

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №5 г. Пересвета»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
/И.В. Березина/
01 сентября 2018 год



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
(наименование предмета)
для 5 «Б» класса**

Составил: Жиделёва Людмила Александровна
учитель технологии высшей категории

2018г

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».

I. Личностные результаты.

учащиеся научатся:

1. мотивации учебной деятельности;
2. овладеть установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
3. самоопределенное в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
4. смыслообразующее (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
5. реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
6. экологическому сознанию (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

учащиеся получают возможность научиться :

1. самооценке умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
2. нравственно-эстетической ориентации;
3. развитию готовности к самостоятельным действиям;
4. развитию трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
5. гражданской идентичности (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
6. проявлению технико-технологического и экономического мышления;

II. Предметные результаты.

учащиеся научатся:

1. разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой; работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
2. определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
3. наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
4. выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
5. читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
6. выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
7. подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

учащиеся получают возможность научиться:

1. осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для

- проектирования и создания объектов труда;
2. осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
 3. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий.

III. Метапредметные результаты.

учащиеся научатся:

познавательные УУД:

1. самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию технологических изделий;
2. моделировать технические объекты и технологические процессы;
3. диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
4. общеучебным и логическим действиям (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
5. исследовательским и проектным действиям;
6. осуществлять поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
7. формулированию определений, понятий;
8. соблюдению норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
9. соблюдению норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

коммуникативные УУД:

1. умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения.
2. овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.

регулятивные УУД:

1. самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);

учащиеся получают возможность научиться:

познавательные УУД:

1. алгоритмизированному планированию процесса познавательно-трудовой деятельности;
2. определению адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
3. выявлению потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
4. выбору наиболее эффективных способов решения учебных задач.

коммуникативные УУД:

1. владение речью.

регулятивные УУД:

1. целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
2. саморегуляция.

Содержание учебного предмета «Технология».

Модуль 1. Проектная деятельность (1 час)

Основные теоретические сведения.

Определение понятия «проект». Что такое проект? Каковы особенности проектной деятельности? Какова цель проекта?

Практическая работа Выполнение эскизов проектов.

Модуль 2. Оформление интерьера. (5 часов)

Основные теоретические сведения

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

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

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

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

Модуль 3. Кулинария (16 часов)

Санитария и гигиена (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Здоровое питание (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Технология приготовления пищи (12 ч)

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

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

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

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

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

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

Практические работы Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий;

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

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

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

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

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

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

Практические работы Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Модуль 4. Создание изделий из текстильных материалов. (28 часов)

Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

Конструирование швейных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника

безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа Изготовление образцов ручных стежков и строчек

Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

Основные теоретические сведения

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

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

Модуль 5. Художественные ремесла. (20 часов)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (12 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Тематическое планирование.

№ урока	Наименование разделов и тем	Тип урока	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий по теме)	Плановые сроки прохождения темы	Фактические сроки (и/или коррекция)
Модуль 1. Проектная деятельность (1 ч)					
1.	Проектная деятельность на уроках «Технологии»	Урок «открытия» нового знания .	<p>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.</p> <p><i>Самостоятельная работа:</i> выполнение эскизов проектов.</p> <p>Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов.</p>	03.09.-07.09	
Модуль 2. Оформление интерьера (5 ч)					
2	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни	Урок общеметодологической направленности	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.</p> <p>Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЗаР), материала учебника о понятии <i>интерьер</i>, требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение планировки кухни в масштабе 1 : 5. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия</p>	03.09-07.09	
3	Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни.	Урок рефлексии	<p>Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение</p>	10.09-14.09	

			способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)		
4	Творческий проект «Кухня моей мечты». Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства	Урок рефлексии	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)	10.09-14.09	
5	Этапы проектирования «Кухня моей мечты»	Урок развивающего контроля	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	17.09-21.09	
6	Выполнение эскиза рисунка интерьера кухни	Урок развивающего контроля	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	17.09-21.09	
Модуль 3. Кулинария (16 ч)					
7	Санитария и гигиена на кухне	Урок «открытия» нового знания	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации	24.09-28.09	

			и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР - беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. Рефлексия		
8	Здоровое питание	Урок общепедагогической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР. <i>Самостоятельная работа:</i> составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	24.09-28.09	
9	Виды бутербродов. Технология приготовления.	Урок общепедагогической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, ЗОР. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала ЗОР, учебника: определение «бутерброд», типы бутербродов, технология приготовления. <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологических карт. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	01.10-05.10	
10	Горячие напитки	Урок общепедагогической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, ЗОР. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового	01.10-05.10	

			<p>материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала ЗОР, учебника: определение «горячий напиток», технология приготовления; история чая, кофе (выращивание, сорта, технология приготовления).</p> <p><i>Самостоятельная работа:</i> составление технологических карт. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>		
11	Виды круп. Блюда из круп.	Урок общеметодологической направленности	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного - содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о крупах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круп в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; технология приготовления блюд из круп (беседа с использованием материалов учебника, ЗОР). Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>	08.10-12.10	
12	Макаронные изделия. Правила приготовления.	Урок общеметодологической направленности	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, о макаронных изделиях. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение видов макаронных изделий ; технология приготовления блюд из макаронных изделий (беседа с использованием материалов учебника, ЗОР). Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления макаронных изделий. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>	08.10-12.10	
13	Приготовление блюда из	Урок развива-	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной	15.10-19.10	

	крупы.	ющего контроля	функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы .		
14	Приготовление блюда из макаронных изделий.	Урок развивающего контроля	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы .	15.10-19.10	
15	Блюда из сырых овощей и фруктов	Урок общеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки об овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. <i>Самостоятельная работа</i> : составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	22.10-26.10	
16	Блюда из вареных овощей	Урок общеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: способы	22.10-26.10	

			тепловой кулинарной обработки овощей, правила тепловой кулинарной обработки, технология приготовления блюд из вареных овощей.		
17	Приготовление салатов из сырых овощей	Урок развивающего контроля	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне». Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы	05.11-09.11	
18	Приготовление салатов из вареных овощей	Урок развивающего контроля	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне». Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы	05.11-09.11	
19	Блюда из яиц	Урок общеметодической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника и ЗОР: строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц. <i>Творческая самостоятельная работа</i> : выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	12.11-16.11	
20	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу	Урок общеметодической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых	12.11-16.11	

	«Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье»		знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия		
21	Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	Урок развивающего контроля	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы	19.11-23.11	
22	Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	Урок развивающего контроля	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы	19.11-23.11	
Модуль 4. Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)					
23	Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»	Урок «открытия» нового знания	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	26.11-30.11	
24	Производство текстильных материалов. Практические	Урок «открытия» нового	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний	26.11-30.11	

	работы «Определе- ние направ- ления до- левой нити в ткани»	знания	учащихся о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. <i>Самостоятельная работа</i> : выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		
25	Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».	Урок общеме-тодологи ческой направ-ленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение диф-ференцированного домашнего задания. Рефлексия.	03.12-07.12	
26	Свойства текстильных материалов. Практическая работа Проект «Фартук для работы на кухне»	Урок общеме-тодологи ческой направ-ленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение диф-ференцированного домашнего задания. Рефлексия.	03.12-07.12	
27	Конструиро-вание швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.	Урок «откры-тия» нового знания	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учеб-ника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Рефлексия	10.12-14.12	
28	Практическая работа	Урок «откры-	Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения	10.12-14.12	

	«Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	тия» нового знания	чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		
29	Построение чертежа швейного изделия.	Урок общепедогогической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1 : 4, в натуральную величину.	17.12-21.12	
30	Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»	Урок общепедогогической направленности	<i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Построение чертежа 1 : 4, в натуральную величину». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	17.12-21.12	
31	Раскрой швейного изделия.	Урок общепедогогической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами. Рефлексия	24.12-28.12	
32	Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	Урок общепедогогической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя	24.12-28.12	

			<p>швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами.</p> <p><i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>		
33	Швейные ручные работы. Виды ручных швов.	Урок общеметодологической направленности	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.</p> <p>Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами.</p> <p>Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>	14.01-18.01	
34	Практическая работа. Швейные ручные работы.	Урок общеметодологической направленности	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.</p> <p>Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами.</p> <p>Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>	14.01-18.01	
35	Подготовка швейной машины к работе. Этапы.	Урок «открытия» нового знания	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине.</p> <p><i>Самостоятельная работа:</i> подготовка</p>	21.01-25.01	

			швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		
36	Практическая работа. Подготовка швейной машины к работе	Урок «открытия» нового знания	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине. <i>Самостоятельная работа:</i> подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	21.01-25.01	
37	Приемы работы на швейной машине.	Урок общеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	28.01-01.02	
38	Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»	Урок общеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при ма-	28.01-01.02	

			шинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. <i>Самостоятельная работа</i> : выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		
39	Швейные машинные работы.	Урок общеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом. Контроль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	04.02-08.02	
40	Влажно-тепловая обработка ткани	Урок общеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом. Контроль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	04.02-08.02	
41	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия	Урок общеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Определение цели проекта, выполнение обоснования проекта. Беседа с использованием материалов учебника: технология пошива фартука.	11.02-15.02	

42	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Выполнение моделирования фартука.	Урок общеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Определение цели проекта, выполнение обоснования проекта. Беседа с использованием материалов учебника: технология пошива фартука. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение моделирования фартука. Контроль моделирования. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	11.02-15.02	
43	Обработка накладного кармана. Этапы выполнения.	Урок общеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки накладного кармана.	18.02-22.02	
44	Практическая работа «Обработка накладного кармана»	Урок общеметодологической направленности	Выполнение практической работы «Обработка накладного кармана», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	18.02-22.02	
45	Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	Урок общеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука.	25.02-01.03	
46	Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	Урок общеметодологической направленности	<i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	25.02-01.03	
47	Обработка верхнего среза фартука	Урок общеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации	04.03-08.03	

	притачным поясом.	гической направленности	изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки верхнего среза фартука, изготовления пояса.		
48	Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса».	Урок общеметодологической направленности	<i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	04.03-08.03	
49	Подготовка защиты проекта. «Фартук для работы на кухне»	Урок рефлексии	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно- контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия	11.03-15.03	
50	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	Урок рефлексии	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно- контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия	11.03-15.03	
Модуль 5. Художественные ремесла (20 ч)					
51	Декоративно-прикладное изделие для кухни	Урок «открытия» нового знания	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России (региона). Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	18.03-22.03	
52	Декоративно-прикладное	Урок «откры-	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов	18.03-22.03	

	изделие для кухни. Виды декоративно-прикладного искусства народов России	тия» нового знания	действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России (региона). Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		
53	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Урок общеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, правила и средства композиции. Составление плана реализации проекта. <i>Самостоятельная работа</i> : выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	03.04-05.04	
54	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	Урок «открытия» нового знания	Формулирование цели урока. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	03.04-05.04	
55	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья: история лоскутного шитья, его виды и технологии.	Урок общеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история лоскутного шитья, его виды и технологии. Опре-	08.04-12.04	

			деление техники лоскутного шитья, наиболее отвечаю шей замыслу проектного изделия. Изучение технологии, изготовление шаблонов. Контроль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		
56	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья: изготовление шаблонов.	Урок общеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история лоскутного шитья, его виды и технологии. Определение техники лоскутного шитья, наиболее отвечаю шей замыслу проектного изделия. Изучение технологии, изготовление шаблонов. Контроль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	08.04-12.04	
57	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья: виды узоров способы их формирования.	Урок общеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Актуализация знаний о технологиях изготовления изделий из лоскутов, повторение правил безопасной работы на швейной машине.	15.04-19.04	
58	Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов»	Урок общеметодологической направленности	<i>Самостоятельная работа:</i> выполнение изделий. Контроль и самоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	15.04-19.04	
59	Лоскутное шитье. Создание эскиза.	Урок рефлексии	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	22.04-26.04	

			кухни» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Определение способов выполнения домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика).Рефлексия		
60	Лоскутное шитье. Обоснование проекта	Урок рефлексии	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Определение способов выполнения домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика).Рефлексия	22.04-26.04	
61	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия» Раскрой деталей изделия.	Урок общетехнологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	29.04-03.05	
62	Выполнение проекта. Практическая работа Сметывание деталей изделия.	Урок общетехнологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирование учащихся. Определение диффе-	29.04-03.05	

			ренцированного домашнего задания. Рефлексия		
63	Выполнение проекта. Практическая работа Стачивание деталей изделия на швейной машине.	Урок общетехнологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	06.05-10.05	
64	Выполнение проекта. Практическая работа Влажно-тепловая обработка швов изделия.	Урок общетехнологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	06.05-10.05	
65	Окончательная обработка изделия.	Урок развивающего контроля	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	13.05-17.05	
66	Подготовка проекта к защите.	Урок развивающего контроля	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	13.05-17.05	
67	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».	Урок рефлексии	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности,	20.05-24.05	

			самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов.		
68	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок	Урок рефлексии	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов.	20.05-24.05	
69.	Обобщающий урок по пройденному материалу.	Урок рефлексии	Презентация по пройденному материалу. Краткие тезисы.	27.05-31.05	
70.	Итоговое занятие.	Урок рефлексии	Подведение итогов года. Выставка изделий.	27.05-31.05	
ИТОГО:	1) <u>уроков «открытия» нового знания;</u> 2) <u>уроков рефлексии;</u> 3) <u>уроков общеметодологической направленности;</u> 4) <u>уроков развивающего контроля.</u>	11 часов 10 часов 39 часов 10 часов			

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания ШМО от «30» 08 2018 № 1

СОГЛАСОВАНО

Зам. Директора по УВР

С.Л. Устинова (С.Л. Устинова)

«30» 08 2018 г.