорового питания? | 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 освоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР-беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи.Рефлексия | *Задания:* о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды безопасных приёмах 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, умение слушать и выступать | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразования, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. |
| 8 |  |  | Здоровое питание | Что нужно знать каждому о правилах здорового питания? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Актуализация знанийпо изучаемой теме , подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации 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 и 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 самомотивацииИзучения темы, экологического сознания, смыслообразование. |
| 9,10 | 5н |  | Бутерброды, горячие напитки. |  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. Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника: определение «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе ( выращивание , сорта, технология приготовления). *Самостоятельная работа*: составление технологических карт. Контроль и самоконтроль: : выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Задания:* о видах бутербродов горячих напитков, технологии приготовления, значения хлеба в питании человека.Умение составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая. | ***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 самомотивацииИзучения темы, экологического сознания, смыслообразования, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. |
| 11, 12 | 6н |  | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | 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 освоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круп и бобовых (беседа с использованием материалов учебника).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 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 самомотивацииИзучения темы, экологического сознания, смыслообразования, реализация творческого потенциала,овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. |
| 13, 14 | 7н |  | Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | Как приготовить кашу? Что такое органолептическая оценка приготовленного блюда? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умение ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение правил «безопасности работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюдапо предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы. | *Задания:* о способах механической и тепловой кулинарной обработки круп, макаронных изделий, требование 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- эстетической ориентации, познавательного интереса , овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности , навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог, и достигать взаимопонимания. |
| 15 | 8н |  | Блюда из сырых овощей и фруктов |  Какие виды овощей вы знаете? Какова роль овощей в питании человека? Как правильно обрабатывать 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 усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической, кулинарной обработки овощей. *Самостоятельная работа*: составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей Взаимопроверка. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:* о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей.*Умения:* выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей. | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи 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 самомотивацииИзучения темы, смыслообразования, экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного физического труда. |
| 16 |  |  | Блюда из варёных овощей | Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете? Как сохранить витамины при тепловой обработке?Какова технология приготовления блюд из варёных овощей? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления 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, овощей, технология приготовления блюд из варёных овощей.*Самостоятельная работа:* составление технологической карты приготовления салата из варёных овощей. Взаимопроверка*. Контроль*: тестирование , выполнение разно уровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания.Рефлексия. | *Знания:* о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из варёных овощей, требования к качеству готовых блюд.*Умения:* выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из варёных овощей. | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.***Регулятивные:***Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивацииИзучения темы, смыслообразования, экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного физического труда. |
| 17,18 | 9н |  | Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и варёных овощей» | 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 безопасности работы на кухне». Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнение групповой практической работы. | *Знания:* о технологии приготовления салатов, требования к качеству готовых блюд.*Умения:* готовить салаты из варёных и сырых овощей., соблюдая правила безопасной работы на кухне. | ***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 нравственно эстетической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труд, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания. |
| 19 | 10н |  | Блюда из яиц | Каково значение яиц в питании человека? | Формирование у учащихся деятельных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц. Творческая *самостоятельная работа*: выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:* о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц.*Умения:* определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц | ***Познавательные:*** сопоставление , рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.***Регулятивные:*** целеполагание , анализ ситуации и моделирование , планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. |
| 20 |  |  | Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье» |  Как правильно сервировать стол к завтраку? Как рассчитывать 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 освоению нового материала, анализ учебной ситуации моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывание 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:*** сопоставление , рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование , планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. |
| 21,22 | 11н |  | Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи» |  Урок развивающегося 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 безопасности работы на кухне», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка, самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы. | *Знания:* о сервировке стола к завтраку, правила защиты проекта.*Умения:*Готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект |
| 23,24 | 12н |  | Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» | Как классифицируются текстильные волокна? Из каких растений получают волокна и ткани? Каковы способы получения тканей из волокон растительного происхождения? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. *Самостоятельная работа:* выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:* о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направление долевой нити.*Умения:* определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити. | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, появление технико-технологического и эконмического мышления. |  |
| 25,26 | 13н |  | Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей их хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» | 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 освоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:* о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности.*Умения:* определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта. | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, появление технико-технологического и экономического мыщления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. |
| 27,28 | 14н |  | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия» | Какие мерки необходимо снять для построения чертежа фартука? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:* об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях.*Умения:* снимать мерки с фигуры человека, записывать 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 самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, учебное сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности. |
| 29,30 | 15н |  | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «построение чертежа швейного изделия» | Как построить чёртёж швейного изделия? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей 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. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1:4, в натуральную величину. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Построение чертежа 1:4, в натуральную величину». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:* общие правила построения чертежей швейного изделия.*Умения:* выполнять чертёж 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 моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.целеудержание.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивацииизучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мыщления |
| 31,32 | 16н |  | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»  | Как правильно подготовить ткань к раскрою? Как выкроить детали швейного изделия? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей 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. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приёмы раскроя швейного изделия, правила безопасности приёмов работы с булавками, ножницами.*Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:*о последовательности и приёмах раскроя швейного изделия.*Умения:* выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать 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.***Коммуникативные:***диалог, монолог. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям,развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мыщления |
| 33,34 | 17н |  | Швейные ручные работы | Как правильно выполнять ручные работы? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знанийАктуализация знаний по изучаемой теме. Подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучение нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приёмы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой и ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:* о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой и ножницами.*Умения:* выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой и ножницами. | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозирование ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мыщления |
| 35,36 | 18н |  | Подготовка швейной машины к работе | Как правильно подготовить швейную машину к работе? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей 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 изучение нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приёмов работы на швейной машине.*Самостоятельная работа:* подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:* о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.*Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине. | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мыщления |
| 37,38, | 19н |  | Приёмы работы на швейной машине, практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» | Какие машинные швы необходимо знать, чтобы выполнить проект? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей 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 изучение нового материала. Проверка домашнего задания, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями при выполнении машинных работ. *Самостоятельная работа*: выполнение практической работы «выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:* о подготовки швейной машины к работе.*Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов. | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение 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, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мыщления |
| 39,40 | 20н |  | Швейные машинные работы. Влажно тепловая обработка ткани. | Каковы правила ВТО? Какие термины нужно знать? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей 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 изучение нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приёмы ВТО обработки, правила безопасной работы с утюгом. Контроль. Итоговое тестирование по теме « Швейные машинные работы». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:* об устройстве утюга, приёмах ВТО обработки, правилах безопасной работы утюгом.*Умения:* выполнять ВТО 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 самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мыщления |
| 41,42 | 21н |  | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технологическое изготовление швейного изделия. | Как сшить фартук, каковы этапы и технология изготовления швейного изделия? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей 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 изучение 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. 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, умение 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, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям. |
| 43,44 | 22н |  | Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана» | Как обработать и пришить накладной карман? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей 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 изучение нового материала. Изучение технологии обработки накладного кармана. Выполнение практической работы «Обработка накладного кармана», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:* о технологии обработки накладного кармана.*Умения:* обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям. |
| 45,46 | 23н |  | Обработка нижнего и боковых срезов фартука Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука» | Как обрабатывать срезы фартука? Швом в подгибку с закрытым срезом? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей 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 изучение 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, правила безопасной работы на швейной машине.*Умения:* обрабатывать швом в подгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука. | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка***Коммуникативные:***диалог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям. |
| 47,48 | 24н |  | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»  | Как обрабатывать верхний срез фартука? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей 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 изучение нового материала. Изучение технологии обработки верхнего и 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:* обрабатывать верхний срез фартука приточным поясом. | ***Познавательные:***сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка***Коммуникативные:***диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям. |
| 49,50 | 25н |  | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» | Каковы достоинства и недостатки моего проекта?  | Формирование 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 затруднение). 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, проявления инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать  | Развитие готовностей к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно – продуктивной деятельности, нравственно – эстетическое ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позицией будущей социализацией |
| 51,52 | 26н |  | Декоративно – прикладное изделие на кухне. | Какие виды декоративно-прикладного искусства знакомы? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей 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 изучение нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России (региона)Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:* о видах 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 учебной деятельности, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям. |
| 53 | 27н |  | Основы композиции при создании предметов декоративно – прикладного искусства. | Что такое композиция, её виды и средства? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей 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 изучение 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, умение 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 учебной деятельности, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям. |
| 54 |  |  | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | Что такое орнамент? Какие цветовые сочетания являются гармоничными? | Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме. 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 учебной деятельности, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям. |
| 55,56 | 28н |  | Лоскутное шитьё, технологии лоскутного шитья | Какие технологии лоскутного шитья наиболее отвечают замыслу проектного изделия? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей 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 изучение нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история лоскутного шитья, его виды и технологии. Определение техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия. Изучение технологии, изготовление шаблонов . Контроль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах и технологиях лоскутного шитья.*Умения:* Разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны. | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям. |
| 57,58 | 29н |  | Лоскутное шитьё, Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов» | Какова технология изделия из лоскутов? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей 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 изучение нового материала. Актуализация знаний о технологиях изготовления изделий из лоскутов, повторение правил 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, 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 учебной деятельности, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям. |
| 59,60 | 30н |  | Лоскутное шитьё. Обоснование проекта. | 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 и как её можно решить?) Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения , выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности 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 обоснования 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 учебной деятельности, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям. |
| 61,62,63,64 | 31н32н |  | Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия» | Как правильно сшить изделие из лоскутов? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирование учащихся.Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления изделия.*Умения:* шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы | ***Познавательные:*** сопоставление, 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 учебной деятельности, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям. |
| 65,66 | 33н |  | Подготовка проекта к защите | Соблюдалась ли технология лоскутного шитья? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений проблем Завершение изготовления изделия, расчёт 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 расчёт 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 учебной деятельности, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям. |
| 67,68 | 34н |  | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок. | В чём особенность проекта? Каковы достоинства и недостатки проекта? Что получилось? Что не удалось выполнить? Почему? | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно – контрольного типа и реализации 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 учебной деятельности, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие готовности к самостоятельным действиям. |

**Календарно – тематическое планирование**

**6 класс**

**«Технология ведения дома» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Поурочное планирование 6 класс (девочки)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****урока** | **Дата проведения** | **Тема урока** | **Решаемые проблемы** | **Виды деятельности****(элементы содержания, контроль)** | **Планируемые результаты** | **Д/З** |
| **план**  | **факт** | **предметные** | **Метапредметные УУД** | **Личностные УУД** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| 1,2 | 1н |  | Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома | Какие способы декорирования жилого помещения делают интерьер более уютным? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Беседа о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера, этапах проектирования. Работа в группе. | *Знания:*о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видов отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера, этапах проектирования.*Умения:* выполнять презентацию *в программе MicrosoftOfficePowerPoint* | ***Познавательные:***Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение понятий, составление, анализ, построение цепи рассуждений***Регулятивные:***Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.***Коммуникативные:*** диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы. | Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса проектной деятельности, нравственно – этическая ориентация. | **р/т** **№ 1, 2 , стр.4-6** |
| 3,4 | 2н |  | Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома» | Каковы правила размещения растений в интерьере? Какие особенности необходимо учесть при размещении их в интерьере комнаты? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способности 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 ЭОР, материала учебника о разновидностях растений, способах их размещения в интернете, технологии выращивания комнатных растений. Выполнение обоснования проекта «Растения в интерьере жилого дома» Контроль и самоконтроль: выполнение разно уровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия. | ***Знания:***о разновидностях комнатных растений, приёмах фитодизайна, технологии выращивания комнатных растений***Умения:***составлять информационную карту по уходу за растением и его размещению, выполнять обоснование проекта | ***Познавательные:***определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, смысловое чтение***Регулятивные:***целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция.***Коммуникативные***: диалог, сотрудничество | Формирование мотивации и само мотивации изучения темы, эстетических чувств, смолообразование, нравственно-эстетическая ориентация**.** | **р/т****№ 3,4, стр. 7-9** |
| 5,6 | 3н |  | Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» | Какие растения необходимо и возможно разместить в интерьере моей комнаты? | 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 (какая существует проблема и как её можно решить?) Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией. Выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика). Выполнение проекта (Эскиз комнаты с растениями) Подготовка проекта к защите | *Знания:*о цели и задачах, этапах проектирования**.***Умения:*выполнять проект по теме «Интерьер» | ***Познавательные:***определение понятий, смысловое чтение сопоставление, анализ, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации, планирование, рефлексия, волевая регуляция.***Коммуникативные***: диалог, проявление инициативы, сотрудничество. | Формирование мотивации и само мотивации изучения темы, смолообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям. | **р/т №5, стр. 9-14**исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией. Выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика). Выполнение проекта (Эскиз комнаты с растениями) |
| 7,8 | 4н |  | Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома» | Каковы достоинства и недостатки моего проекта «Растения в интерьере жилого дома»? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, оценивать по обоснованным критериям. Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. | *Знания:*о правилах защиты проекта.*Умения:*Защищать проект, анализировать по предложенным критериям. | **Поз*навательные:***Построение цепи рассуждений, умение делать выводы, вести исследовательскую и проектную деятельность. ***Регулятивные:***Рефлексия, оценка и самооценка.***Коммуникативные***:Диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение выслушать и выступить. | Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах, с позиций будущей социализации | Нет д/з |
| 1 | 2 | 3 | 4 | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** |
| 9,10 | 5н |  | Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой обработки  | В чём заключается пищевая ценность рыбы? Как правильно выполнять разделку рыбы? Как правильно выполнять тепловую обработку? | Формирование умения построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к освоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Работа с учебником, изучение материала ЭОР. Беседа о пищевой ценности рыбы, технологиях разделки рыбы, приготовлении блюд из рыбы. Знакомство с не рыбными продуктами моря, технологии приготовления блюд. Подготовка к практической работе, рефлексия. | *Знания:* о видах рыбы и рыбных продуктов, признаки доброкачественности рыбы, санитарные требования при обработке рыбы, технологии первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы.*Умения:* определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы. | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные***:диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | **р/т** **№6, 7 стр. 16-18** |
| 11,12 | 6н |  | Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы» | Какова технология приготовления блюда из рыбы? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, оценивать по обоснованным критериям. Повторение: « Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности групп к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы.  | *Знания:*о способах механической и тепловой обработки рыбы, требования к качеству готового блюда.*Умения:*выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку рыбы, используя технологическую карту. | ***Познавательные:***сопоставление, рассуждение, анализ.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные***: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. |  | **р/т****№ 8****Стр. 17-18** |
| 13,14 | 7н |  | Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой обработки мяса. | Какие бывают виды мяса?Какова технология приготовления? Как приготовить блюда из мяса и птицы? | 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. Беседа с использованием материалов ЭОР. Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты. Контроль: выполнение теста, разноуровневых знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:*о видах мяса и мясных продуктов, признаки доброкачественности мяса, технологии подготовки мяса к тепловой обработке, технологии приготовления блюд из мяса и птицы.*Умения:* Определять свежесть мяса, составлять технологическую последовательность приготовления блюд из мяса. | ***Познавательные*:**Сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные***: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. |  | **р/т****№10, стр.22-24** |
| 15,16 | 8н |  | Практическая работа «Приготовление блюда из мяса» | Какова технология приготовления блюда из мяса? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции**:** контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, оценивать по обоснованным критериям. Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности групп к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов | *Знания:*О способах тепловой кулинарной обработки мяса, требования к качеству готового блюда.*Умения:*Выполнять кулинарную тепловую обработку мяса, используя технологическую карту. | ***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. | **р/т****№ 11, стр. 24-26** |
| 17 | 9н |  | Супы. Технология приготовления первых блюд. | Какое значение имеют первые блюда в питании человека? | 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 освоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о пользе первых блюд, классификации супов, технологии приготовления супов. **Самостоятельная работа:** составление технологической карты приготовления салата из варёных овощей. Взаимопроверка. Контроль: тестирование, выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания**.** Рефлексия. | *Знания:*о значении первых блюд в питании человека, классификация супов, технологии приготовления бульона и супа.*Умения:* составлять технологическую карту приготовления супа. | ***Познавательные:***Сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.***Регулятивные:***Целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные***: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | **р/т****№ 12****стр.** **26-28** |
| 18 |  |  | Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» | Как правильно сервировать стол к обеду? Как правильно вести себя за столом?  | 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 учебника, о правилах этикета, сервировка стола к обеду. 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 обеду. | ***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. | **р/т****№13, стр.28-29** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** |
| 19,20 | 10н |  | Практическая работа. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» | Какова цель проекта? Каковы этапы работы над проектом? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умение ими оперировать, оценивать по обоснованным критериям. Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления супа, салата, блюд из птицы и рыбы, проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка, самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы. | *Знания:* **о** сервировке стола к обеду, правилах защиты проекта, правилах защиты проекта.*Умения:*готовить суп, блюда из птицы, рыбы, салат, сервировать стол к обеду, защищать проект | ***Познавательные:*** Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации.***Регулятивные:***Целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного процесса,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 позиции будущей социализации | **Нет д/з** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** |
| 21,22 | 11н |  | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов их химических волокон» | Какими свойствами обладают ткани их химических волокон? Виды химических волокон | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, повторение классификации текстильных волокон, способах получения тканей из химических волокон. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о текстильных материалах из химических волокон, способах получения тканей из химических волокон. Выполнение практической работы по изучению свойства тканей. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:*о свойствах текстильных материалов из химических волокон, видах нетканых материалов.*Уметь:* определять состав тканей по их свойствам. | ***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 самостоятельной деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | **р/т****№14, стр.** **34-35**( принести сантиметровую ленту и линейку закройщика) |
| 23,24 | 12н |  | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда» Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия» | Какие мерки нужно снять для построения чертежа плечевого изделия? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о правилах снятия мерок и построения чертежа плечевого изделия. Выполнение практической работы в парах «Снятие мерок, для построения чертежа плечевого изделия». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:*о видах плечевой одежды, этапах проектирования; о правилах снятия мерок , правилах измерения , условных обозначениях*Умения:*составлять план выполнения проекта; снимать мерки, записывать их. | ***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. | **р/т****№ 15, стр.** **35-38** |
| 25,26 | 13н |  | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия(в масштабе 1:4) | Как построить чертёж 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. Беседа с использованием материала учебника о правилах построения чертежа в М 1:4. Самостоятельная работа. Выполнение практической работы «Построение чертежа 1:4» Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:*об общих правилах построения чертежа швейного изделия.*Умения:* выполнять чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 | ***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 | **р/т****стр. 36 №15 (3)** |
| 27,28 | 14н |  | Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)» | Как построить чертёж 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. Беседа с использованием материала учебника о правилах построения чертежа в натуральную величину. Самостоятельная работа. Выполнение практической работы «Построение чертежа в натуральную величину» Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:* об общих правилах построения чертежа швейного изделия.*Умения:* выполнять чертёж швейного изделия, подготовить выкройки к раскрою | ***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 | **р/т № 15 (5), стр.37-38** |
| 29,30 | 15н |  | Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою» | Как выполнить моделирование в соответствии с замыслом проекта? Как правильно подготовить выкройки к раскрою | Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме: беседа о способах моделирования плечевого изделия. Выполнение практической работы «Моделирование плечевого швейного изделия» | *Знания:*моделирование плечевой одежды.*Умения:* выполнять моделирование в соответствии с эскизом изделия, подготовку выкроек к раскрою | ***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 самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала | **р/т****№16 (2,3), стр.** **38-40** |
| 31,32 | 16н |  | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой плечевого швейного изделия» | Как правильно подготовить ткань к раскрою? Как выкроить детали швейного изделия? Как дублировать необходимые детали швейного изделия? Как дублировать необходимые детали клеевой прокладкой? | 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 о правилах и приёмах раскроя швейного изделия, технологии дублирования деталей клеевой прокладкой, о правилах безопасных приёмов работы с булавками, ножницами, утюгом. Выполнение практической работы «Раскрой плечевого швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:* о последовательности и приёмах раскроя плечевого изделия.*Умения:*выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя по предложенным критериям, дублировать необходимые детали клеевой прокладкой | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану) ***Регулятивные:***Целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления. | **р/т** **№17 (4), стр. 42** |
| 33,34 | 17н |  | Швейные ручные работы. Практическая работа « Изготовление образцов ручных швов | Как правильно выполнять ручные работы? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о правилах и приёмах ручных работ, правилах безопасной работы с ручной иглой, ножницами, определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | *Знания:* о требованиях к выполнению ручных работ, технологии выполнения ручных работ (копировальные стежки, примётывание, вымётывание), правила ТБ при работе с ручной иглой и ножницами.*Умения:*Выполнять образцы ручных швов, соблюдать ТБ. | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы.***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, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям.  | **р/т № 19****(1,3), стр.44-45** |
| 35,36 | 18н |  | Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла.Практическая работа «Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант) | Что собой представляет швейная игла? | 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 о швейной игле, приспособлениях к швейной машине, повторение правил ТБ при работе на швейной машине. Самостоятельная работа, выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* об устройстве швейной иглы, о технологии выполнения обычных швов.*Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов. | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение 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, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям. | **р/т****№20 (1), стр.45** |
| 37,38 | 19н |  | Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия» | Как устранять дефекты после первичной примерки 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. Знакомство с основными правилами подготовки изделия к примерке, со способами устранения дефектов. Выполнение практической работы «Подготовка к примерке и примерка изделия» | *Знания:* о последовательности подготовки изделия к примерке, способов выявления и устранения дефектов.*Умения:*выполнять примерку изделия, выявлять и устранять дефекты. | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану) ***Регулятивные:***Целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.  | **р/т****№ 21** **(2, 3), стр.** **46-47** |
| 39,40 | 20н |  | Практическая работа «Обработка плечевых и нижних срезов рукавов» | Какова последовательность обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов? | 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 учащихся: повторение ТБ при работе на швейной машине. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о последовательности обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.*Умения:* обрабатывать плечевые швы, нижние срезы рукавов**.** | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)***Регулятивные:***целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | **р/т № 22** **(1, 3), стр.** **47-48** |
| 41,42 | 21н |  | Обработка горловины швейного изделия. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия» | Как обработать горловину 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. Знакомство с образцами обработки горловины. Беседа, с использованием материалов учебника, о способах обработки горловины подкройной обтачкой, косой бейкой. Выполнение практической работы. Контроль и самоконтроль по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о способах обработки горловины швейного изделия.*Умения:* обрабатывать горловину швейного изделия в соответствии с фасоном и свойствами тканей. | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)***Регулятивные:***целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | **р/т****№26****(1), стр.52** |
| 43,44 | 22н |  | Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Практическая работа «Обработка боковых срезов» | Какова технология обработки боковых срезов 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. Проверка домашнего задания, Знакомство с технологией обработки боковых срезов изделия. Выполнение практической работы «Обработка боковых срезов швейного изделия», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания*: о технологии обработки боковых срезов швейного изделия (стачным швом)*Умения:* обрабатывать боковые срезы швейного изделия, оценивать качество работы по представленным критериям | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)***Регулятивные:***целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | **р/т** **№ 27****(1),** **стр. 53** |
| 45,46 | 23н |  | Обработка нижнего среза изделия. Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия» |  Как корректировать дефекты изделия? Обрабатывать нижний срез 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. Проверка домашнего задания. Знакомство с технологией обработки нижнего среза швейного изделия. Выполнение практической работы «Обработка нижнего среза швейного изделия», контроль и самоконтроль по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания*: о технологии обработки нижнего среза изделия.*Умения:* обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний срез швейного изделия | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)***Регулятивные:***целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | **р/т****№28****Стр.** **53-54** |
| 47,48 | 24н |  | Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда» | Как подготовить доклад для защиты проекта? | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно – контрольного типа и реализации коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование проблемы, исследование, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследования проблемы. Знакомство с последовательностью окончательной отделки швейного изделия. Выполнение отделки с самоконтролем по представленным критериям. Выполнение письменной работы по защите проекта в тетради (заполнение паспорта проекта) (р/т стр. 55-61) Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* последовательность окончательной отделки швейного изделия, о правилах подготовки доклада по защите проекта.*Умения:* выполнять отделку швейного изделия, оформлять паспорт проекта. | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)***Регулятивные:***целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | **р/т****стр.55-61****(паспорт проекта)** |
| 49,50 | 25н |  | Защита проекта «Наряд для семейного обеда» | Каковы достоинства и недостатки моего проекта? | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно – контрольного типа и реализации 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, монолог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение слушать и выступать. | Смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно – практической деятельности, нравственно – эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации. | **Нет д/з** |
| 51,52 | 26н |  | Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | Какие изделия можно вязать крючком? Какова цель проекта? Какую проблему можно будет решать? Каковы этапы работы над проектом? Каковы ограничения? | 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 о видах инструментов, материалов, способов и приёмов вязания крючком и спицами. Мотивация на выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами». Мозговой штурм, обоснование проекта. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о способах вязания крючком и спицами, о видах инструментов, материалов для вязания.*Умения*: Читать простой узор для вязания крючком, выполнять цепочку из воздушных петель, составлять план выполнения проекта. | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)***Регулятивные:***целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно- практической деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технологического и экономического мышления. | **Нет д/з** |
| 53,54 | 27н |  | Основные виды петель при вязании крючком | Как читать схему для вязания крючком? Как выполнять основные виды петель? | 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. Выполнение цепочки из воздушных петель, столбиков без накида.Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания*: о приёмах вязания основных петель, условных обозначениях для вязания крючком, этапах проектной деятельности.*Умения:* выполнять основные петли, образцы по схеме, составить план реализации проекта. | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (технологической карте)***Регулятивные:***целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно - практической деятельности | **р/т № 30****(1),** **стр. 63.** |
| 55,56 | 28н |  | Вязание полотна | Каковы основные приёмы вязания полотна? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника, выполнение образцов вязания полотна Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о способах вязания полотна*Умения:* читать схемы для вязания крючком, выполнять основные виды петель, вязать полотно | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (технологической карте)***Регулятивные:***целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивациивыполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно - практической деятельности | **р/т****№31 (2,4), стр.64-65** |
| 57,58 | 29н |  | Вязание по кругу  | Каковы основные приёмы вязания по кругу? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника, выполнение образцов вязания по кругу Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о способах вязания по кругу*Умения:* читать схемы для вязания крючком, выполнять основные виды петель, вязать по кругу. | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (технологической карте)***Регулятивные:***целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно - практической деятельности | **р/т****№ 32****(3),** **стр. 66** |
| 59,60 | 30н |  | Вязание спицами. Основные приёмы вязания. | Как читать схему для вязания спицами? Как выполнять основные виды петель? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение способов вязание спицами (набор петель, лицевые и изнаночные петли), условных обозначений. Выполнение образцов вязания спицами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о способах вязания спицами, условных обозначениях на схемах для вязания спицами.*Умения*:выполнять набор петель, делать лицевые петли. | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (технологической карте)***Регулятивные:***целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно - практической деятельности |  |
| 61,62 | 31н |  | Вязание спицами. Основные приёмы вязания. | Как читать схему для вязания спицами? Как выполнять основные виды петель? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение способов вязание спицами (набор петель, лицевые и изнаночные петли), условных обозначений. Выполнение образцов вязания спицами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о способах вязания спицами, условных обозначениях на схемах для вязания спицами.*Умения*:выполнять набор петель, делать лицевые и изнаночные петли, закрывать петли последнего ряда. | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (технологической карте)***Регулятивные:***целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно - практической деятельности | **Подготовка проекта** |
| 63,64 | 32н |  | Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | Какова технология изготовления изделия крючком? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Выполнение изделий. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* об этапах выполнения проекта, о технологии вязания изделий крючком или спицами.*Умения:* вязать проектное изделие крючком или спицами | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (технологической карте)***Регулятивные:***целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно - практической деятельности | **Подготовка проекта** |
| 65,66 | 33н |  | Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | Какова технология изготовления изделия крючком? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Выполнение изделий. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* об этапах выполнения проекта, о технологии вязания изделий крючком или спицами.*Умения:* вязать проектное изделие крючком или спицами | ***Познавательные:***Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (технологической карте)***Регулятивные:***целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно - практической деятельности | **Подготовка проекта** |
| 67,68 | 34н |  | Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами». Итоговый урок | В чём особенность проекта? Каковы достоинства и недостатки проекта? Что получилось? Что не удалось выполнить? | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно – контрольного типа и реализации 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. Подведение итогов года. | *Знания*: о правилах защиты проекта.*Умения:* защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям. | ***Познавательные:***Сопоставление, умение делать выводы.***Регулятивные:***целеполагание анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно - практической деятельности самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | **Нет д/з** |