**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 52**
**Приморского района Санкт-Петербурга**

**РАЗРАБОТАНА И ПРИНЯТА**
Педагогическим советом
ГБОУ гимназии № 52 Приморского района
Санкт-Петербурга

Протокол от 31.08.2021 № 1

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор ГБОУ гимназии № 52

_____ И.В. Гузаева

Приказ от 31.08.2021 № 68

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
46CE31629DD9BC1E695018FC3BC4D3D2BA54D191
Владелец: Гузаева Ирина Владимировна
Действителен: с 20.01.2021 до 20.04.2022

# Рабочая программа учебного предмета

# «Технология»

# для 5-х классов

# Срок реализации: 1 год

Составитель:
Воробьева И.Е.,
учитель технологии
ГБОУ гимназии № 52
Приморского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2021 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

✓ Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 № 1897;

✓ Примерная программа «Технология», издательство «Просвещение»;

✓ Основная образовательная программа основного общего образования ГБОУ гимназии № 52 Приморского района Санкт-Петербурга, утвержденная приказом от 25.05.2020 № 54, с изменениями от 30.04.2021.

2. Цели и задачи, решаемые при реализации рабочей программы:

Главной целью современного школьного образования является развитие ребёнка как компетентной личности путём включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учёба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определённой суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило цели обучения технологии:

● освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

● овладение общими и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельно и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приёмами труда;

● развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

● воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

● получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

Предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют задачи обучения:

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

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

● овладение способами деятельностей:

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

- способность работать с разными видами информации, критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

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

● освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно - эстетической, социально – трудовой, личностно – саморазвивающейся, рефлексивной, проектной деятельности.

3. Место учебного предмета в учебном плане.

Программа рассчитана на 68 часов в соответствии с учебным планом ГБОУ гимназии № 52, т.е. 2 часа в неделю. Практические занятия занимают значительное место, не менее 30 часов,

лекционная составляющая примерно 18 часов, остальная часть уроков содержит проектные, исследовательские и творческие работы. Уровень базовый.

4. Используемый учебно-методический комплект.

1) Учебник «Технологии ведения дома» Н.В. Синица, В.Д. Симоненко, 5 класс для учащихся общеобразовательных учреждений – М.: «Вентана-Граф»;

2) Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие /Н.В. Синица. – М.: «Вентана-граф»;

3) Синица Н.В. Технологии ведения дома (обслуживающий труд): 5-7 классы: методическое пособие /Н.В. Синица; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: «Вентана-Граф»;

4) Кожина О.А. Технология: Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие к учебнику О.А. Кожиной, Е.Н. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» /О.А. Кожина, Е.А. Кудакова, С.Э. Маркуцкая; под ред. О.А. Кожиной. — М.: «Дрофа».

5) Таблицы по технологии обработки ткани (5 класс);

6) Электронные материалы для уроков (презентации и тесты);

7) Наборы образцов различного сырья для производства тканей;

а также дополнительно используются информационные ресурсы сети интернет.

5. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса.

Перечень знаний и умений, формируемых у обучающихся 5 классов.

Личностные результаты изучения предмета:

• проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• мотивация учебной деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

• нравственно-эстетическая ориентация;

• реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;

• развитие готовности к самостоятельным действиям;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);

• проявление технико-технологического и экономического мышления;

• экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение обучающимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обусловливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• моделирование технических объектов и технологических процессов;

• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

• общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);

• исследовательские и проектные действия;

• осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и сети Интернет;

• выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

• формулирование определений понятий;

• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

• умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения:

• владение речью;

регулятивные УУД:

• целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

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

• саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

• осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

• разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

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

• определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

• наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);

• выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;

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

• выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;

• подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

6. Информация об организационных формах уроков, используемых технологиях, методах, средствах.

Обучение и педагогические средства отражают модернизацию основ учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков обучающихся, обобщённых способов деятельности. Особое внимание уделяется познавательной активности обучающихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это

предполагает всё более широкое использование нетрадиционных форм уроков, в том числе методики:

- профориентационных игр;
- межпредметных интегрированных уроков;
- проектной деятельности по ключевым темам.

Формы уроков:

1) уроки изучения новых знаний - теоретический урок для усвоения обучающимися значительного объема учебного материала;

2) комбинированный урок – соединение элементов теоретического и практического занятий;

3) практическая работа – освоение обучающимися рабочих приемов выполнения технологических операций;

4) презентация-урок использования ИКТ;

5) урок развивающего контроля;

6) исследование – разновидность практических уроков, так как обучающиеся занимаются самостоятельной работой, урок «открытия» нового знания; урок творчества;

7) урок отработки умений и рефлексии.

Предполагается использование информационно-компьютерных технологий и программных средств.

7. Формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (согласно Положению о проведении промежуточной аттестации учащихся и осуществлении текущего контроля их успеваемости в ГБОУ гимназии № 52 Приморского района Санкт-Петербурга):

1) Контрольно-измерительные материалы.

2) Тесты для проверки знаний по темам.

3) Комплекты индивидуальных карточек-заданий.

В соответствии с формами обучения на практике выделяются три формы контроля: индивидуальная, групповая и фронтальная.

При индивидуальном контроле каждый обучающийся получает свое задание, которое он должен выполнять без посторонней помощи. Эта форма целесообразна в том случае, если требуется выяснять индивидуальные знания, способности и возможности отдельных обучающихся.

При групповом контроле класс временно делится на несколько групп (от 2 до 10 обучающихся) и каждой группе дается проверочное задание. В зависимости от цели контроля группам предлагают одинаковые задания или дифференцированные. Проверяют результаты письменно-графического задания, которое обучающиеся выполняют по двое, или практического, выполняемого каждой четверкой обучающихся, или проверяют точность, скорость и качество выполнения конкретного задания по звеньям. Групповую форму организации контроля применяют при повторении с целью обобщения и систематизации учебного материала, при выделении приемов и методов решения задач, при акцентировании внимания обучающихся на наиболее рациональных способах выполнения заданий, на лучшем из вариантов доказательства теоремы и т.п.

При фронтальном контроле задания предлагаются всему классу. В процессе этой проверки изучается правильность восприятия и понимания учебного материала, качество словесного, графического предметного оформления, степень закрепления в памяти.

Типы контроля:

В этой связи различают три типа контроля: внешний контроль учителя за деятельностью обучающихся, взаимоконтроль и самоконтроль обучающихся. Особенно важным для развития обучающихся является самоконтроль, потому что в этом случае обучающимся осознается правильность своих действий, обнаружение совершенных ошибок, анализ их и предупреждение в дальнейшем.

| Виды контроля | Содержание | Методы |
|---|---|---|
| Вводный | Уровень знаний обучающийся, общая эрудиция. | Тестирование, беседа, анкетирование, наблюдение |
| Текущий | Освоение учебного материала по теме, учебной единице. | Диагностические задания: опросы, практические работы, тестирование. |

| Виды контроля | Содержание | Методы |
|---|---|---|
| Коррекция | Ликвидация пробелов. | Повторные тесты, индивидуальные консультации. |
| Итоговый | Контроль выполнения поставленных задач. | Представление продукта на разных уровнях. |

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1. Проектная деятельность (1ч)

Основные теоретические сведения.

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

2. Оформление интерьера (5ч)

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. Понятие о композиции в интерьере. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оформление интерьера предметами 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.

Практическая работа:

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Защита проекта.

3. Кулинария (16 ч)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещениям 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 санитарно-гигиеническими требованиями. 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 (2ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения и питательных веществах и витаминах. Содержание их 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 (10ч)

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. Увеличение веса и объема крупы при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение штрих кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей. Содержание в них минеральных веществ, белков, жиров и углеводов. Методы определения качества овощей. 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 обработки и нарезки овощей. Художественное оформление салатов. 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 для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц. Художественная роспись яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц.

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

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. Оформление салфеток. Защита проектов.

4. Создание изделий из текстильных материалов(22ч)

Элементы материаловедения(4ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. 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 (4ч)

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 (2ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных строчек и стежков. Размер стежков, ширина шва. Технические условия и терминология ручных работ.

Практические работы

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (4ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Виды машин. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов.

Практические работы

Подготовка универсальной швейной машины к работе. Безопасные приемы труда. 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» (8ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Организация рабочего места. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки. Обмеловка и раскрой. Перенос контурных и контрольных точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса, соединение деталей машинными швами. Отделка и ВТО изделия. Защита проекта.

5. Художественные ремесла (14ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (6ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (8ч)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция и цвет. 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. Выполнение эскизов прихватки. Выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутов. Защита проекта.

6. ПДД. Общие положения. Меры безопасности в быту (6ч)

Основные теоретические сведения

Дорога и участники дорожного движения. Азбука дорожной безопасности. Краткая характеристика видов современного транспорта. Городская дорога, улица, загородная дорога, автомагистраль. Участники дорожного движения. Правила поведения участников дорожного движения. ПДД. Общие положения. Некоторые термины.

Дорожные знаки. ДТП. Причины их возникновения и возможные последствия.

Безопасное обращение с бытовыми приборами, средствами бытовой химии, с инструментами и компьютером.

Практические работы

Зарисовка видов современного транспорта на автомагистрали. Выполнение эскизов дорожных знаков.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

| № урока | Наименование тем, разделов, модулей | Количество часов |
|---|---|---|
| 1. | Проектная деятельность | 1 |
| 2. | Оформление интерьера | 5 |
| 3. | Кулинария: Технология приготовления пищи | 16 |
| 4. | Создание изделий из текстильных материалов | 22 |
| 5. | Художественные ремесла | 14 |
| 6. | ПДД. Общие положения. Меры безопасности в быту. | 6 |
| 7. | Повторение | 4 |
| | **Итого:** | **68** |

## ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| 1 | Вводный инструктаж по технике безопасности. Проектная деятельность на уроках «Технологии» | Урок «открытия» нового знания | 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 |
| 2 | Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни, Правила поведения в кабинете труда. Первичный инструктаж на рабочем месте | Урок обще-методологической направленности | Самостоятельная работа: выполнение планировки кухни в масштабе 1 : 5. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в 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 | Групповой контроль: формулирование цели и проблемы проекта (какая существует проблема, как ее | Знания: о цели и задачах, этапах проектирования. | Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| | | | можно решить?). самоконтроль и самооценка собственной деятельности и результата. Коррекция: определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы | Умения: выполнять проект по теме «Интерьер» | понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество | реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия |
| 5, 6 | Защита проекта «Кухня моей мечты» | Урок развивающего контроля | Внешний контроль учителя. Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям. Групповой: выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, | 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 |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| | | | самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. | | | |
| 7 | Санитария и гигиена на кухне | Урок «открытия» нового знания | Текущий контроль: Каковы санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, приготовлению и хранению пиши? | 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-методологической направленности | Самостоятельная работа: составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. | 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-методологической | Самостоятельная работа, взаимоконтроль: | Знания: о видах бутербродов, горячих напитков, технологии | Познавательные: сопоставление, анализ. построение цепи | Формирование мотивации и самомотивации |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| | | направленности | составление технологической карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. | приготовления, значении хлеба в питании человека. Умения: составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая | 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 | 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-методологической направленности | Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. | 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 | Урок развивающего контроля | Внешний контроль учителя. Формирование у учащихся умений к осуществлению | Знания: о способах механической и тепловой кулинарной обработки круп, бобовых круп, | Познавательные: анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, волевая | Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| | или макаронных изделий» | | контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. | макаронных изделий, требования к качеству готового блюда. Умения: выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, используя технологическую карту | регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность | 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-методологической направленности | Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка | 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 | 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 |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| | | | | овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей | | умственного и физического труда |
| 16 | Блюда из варёных овощей | Урок обще-методологической направленности | Ответы на вопросы: Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете? Как сохранить витамины при тепловой обработке? Какова 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 | Внешний контроль учителя. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения | 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 |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| | | | групповой практической работы | | | деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания |
| 19 | Блюда из яиц | Урок обще-методологической направленности | Творческая самостоятельная работа: выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. | Знания: о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц.<br>Умения: определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц | Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.<br>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.<br>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 обще-методологической направленности | Контроль: Как правильно сервировать стол к завтраку? Как рассчитать калорийность продуктов? Определение этапов выполнения проекта | 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. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| | | | | | Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | |
| 21, 22 | Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи» | Урок развивающего контроля | контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям | 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 |
| 23, 24 | Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение | Урок «открытия» нового знания | Контроль усвоения знаний. Как классифицируют текстильные волокна? Из каких растений получают волокна и такни? Каковы способы получения тканей из волокон | Знания: о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производст-вах, способах опреде-ления изнаночной лицевой сторон ткани, направления долевой нити. | Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| | направления долевой нити в ткани» | | растительного происхождения? | Умения: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити | планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.<br>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | экономического мышления |
| 25, 26 | Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» | Урок обще-методологической направленности | Внешний контроль учителя: проверка домашнего задания Какова цель проекта? Каковы этапы выполнения проекта? Какие есть ограничения? Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». | Знания: о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности.<br>Умения: определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.<br>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.<br>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 | Урок «открытия» нового знания | Внешний контроль учителя. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок дли построения чертежа фартука. Взаимоконтроль. | Знания: об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях.<br>Умения: снимать мерки с фигуры человека, записывать их | Познавательные: сопоставление. анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.<br>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| | проектного изделия | | | | волевая регуляция, оценка и самооценка.<br>Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество | |
| 29, 30 | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия | Урок обще-методологической направленности | Внешний контроль учителя. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания.<br>Самостоятельная работа :выполнение практической работы «Построение чертежа 1 : 4. в натуральную величину-. | Знания: общие правила построения чертежей швейного изделия.<br>Умения: выполнять чертеж швейного изделия 1 : 4, в натуральную величину | Познавательные: выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с графической информацией.<br>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование. рефлексия, волевая рефляция, оценка и само-оценка. целеудержание.<br>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» | Развивающего и личностно ориентированного обучения | Внешний контроль учителя: проверка домашнего задания.<br>Опрос: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами.<br>Самостоятельная работа: выполнение | Знания: о последовательности и приемах раскроя швейного изделия.<br>Умения: выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя | Познавательные: Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану).<br>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| | | | практической работы «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям | по предложенным критериям | Коммуникативные: диалог, монолог | проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 33, 34 | Подготовка швейной машины к работе. Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» | Урок обще-методологической направленности | Внешний контроль учителя: проверка домашнего задания. Самостоятельная работа: подготовка швейной машины к работе. | Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой. ножницами.<br>Умения: выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования швейной машиной | Познавательные: сопоставление, анализ. выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозирование<br>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.<br>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 | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани | Развивающего и личностно ориентированного обучения | Самостоятельная работа: подготовка швейной машины к работе.<br>Контроль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». | Знания: об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом.<br>Умения: выполнять влажно-тепловую обработку | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).<br>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| | | | | | Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | экономического мышления |
| 36 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия | Урок обще-методологической направленности | Внешний контроль учителя. | Знания: о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. Умения: составлять план изготовления швейного изделия | 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 |
| 37, 38 | Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана» | Урок обще-методологической направленности | Самостоятельная работа: выполнение моделирования кармана. Контроль. | 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, 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 |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| 39, 40 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука» | Урок обще-методологи-ческой направленности | Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по представленным критериям. | 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 |
| 41, 42 | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка проекта к защите | Урок обще-методологи ческой направленности | Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса», контроль и самоконтроль по представленным критериям. | 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 |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| 43, 44 | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» | Урок рефлексии | Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. | 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 |
| 45 | Декоративно-прикладное изделие для кухни | Урок «открытия» нового знания | Внешний контроль: «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности. | 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 |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| 46 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | Урок обще-методологической направленности | Контроль и самоконтроль. Самостоятельная работа: выполнение эскизов стилизованных изображений | Знания: о правилах, приёмах и средствах композиции, этапах проектной деятельности.<br>Умения: составлять план реализации проекта изделия из лоскутов | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.<br>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.<br>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 |
| 47 | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | Урок «открытия» нового знания | Внешний контроль учителя | Знания: о понятии орнамент, видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов.<br>Умения: выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).<br>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| | | | | | Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества | ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 48 | Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья | Урок обще-методологической направленности | Контроль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий. | 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 |
| 49, 50 | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая | Урок обще-методологической направленности | Самостоятельная работа: выполнение изделий. Контроль и самоконтроль. | Знания: о технологии изготовления изделия из лоскутов. Умения: изготавливать изделия из лоскутов | Познавательные: сопоставление, умение работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| | работа «Изготовление образца изделия из лоскутов» | | | | ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.<br>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества | самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления |
| 51 | Лоскутное шитье. Обоснование проекта | Урок рефлексии | коррекция | Знания: об этапах выполнения проекта. Умения: выполнять обоснование проекта | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).<br>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.<br>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 |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| | | | | | | экономического мышления |
| 52, 53, 54 | Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия» | Урок обще-методологической направленности | Консультирование учащихся. Контроль и самоконтроль. | 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 |
| 55, 56 | Подготовка проекта к защите | Урок развивающего контроля | контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по основанным критериям | 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 |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| | | | | | | деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации |
| 57, 58 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок | Урок рефлексии | 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 |
| 59 | Модуль «ОБЖ». Дорога и участники дорожного движения. Азбука дорожной безопасности. | Урок обще-методологической направленности | Внешний контроль учителя. | Знания: о дороге и участниках дорожного движения. Азбука дорожной безопасности. Умения: соблюдать правила дорожного движения. | Познавательные: Сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| | | | | | планирование, рефлексия, волевая регуляция, опенка и самооценка. Коммуникативные: диалог, умения слушать и выступать | ответственности за качество своей деятельности |
| 60 | Краткая характеристика видов современного транспорта. Городская дорога, улица, загородная дорога, автомагистраль | Урок обще-методологической направленности | Внешний контроль учителя. | Знания: о видах современного транспорта. Умения: соблюдать правила дорожного движения на городской дороге, улице, загородной дороге, автомагистрали | 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 |
| 61 | Участники дорожного движения. Правила поведения участников дорожного движения. ПДД | Урок обще-методологической направленности | контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по основанным критериям | Знания: о правилах поведения участников дорожного движения. ПДД Умения: соблюдать правила дорожного движения | 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 |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| 62 | ПДД. Общие положения. Некоторые термины. | Урок развивающего контроля | Внешний контроль учителя: проверка домашнего задания. | Знания: о правилах поведения участников дорожного движения. ПДД Умения: соблюдать правила дорожного движения | 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 |
| 63 | Дорожные знаки. ДТП. Причины их возникновения и возможные последствия. | Урок обще-методологической направленности | контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по основанным критериям | Знания: о дорожных знаках, что такое ДТП. Умения: соблюдать правила дорожного движения, чтобы не попасть в ДТП | 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 |

| № урока | Тема урока | Тип/форма урока | Виды и формы контроля | Планируемые результаты обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Освоение предметных знаний | УУД | |
| | | | | | метапредметные | личностные |
| 64 | Безопасное обращение с бытовыми приборами, средствами бытовой химии, с инструментами и компьютером | Урок развивающего контроля | Внешний контроль учителя: проверка домашнего задания. контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по основанным критериям | Знания: о правилах обращения с бытовыми приборами, средствами бытовой химии, с инструментами и компьютером Умения: соблюдать правила обращения с бытовыми приборами, средствами бытовой химии, с инструментами и компьютером | 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 |
| 65, 66 | Уроки повторения | Урок обще-методологической направленности | | | | |
| 67, 68 | Уроки повторения | Урок обще-методологической направленности | | | | |