«Согласовано» Руководитель МО _____/Т.Д. Балакина/ Протокол №_____ от «__30___»_августа 2019 г	«Согласовано» Заместитель директора по УВР МОБУ Черняевской СОШ _____/_Кайгородова А.В./ от «_30___» августа 2019 г	«Утверждено» Протокол педагогического совета №1от 30.08.2019 г.	«Утверждаю» Директор МОБУ Черняевской СОШ СОШ _____/Щирова Е.В./ Приказ № от «____» августа 2019г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

8 класс

учитель: Щировой Елены Владимировны,
высшая категория

2019-2020 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 8 класса составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам основного общего образования, включённых в Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, основной общеобразовательной программы основного общего образования школы, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования В ней также учтены основные положения Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России и Программы развития и формирования универсальных учебных действий для основного общего образования.

Рабочая программа 8 класса разработана в соответствии с основной общеобразовательной программой основного общего образования и примерных программ по учебному предмету «Технология. 5-9 классы» и в соответствие с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2016). Преподавание ведется по учебнику Симоненко В. Д. Технология: учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / В. Д. Симоненко, Ю. В. Крупская, Кизеева Н.И., Сазонова Л.В., Симоненко В.Д.,М.: Вентана-Граф. 2016.

Программа переработана с учетом учебно-материальной базы мастерской, имеющихся средств обучения и тенденции их развития.

Цели обучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение безопасными приемами труда, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям раличных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Место предмета

На изучение предмета отводится 1 ч в неделю, итого 34 ч за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

Содержание программы

Вводный урок. *Физиология питания. (2 часа)*

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Организация учебного процесса в текущем году. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Физиология питания. Энергетические потребности организма.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения. Определение качества продуктов питания.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 8 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства.

1. КУЛИНАРИЯ (16 ч)

***1.1.* Технология приготовления пищи (14 ч).**

Основные теоретические сведения.

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Виды теста. Состав теста. Песочное тесто. Слоеное тесто. Бисквитное тесто. Заварное тесто. Состав, особенности приготовления. Ароматизаторы. Оформление изделий из теста. Торты и пирожные из теста.

Горячие сладкие блюда. Способы приготовления, состав, подача к столу. Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Холодные напитки. Виды напитков. Безалкогольные напитки, продукты для их приготовления, приемы приготовления.

Практические работы.

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу.

Приготовление изделий из бисквитного, песочного теста.

Приготовление горячих сладких блюд и холодных напитков.

Банкет-коктейль. Правила оформления зала, сервировка стола, блюда. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Изготовление приглашения

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы. Мучные изделия. Горячие сладкие блюда. Напитки. Банкет-коктейль. Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

1.2.Заготовка продуктов (2 ч).

Основные теоретические сведения.

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения

компотов.

Практические работы.

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

2.Элементы материаловедения (2 ч)

Теоретические сведения. Виды, свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы. Трикотаж. Выбор материалов для изготовления плечевого изделия с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

Практические работы. Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств.

Варианты объектов труда. Образцы тканей из химических волокон, нетканых материалов. Трикотаж.

3.Элементы машиноведения (2 ч)

Теоретические сведения. Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнения аппликации. Применение приспособлений к швейной машине: обметывание петель, пришивание пуговиц, подшивание потайным швом, штопка. Выкраивание и стачивание косых беек. Образование двухниточного цепного стежка.

Практические работы. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина. Приспособления к швейной машине.

4.Художественные ремесла(10 ч)

Теоретические сведения. История и современность народных художественных промыслов. Аппликация, история во5никновения. Материалы и инструменты для выполнения аппликации. Виды аппликации. Простая, декоративная, сюжетная, предметная аппликация. Подбор тканей для аппликации. Подготовка материалов к работе. Последовательность выполнения аппликации из ткани. Швы, которые используются при выполнении аппликации. Отделка аппликации. .

Практические работы. Выполнение эскиза аппликации. Подбор ткани на аппликацию. Подготовка основы для аппликации. Изготовление шаблона, раскрой деталей аппликации. Выполнение аппликации, отделка аппликации.

Варианты объектов труда. Простая, предметная, декоративная аппликация..

5. ***Бюджет семьи. (*** *2* ***ч)***

Теоретические сведения. Понятие «семья». Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи.

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрих-коде.

Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.

Практические работы. Определение видов расходов семьи.

Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников.

Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение по штрих-коду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.

Варианты объектов труда. Этикетка на товар. Список расходов семьи.

Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 8 класса

Изучение технологии в 8 классе основной школы обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты.

- проявление познавательных интересов 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 о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты

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;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- 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'.

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию техникотехнологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

регулятивные УУД

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметные результаты

в познавательной сфере

- осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания ^ объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;
- работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;
- оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;
- выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;
- планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;
- подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по ткани;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

в эстетической сфере'.

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Выпускник научится;

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов:
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Технологии ведения дома

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из фруктов, молока и молочных продуктов, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма:
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях: применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ:
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях:
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов: оценивать влияние техногенной сферы па окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится;

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных .изделий:
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему.
- основывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата: планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

Учебно-тематическое планирование
по технологии

Классы – 8
Учитель *Щирова Е.В.*
Количество часов: *34 часа*
В неделю – *1 час.*
Плановых контрольных уроков:
8 класс – 3
Формы контроля: *тесты*
Промежуточная аттестация – 1час

Планирование составлено в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2016).

При разработке рабочих программ использовались электронно-образовательные ресурсы:

1. Тематическое планирование. Технология. (по программе В.Д. Симоненко). (компакт-диск) Издательство «Учитель», 2010.-www.uchitel-izd.ru
2. Тематическое планирование. Технология 5-8 классы. (по программе И.А. Сасовой, А.В. Марченко). (компакт-диск) Издательство «Учитель», 2010.-www.uchitel-izd.ru

8 класс (34 часа)

Разделы и темы	Количество часов/классы
Кулинария	**18**
Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения	2
Рукоделие. Аппликация.	**10**
Бюджет семьи	**2**
Итого	**34**

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
8 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Технология	Решаемые проблемы	Основные виды учебной деятельности (УУД)	Планируемые результаты			Название практической, лабораторной, контрольной работы	Элементы содержания	Дата проведения	
							Предметные	Метапредметные УУД	Личностные УУД			план	факт
КУЛИНАРИЯ: ***(16 часов)***													
1-2	Вводное занятие. Физиология питания. Санитарная гигиена. Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение	2	Урок общеметодологической 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 сообщения о правильном питании. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: физиология питания. Питательные вещества, профилактика пищевых отравлений Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.	*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	Определение качества годности продуктов питания.	Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда на рабочем месте. Обзор разделов, изучаемых в этом учебном году	5.9-12.9	
3-4	Домашняя птица и ее	2	Урок обще-	Развивающего и	Какие	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к	*Знания:* о видах мяса и мясных	***Познавательные:*** сопоставление,	Формирование мотивации и	Приготовление 1	Виды домашней	19.9-26.9	

	кулинарное использование. Первичная обработка птицы		мето-дологической направленности	проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информацион- но-коммуникационные	бывают виды мяса? Какова технология подготовки мяса к тепловой обработке? Как приготовить блюда из мяса и птицы?	структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, ЭОР. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использование материала ЭОР. Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия Определять свежесть домашней птицы органолептическими и лабораторными методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из домашней птицы. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку домашней птицы. Выполнять механическую кулинарную обработку домашней птицы. Разделывать домашнюю птицу. Осваивать безопасные приемы труда.	продуктов, признаках доброкачественности мяса, технологии подготовки мяса к тепловой обработке, технологии приготовления блюд из мяса и птицы. *Умения:* определять свежесть мяса, составлять технологическую последовательность приготовления блюд из птицы	рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	блюда из домашней птицы	птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка		
5-6	Виды тепловой обработки домашней птицы	2	Урок обще-мето-дологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информацион- но-коммуникационные	Какие блюда из мяса и птицы бывают? Какие виды тепловой обработки птицы бывают?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, ЭОР. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использование материала ЭОР. Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия Выбирать и готовить блюда из домашней птицы.	*Знания:* о видах тепловой обработки птицы, технологии подготовки птицы к тепловой обработке, технологии приготовления блюд из птицы. *Умения:* определять качество блюд из птицы, последовательность приготовления блюд из птицы	***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	Приготовление 2 блюда из домашней птицы	Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд	3.10-10.10	

						Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.							
7-8	Виды теста. Состав теста.	2	Урок открытия нового знания	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные, фупповой работы	Какие бывают виды теста? Какова технология приготовления различных видов пресного теста?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности; формулирование цели урока, определение тематики новых знаний; проверка домашнего задания; актуализация жизненного опыта учащихся; актуализация знаний по изучаемой теме — подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала; проблемная беседа с использованием ЭОР, материала учебника о видах пресного теста, технологии приготовления, о требованиях к основным продуктам для выпечки, о натуральных и искусственных ароматизаторах, красителях, разрыхлителях, об оборудовании, инструментах, приспособлениях и правилах их использования для приготовления, разделки и выпечки теста; Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Изготавливать пресное тесто и начинку для пельменей или вареников. Готовить вареники с начинкой.	*Знания:* о видах теста, о технологии приготовления различных изделий из теста. *Умения:* составлять технологические карты приготовления изделий из пресного теста	***Познавательные:*** сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничестваРецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура начинок Традиции приготовления и подачи на стол	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	Приготовление бисквитного теста	Рецепты и технология приготовления изделий из теста	17.10-24.10	
9-10	Торты и пирожные из песочного теста	2	Урок открытия нового знания	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные, фупповой работы	Какие бывают виды теста? Какова технология приготовления разли	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности; формулирование цели урока, определение тематики новых знаний; проверка домашнего задания; актуализация жизненного опыта учащихся; актуализация знаний по изучаемой теме — подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала; проблемная беседа с использованием ЭОР, материала учебника о видах пресного теста, технологии приготовления, о требованиях к основным продуктам для выпечки, о	*Знания:* о видах теста, о технологии приготовления различных изделий из теста. *Умения:* составлять технологические карты приготовления изделий из слоеного и песочного теста	***Познавательные:*** сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничестваРецептура теста для вареников и пельменей, способы его	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	Приготовление торта из песочного теста	Технология приготовления изделий из песочного теста. Технология изготовления украшений	31.10-14.11	

					чных видо в бездр ожже вого теста ?	натуральных и искусственных ароматизаторах, красителях, разрыхлителях, об оборудовании, инструментах, приспособлениях и правилах их использования для приготовления, разделки и выпечки теста; Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Изготавливать песочного и бисквитное тесто. Оформлять изделия из теста.		приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура начинок Традиции приготовления и подачи на стол					
11 - 12	Горячие сладкие блюда	2	Урок откры тия нового знания	Личностно ориентирова нного обучения, групповой работы, ин-формационн о-коммуникац ионные	Каки е блю-да готов ят на сладк ое? Каки е горяч ие сладк ие блюд а готов ят?	Формирование у учащихся деятель-ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проверка домашнего задания; актуализация знаний по изучаемой теме — подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала; беседа с использованием ЭОР, материала учебника о сладких блюдах, их ассортименте и рецептуре Анализировать рецептуру и кулинарное использование сладких блюд. Выполнять первичную обработку ягод, фруктов. Изготавливать горячие сладкие блюда.	*Знания:* о калорий-ности продуктов, сервировке сладко-го стола, правилах этикета при подаче и употреблении десертов, фруктов, пирожных, об этапах выполнения проекта. *Умения:* сервировать сладкий стол	***Познавательные:*** анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова-ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са-мооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со-трудничества Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.)	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смысло-образования; реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	Приготовл ение шарлотки	Способы приготовления и подачи горячих сладких блюд к столу,	21.11-28.11	
13 - 14	Холодные напитки	2	Урок разви-вающего кон-троля	Личностно ориентирова нного обучения, групповой работы, ин-формационн о-коммуникац ионные	Какие холод ные напит ки быва ют?	Формирование у учащихся деятель-ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проверка домашнего задания; актуализация знаний по изучаемой теме — подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала; беседа с использованием ЭОР, материала учебника о калорийности продуктов питания,	*Знания:* о калорий-ности продуктов, сервировке сладко-го стола, правилах этикета при подаче и употреблении напитков, фруктов,. *Умения:* готовить холодные напитки	***Познавательные:*** анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смысло-образования; реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и	Приготовл ение коктейля	Виды напитков, их пищевая ценность и способы приготовления .	5.12-12.12	

						холодных напитках и правилами их подачи на сто;; рефлексия Анализировать рецептуру и кулинарное использование холодных напитков. Выполнять первичную обработку ягод, фруктов Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов холодных напитков.		ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	правилами научной организации умственного и физического труда				
СЕРВИРОВКА СТОЛА *(2 часа)*													
15-16	Банкет-коктейль. Правила поведения за столом и приема гостей	2	Урок развивающего контроля	Учебного проектирования, групповой работы, информационно-коммуникационные, саморазвития личности	Как правильно сервировать стол к обеду? Как правильно вести себя за столом?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия 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 материала учебника и ЭОР о правилах этикета, сервировки стола к обеду. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять меню. Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину.	*Знания:* о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. *Умения:* сервировать стол к обеду	***Познавательные:*** анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	Разработка банкета	Виды банкетов. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита. правила пользования столовыми приборами, требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола	19.12-26.12	
ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ *(2 часа)*													
17-18	Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в	2	Урок рефлексии	Учебного проектирования, саморазвития личности	Как заготовить фруктов на зиму	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной' функции (контроль й самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям): повторение Правил безопасной работы на кухне, технологии	*Знания:* о технологии приготовления консервированных плодов на зиму, требованиях к качеству готовых	***Познавательные:*** сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова-	Формирование нрав- ственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение	Стерилизованные компоты	Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирован	16.1-23.1	

	промышленных и домашних условиях				? Какие способы заготовок плодов вы знаете? Каковы требования к качеству сладких заготовок?	приготовления сладких заготовок; проверка готовности к выполнению практической работы; Анализировать рецептуру и кулинарное использование сладких заготовок. Выполнять механическую кулинарную обработку фруктов. Заготавливать фрукты.	блюд. *Умения:* готовить варенье, соблюдая правила безопасной работы на кухне	ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение слушать и выступатьРецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения	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		ия стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервирования. Стерилизация в промышленных и домашних условиях Условия сохранения витаминов в компотах, сроки и условия их хранения. Правила первичной обработки фруктов для консервирования		
КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА													
ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ *(2 часа)*													
19-20	Химические волокна, свойства и производство. Сложные переплетения нитей в тканях Определения синтетических и искусственных волокон в тканях	2	Урок открытия нового знания	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какими свойствами обладают ткани из химических волокон? Виды химических волокон	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, повторение классификации текстильных волокон. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о текстильных материалах из химических волокон, способах получения тканей из химических волокон. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	*Знания:* о свойствах текстильных материалов из химических волокон, видах нетканых материалов. *Умения:* определять состав тканей по их свойствам	***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, классифицикация, 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 Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственный волокон.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления	Определение свойств искусственных волокон,	Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сложные переплетения нитей в тканях Сравнительная характеристика синтетических и искусственных волокон	30.1-6.1	

								Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей					
ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ *(2 часа)*													
21 - 22	Швейные производственные машины	2	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информацион- но-коммуни-кационные	Как образуется двухниточный машинный стежок?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока; актуализация знаний учащихся о выполнении машинных работ, терминологии, применяемой при машинных работах, приспособлениях к швейной машине; повторение правил безопасного труда при выполнении машинных работ; изучение принципа образования челночного стежка. Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин. Изучать устройство современной бытовой швейной. Выполнять машинные строчки. Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Заменять иглу в швейной машине. Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины. Выполнять зигзагообразную строчку. Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой. Обрабатывать срезы ткани. Овладевать безопасными приемами труда. Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.	*Знания:* о принципах образования двухниточного цепного тежка, о правилах безопасного труда на швейной машине. *Умения:* выполнять образцы швов с использованием различных приспособлений к швейной машине	***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работа с графической информацией. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки Правила регулировки и наладки швейной машины	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	Выполение машинных швов.	Виды производственных швейных машин, виды краеобметочных маши. Виды классификаций швейных машин и их характеристика	13.2-20.2	
КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА													
ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА.*(10 часов)*													
23 - 24	История возникновения аппликации. Виды аппликации.	2	Урок открытия новых знаний	Развивающего, проблемного, личностно ориентированного обучения,	Какие существуют виды аппликации	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности, формулирование цели изучения темы Аппликация»; проблемная беседа с использованием ЭОР, материала учебника	*Знания:* о технологии выполнения аппликации на ткани. Видах и особенностях. *Умения:* выполнить эскиз аппликации,	***Познавательные:*** сопоставление, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным	Выполнение эскиза аппликации. Изготовление шаблонов	История возникновения аппликации. Виды аппликации. Простая, объемная,	27.2-5.3	

				информацио н- но-коммуни-кационные	??	о видах аппликации, материалах, красителях, приспособлениях; изучение технологии аппликации на ткани; *самостоятельная работа* — выполнение эскизов аппликации; *контроль и самоконтроль* (работа в группе) — анализ вариантов эскизов; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия	подобрать материалы	изделий, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества	действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико - технологиче - ского и экономического мышления	аппликаци и	сложная, декоративная, пейзажная, сюжетная, предметная аппликация		
25 - 26	Материалы и инструмен ты. Подбор ткани на основу и аппликаци ю.	2	Урок обще-мето- дологи-ческой направ ленно сти	Развивающег о, проблемного , личностно ориентирова нного обучения, информацио нно-коммуни-кационные	Какие матер иалы и инстр умент ы испол ьзуют ся для аппли кации ?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, определение тематики новых знаний; проверка домашнего задания; актуализация знаний по изучаемой теме — подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала; изучение технологии холодного батика; *самостоятельная работа* — выполнение практической работы «Выполнение подбора ткани и основы под аппликацию», контроль и самоконтроль по представленным критериям; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в аппликации. Подбирать эскиз аппликации. Подбирать материалы для изготовления аппликации.	*Знания:* о технологии выполнения подбор ткани под аппликацию. *Умения:* выполнять подбор ткани и раскрой деталей аппликации	***Познавательные:*** сопоставление, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий. ***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, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	Подбор ткани. Раскрой деталей	Ассортимент изделий, выполняемых в технике аппликации. Материалы и инструменты. Правила подбора ткани на основу и аппликацию.	12.3-19.3	
27 - 28	Последова тельность изготовлен ия аппликаци и.	2	Урок обще-мето- дологи-ческой направ ленно сти	Развивающег о, проблемного , личностно ориентирова нного обучения, информацио н- но-	Каков а тех-нолог ия вы-полне ния аппли кации	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, определение тематики новых знаний; проверка домашнего задания; актуализация знаний по изучаемой теме — подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ	*Знания:* о технологии аппликации. *Умения:* выполнять аппликацию на ткани машинным способом	***Познавательные:*** сопоставление, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий. ***Регулятивные:***	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация	Изготовлен ие образцов аппликаци и. Дублирова ние деталей	Техника и последователь ность выполнения аппликации	-2.4-9.4	

				коммуни-кационные%		учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала; изучение технологии выполнения аппликации; контроль и самоконтроль по представленным критериям; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексияСоставлять технологическую последовательность выполнения аппликации. Выполнять шаблон деталей. Производить экономную раскладку выкройки на материале и раскрой игрушки.		целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества *	творческого потенциала в предметно-практической деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; проявление технико-технологического и экономического мышления				
29-30	Способы выполнения аппликации. Клеевая, машинная ручная аппликации.	2	Урок обще-мето-дологической направленности	Развивающего, проблемного, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какова технология выполнения аппликации машинным, ручным, краевым способом?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, определение тематики новых знаний; проверка домашнего задания; актуализация знаний по изучаемой теме — подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала; изучение технологии аппликации машинным, ручным, краевым способом; контроль и самоконтроль по представленным критериям; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия	*Знания:* о технологии выполнения аппликации машинным, ручным, краевым способом. *Умения:* выполнять аппликацию машинным, ручным, краевым способом	***Познавательные:*** сопоставление, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий. ***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, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	Прикрепление деталей аппликации к основе	Способы выполнения клеевой, ручной, машинной аппликации. Используемые швы.	16.4-23.4	
31-32	Отделка аппликации.	2	Урок рефлексии	Саморазвития личности, учебного про-ектирования	Какие способы оформления аппликации бывают?	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционноконтрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения): выступление с защитой своей работы, анализ аппликации, самооценка и оценка работ других учащихся по предложенным критериям; выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения; анализ достоинств и недостатков работы.Выбирать способы,	*Знания:* о способах оформления аппликации. *Умения:* анализировать достоинства и недостатки выполненной работы	*Познавательные:* сопоставление, умение делать выводы. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразования; развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-	Изготовление аппликации	Закрепление полученных навыков. Отделка аппликации бисером. Обработка края.	30.4-7.5	

						материалы для оформления аппликации. Оценивать результаты своей работы, проводить оценку и самооценку работы.		слушать и выступать %	продук- тивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации, самооценка готовности к предпринимательс кой деятельности в сфере технического труда				
КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА													
БЮДЖЕТ СЕМЬИ. ***(2 часа)***													
33 - 34	Введение в «Домашнюю экономику». Функции семьи. Потребности семьи. Бюджет семьи. Накопления. Сбережения.	2	Урок разви-вающего кон-троля	Учебного про-ектирования, саморазвития личности	Какие виды бюджета бывают? Из чего складывается домашний бюджет? Виды расходов и доходов?	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционноконтрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения): самоанализ, самоконтроль и самооценка собственной деятельности Изучать из чего состоит семейный бюджет, составлять и анализировать состав бюджета.. Анализировать потребности учащихся, уметь отличать разумные и нерациональный потребности. Находить информацию по семейной экономике. Проводить сравнительный анализ семейного бюджета.	*Знания:* об алгоритме учебного проектиро-вания, технологичес-кой последователь-ности изготовления изделия.	***Познавательные:*** построение цепи рассуждений, анализ ре-зультатов работы. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова-ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са-мооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, учебное сотрудничество.	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразовани я; развитие готовности к само-стоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, воспитание	*Решение* задач по расчету платы за коммуналь ные услуги (отопление , газ, вода, радио, телефон). Оценка стоимости собрать учащихся в школу	Потребности семьи. Иерархия человеческих потребностей. Бюджет семьи. Доходная и расходная части семейного бюджета. Структура семейного бюджета. Обязательные платежи. Налоги. Накопления. Сбережения. Расходная часть бюджета. Постоянные, переменные и непредвиденны е расходы. Расходы на питание и составление меню. Требования к рациональному	14.5-21.5	

											питанию. Значение пищевых веществ. Ассортимент товаров общественного питания.		
						ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ						21.5	
	итого	**34**											