|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Проектная деятельность (1 ч)** | | | | | | | | |
| 1 | Проектная деятельность на уроках «Технологии» | Урок «откры­тия» нового знания | Проектной деятельности, личностно ориентирован­ного обучения, поэтапного формирования умственных действий, груп­повой работы | Что такое проект? Каковы особенности проектной деятельно­сти? Какова цель про­екта? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования. *Самостоятельная работа:* выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов | *Знания:* о цели и задачах, содержании и последовательности изучения предмета «Технология» в 5 классе.  *Умения:* анализировать варианты проектов по предложенным критериям | ***Познавательные:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, сопоставление, анализ. ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция  ***Коммуникативные:*** диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы | Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности |
| **Оформление интерьера (5 ч)** | | | | | | | | |
| 2 | Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни | Урок обще- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентирован­ного обучения, поэтапного формирования умственных действий, ин- формационно- коммуникаци- онные | В чем за­ключаются особенности интерьера кухни? Планировки кухни? | Формирование у учащихся 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. 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 разноуровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия | *Знания:* о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования.  *Умения:* выполнять план кухни в масштабе | ***Познавательные:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция  ***Коммуникативные:*** диалог, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация |
| 3, 4 | Творческий проект «Кухня моей мечты» | Урок рефлек­сии | Проектной  деятельности,  информацион-  но-коммуника-  ционные | Какой должна быть «Кухня моей мечты»? | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулиро­вание цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, вы­полнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика) | *Знания:* о цели и задачах, этапах проектирования.  *Умения:* выполнять проект по теме «Интерьер» | ***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 | Защита проекта «Кухня моей мечты» | Урок развивающего контро-ля | Проектной  деятельности,  саморазвития личности | В чем новизна моего проекта «Кухня моей мечты»? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям. Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения | *Знания:* о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. *Умения:* соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне | ***Познавательные:***  Сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение.  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, опенка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, умения слушать и выступать | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности |
| **Кулинария (16 ч)** | | | | | | | | |
| 7 | Санитария и гигиена на кухне | Урок «откры­тия» нового знания | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион­но-коммуника­ционные | Каковы санитарно-гигие­нические требования к помеще­нию кухни, приго­товлению и хранению пиши? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуали­зация знаний по изучаемой теме, под­готовка мышления к усвоениюновогоматериала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР — беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. Рефлексия | *Знания:* о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. *Умения:* соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение.  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, умения слушать и выступать | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности |
| 8 | Здоровое питание | Урок обще- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион­но-коммуника­ционные | Что нужно знать каждому о правилах здорового питания? | Формирование у учащихся 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 знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР.  *Самостоятельная работа:* составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о значении белков, жиров, угле­водов, воды для жиз­недеятельности людей, роли витаминов. *Умения:* анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак | ***Познавательные:***  сопоставление,  анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание. анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование |
| 9, 10 | Бутерброды. Горячие напитки | Урок обще- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион­но-коммуника­ционные | Какие бывают виды бутербро-дов? Какова технология их приготов-ления? Какие бывают горячие напитки? Какова технология их приготов-ления? | Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о крупах, бобовых. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круг; и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; технология приготовления блюд из круп, бобовых (беседа с использованием материалов учебника. ЭОР). Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах бутербродов, горячих напитков, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека. *Умения:* составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ. построение цепи рас­суждении. поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами.  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог,монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности |
| 11, 12 | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | Урок обще- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион­но-коммуника­ционные | Какие бывают виды круп, бобовых, макаронных изделий? Каково их значение в питании людей? Каковы особенности их приготовле-ния? | Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о крупах, бобовых. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круг; и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; технология приготовления блюд из круп, бобовых (беседа с использованием материалов учебника. ЭОР). Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии приготовления.  *Умения:* выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цели рассуждении, поиск информации, работа с таблицами.  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая рефляция, оценка и самооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 13, 14 | Практическая работа «Приготов­ление блюда из крупы или макаронных изделий» | Урок развива-ющего контро-ля | Личностно ориентирован­ного обучения, групповой ра­боты | Как при­готовить кашу? Что такое орга- нолептиче- ская оценка приготов­ленного блюда? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать пообоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюла по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения практической работы | *Знания:* о способах механической и тепловой кулинарной обработки круп, бобовых круп, макаронных изделий, требования к качеству готового блюда.  *Умения:* выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, используя технологическую карту | ***Познавательные:*** анализ, умение делать выводы.  ***Регулятивные:*** целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог,организация учебного сотрудничества, толерантность | Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания |
| 15 | Блюда из сырых овощей и фруктов | Урок обще- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион­но-коммуника­ционные | Какие виды овощей вы знаете? Ка­кова роль овощей в питании человека? Как пра­вильно обработать овощи? | Формирование учащихся деятельно-стных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки об овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуация и моделирование эталон изучения нового материала. Проблем-ная беседа с использованием материа-лов учебника.ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей.  *Самостоятельная работа:* составление технологической карты приготовления салата изсырыховощей. Взаимопроверка. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей.  *Умения:* выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей | ***Познавательные:*** анализ, умение делать выводы.  ***Регулятивные:*** целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог,организация учебного сотрудничества, толерантность | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 16 | Блюда из варёных овощей | Урок обще- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион­но-коммуника­ционные | Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете? Как сохранить витамины при тепловой обработке? Какова технология приготов­ления блюд из вареных овощей | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний но изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: способы тепловой кулинарной обработки ово­щей, правила тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из вареных овощей. | *Знания:* о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из варёных овощей, требования к качеству готового блюда.  *Умения:* выполнять тепловую кулинарную овощей, используя технологическую карту | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цели рассуждении, поиск информации, работа с таблицами.  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая рефляция, оценка и самооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 17, 18 | Практическая работа «Приго­товление салатов из сырых и вареных овощей» | Урок разви­вающего конт­роля | Личностно ориентирован­ного обучения, групповой ра­боты | Как го­товить с исполь­зованием технологи­ческой кар­ты? Каковы требования к качеству блюд? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать. умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне». Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы | *Знания:* о технологии приготовления салатов, требованиях к качеству готовых блюд.  *Умения:* готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование нрав­ственно-этической ориентации позна­вательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания | *знания,* о технологии нригокчвлсшш сала- I о в. грсГншаипяч к ка- чес гву , отоиых о1юд. *Умения,* го гони п> ел латы из вареных | и сырых овощей. 1 еоблю тая правила безопасной работы на к\'хне  1 | *Познавательные:* сопоставле ние, рассуждение, анализ. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  *Коммуникативные:* диалог, мо­нолог. организация учебного со­трудничества |
| 19 | Блюда из яиц | Урок обще- мето- дологи- ческой направ­ленности | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информационно-коммуникационные | Каково значение яиц в пита­нии чело­века? Как правильно приготовить яйца? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Форматирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению новою материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучение нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника и ЭОР; строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления» яиц. 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 цени рассуждений, поиск информации.  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 20 | Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье» | Урок обше- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Проектной  деятельности,  групповой  работы, ин-  формационно-  коммуникаци-  онные | Как пра­вильно сер­вировать стол к за­втраку? Как рассчитать калорий­ность про­дуктов? Определе-ние этапов выполнения проекта | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемою предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, пели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия | *Знания:* о калорийности проектов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. *Умения:* сервировать  стол к завтраку | ***Познавательные:*** анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |
| 21, 22 | Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи» | Урок разви­вающего конт­роля | Проектной деятельности, саморазвития личности | Какова цель проекта «Вос­кресный завтрак для всей семьи»? Ка­ковы этапы работы над проектом? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы | *Знания:* о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта.  *Умения:* готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи. построение цепи рассуждении, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние. планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  ***коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Формирование нрав­ственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации |
| **Создание изделий из текстильных материалов (28ч)** | | | | | | | | |
| 23,24 | Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» | Урок «откры­тия» нового знания | Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион- но-коммуника- ционные | Как классифицируют текстильные волокна? Из каких растений получают волокна и такни? Каковы способы получения тканей из волокон растительного происхождения? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, изучение 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 лицевой сторон ткани, направления долевой нити.  *Умения*: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 25, 26 | Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» | Урок обше- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Саморазвитие личности, проектной  деятельности,  информацион- но-коммуника- ционные | Какова цель проекта? Каковы этапы выполнения проекта? Какие есть ограниче-ния? | 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 ноною материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение диффер. д/з. Рефлексия | *Знания:* о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности.  *Умения:* определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, монолог организация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико –технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности |
| 27, 28 | Конструи­рование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для по­строения чертежа проектного изделия» | Урок «откры­тия» нового знания | Проблемного и развивающего обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион- но-коммуника- ционные | Какие мерки необходимо снять для построения чертежа фартука? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок дли построения чертежа фартука. Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение диф­ференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* об общих пра­вилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначе­ниях.  *Умения:* снимать мерки с фигуры человека, записывать их | ***Познавательные:*** сопоставление.  анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рас­суждений, поиск информации, работа с таблицами.  ***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, учебное сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности |
| 29, 30 | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия» | Урок обше- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Как по­строить чертеж швейного изделия? | Формирование у учащихся деятельностных способное гей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики, новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению новою материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1 : 4. в натуральную величину.*Самостоятельная работа:*выполнение практической работы «Построение чертежа 1 : 4. в нату­ральную величину-. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* общие правила построения чертежей швейного изделия.  *Умения:* выполнять чертеж швейного изделия 1 : 4, в нату­ральную величину | ***Познавательные:***  выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск ин­формации, работа с графической информацией.  ***Регулятивные:***  целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование. рефлексия, волевая рефляция, оценка и самооценка. целеудержание. ***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 |
| 31, 32 | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» | Урок обше- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Как пра­вильно подготовить ткань к раскрою? Как выкроить детали швейного изделия? | Формирование у учащихся деятельностных способное гей 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. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о последова-телъности и приемах раскроя швейного изделия.  *Умения:* выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям | ***Познавательные:***  сопоставление.  анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рас­суждений, работа по алгоритму (плану).  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка, целеудержание. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 33, 34 | Швейные ручные работы | Урок обше- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | 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: правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного д/з. Рефлексия | *Знания:* о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой. ножницами.  *Умения:* выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ. выбор способов решения задачи, поиск 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, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 35, 36 | Подготовка швейной машины к работе | Урок «откры­тия» нового знания | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Как пра­вильно под­готовить швейную машину к работе? | Формирование у учащихся деятель- | ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине. *Самостоятельная работа:* подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах 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, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление гехнико-технологического и экономического мышления |
| 37, 38 | Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» | Урок обше- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Какие машинные швы необходимо знать, чтобы выполнить проект? | 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 д/з, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о подготовке швейной машины к работе.  *Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 39, 40 | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани | Урок обше- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Каковы правила выполнения влажно-тепловых работ? Какие термины нужно знать? | 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 | *Знания:* об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом.  *Умения:* выполнять влажно-тепловую обработку | ***Познавательные:*** сопоставление. анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).  ***Регулятивные:*** целеполагание. анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 41, 42 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия | Урок обше- мето- дологи- ческой направ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной деятельности | Как сшить фартук, каковы этапы и технология изготовле-ния швейного изделия? | Формирование у учащихся 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: технология пошива фартука.  Самостоятельная работа: выполнение моделирования фартука. Контроль моделирования. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности.  *Умения:* составлять план изготовления швейного изделия | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать.  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям |
| 43, 44 | Обработка накладного кармана. Практиче­ская работа «Обработка накладного кармана» | Урок обще-мето-дологи-ческой направленности | Развивающего и личности о ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные | Как обработать и пришить накладной карман? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование пели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению новою материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки накладного кармана. Выполнение практической работы «Обработка накладного кармана», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии обработки накладного кармана.  *Умения:* обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество ра­боты по представлен­ным критериям | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать, работать по алгоритму (плану).  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 45, 46 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практичес-кая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фар­тука» | Урок обще-мето-дологи-ческой направленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности | Как обрабаты-вать срезы фартука швом вподгибку с закрытым срезом? | Формирование у учащихся 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. *Самостоятельная работа*: выполнение практической работы «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине.  *Умения:* обработать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать, работать по алгоритму (плану).  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 47, 48 | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта | Урок общеметодологической направленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности | Как обрабатывать верхний срез фартука? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тема гики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки верхнего среза фартука, изготовление пояса. *Самостоятельная работа*: выполнение практической работы «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом.  *Умения:* обработать верхний срез фартука притачным поясом | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать, работать по алгоритму (плану).  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 49, 50 | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» | Урок рефлек­сии | Проектной деятельности, саморазвития личности | Каковы достоинства и недостатки моего проекта | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия | *Знания:* о правилах защиты проекта. *Умения:* защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, умение делать выводы. ***Регулятивные:*** целеполагание, рефлексия, опенка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравствен но-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации |
| **Художественные ремёсла (18 ч)** | | | | | | | | |
| 51, 52 | Декоративно-прикладное изделие для кухни | Урок «открытия» нового знания | Саморазвития личности, информационно -коммуникационные, проектной деятельности | Какие виды  декоративно - прикладного  искусства  знакомы? | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: виды декоративно-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, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать, работать по алгоритму (плану).  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализации творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности |
| 53 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | Урок обшеметодологической направленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно -коммуникационные | Что такое композиция, ее виды и средства? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, правила и средства композиции. Составление плана реализации проекта. *Самостоятельная работа:* выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о правилах, приёмах и средствах композиции, этапах проектной деятельности.  *Умения:* составлять план реализации проекта изделия из лоскутов | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализации творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 54 | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | Урок «открытия» нового знания | Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно -коммуникационные | Что такое орнамент? Какие цветовые сочетания являются гармоничными? | Формулирование цели урока. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о понятии ор­намент, видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов.  *Умения:* выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 55, 56 | Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья | Урок обшеметодологической направленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно -коммуникационные | Какие технологии лоскутного шитья наиболее отвечают замыслу проектного изделия? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. 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 выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 57, 58 | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов» | Урок обше-методологической направленности | Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно -коммуникационные | Какова технология изготовления изделия из лоскутов? | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Актуализация знаний о технологиях изготовления изделий из лоскутов, повторение правил безопасной работы на швейной машине. *Самостоятельная работа:* выполнение изделий. Контроль и самоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления изделия из лоскутов.  *Умения:* изготавливать изделия из лоскутов | ***Познавательные:*** сопоставление, умение работать по алгоритму (плану).  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 59, 60 | Лоскутное шитье. Об­основание проекта | Урок  рефлек-  сии | Саморазвития личности, проектной дея­тельности | Какова цель проекта? Какую проблему будем ре­шать? Ка­ковы этапы проекта? Какие огра­ничения? | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собст­венной деятельности и результата. Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Определение способов выполнения домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика). Рефлексия | *Знания:* об этапах вы­полнения проекта. *Умения:* выполнять обоснование проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико- технологического и экономического мышления |
| 61, 62,  63, 64 | Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия» | Урок обшеметодологической направленности | Саморазвития личности, проектной дея­тельности | Как пра­вильно шить изделие из лоскутов? | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления изделия.  *Умения:* шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы | ***Познавательные:*** сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 65, 66 | Подготовка проекта к защите | Урок развивающего контроля | Саморазвития личности, проектной дея­тельности | Соблюдалась ли технология лоскутного шитья? | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по основанным критериям). Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о правилах и требованиях к докладу защиты проекта. *Умения:* выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад защиты проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, умение делать выводы. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации |
| 67, 68 | Защита проекта  «Лоскутное изделие для кухни».  Итоговый урок | Урок рефлексии | Саморазвития личности, проектной дея­тельности | В чем осо­бенность проекта? Каковы до­стоинства и недостатки проекта? Что получилось? Что не удалось выполнить? Почему? | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов. Подведение итогов года | ***Знания:*** о правилах защиты проекта. ***Умения:*** анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, умение делать выводы. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации |