**Календарно-тематическое планирование по технологии. Технологии ведения дома. 5 класс ФГОС.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Тип урока** | **Кол-во часов** | **Виды деятельности (элементы содержания)** | **Планируемые результаты** | **Формы и виды контроля** | **Примерная дата проведения** |
| **Предметные УУД** | **Метапредметные УУД** | **Личностные УУД** |
| 1 | Вводный урок.Творческая проектная деятельность | Урок «открытия» нового знания | 11 | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета | *Знания:* о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности.*Умения:* анализировать варианты проектов по предложенным критериям | ***Познавательные:*** умение вести исследовательскую деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ.***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. ***Коммуникативные:*** диалог, со­трудничество, умение задавать вопросы | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности | Самостоятельная работа в рабочей тетради | 01.09.15.- 05.09.15 |
| ***«Технологии домашнего хозяйства» (2ч), «Электротехника» (1ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (3ч)*** |
| 2 | Интерьер кухни, столовой | Урок общеметодологической направленности | 2 | Формирование у учащихся деятельностных способностей о понятии *интерьер*, требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне  | *Знания:* о требованиях к интерьеру кухни, ва­риантах планировки, способах размещения оборудования. *Умения:* выполнять план кухни в масшта­бе | ***Познавательные:*** умение вести исследовательскую 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 | Анализ вариантов оформления интерьера кухни.Контроль и самоконтроль: выполнение заданий в рабочей тетради | 07.09.15.-12.09.15 |
| 3 | Бытовые электроприборы. | Урок общеметодологической направленности | 1 | Формирование у учащихся способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне.  | *Знания:* об использовании бытовых электроприборов.  | ***Познавательные:*** умение вести исследовательскую деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и планирование, рефлексия, ***Коммуникативные:*** диалог, со­трудничество | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям | Фронтальный анализ.Выполнение заданий в рабочей тетради | 14.09.15.-19.09.15 |
| 4 | Творческий проект «Кухня моей мечты» | Урок рефлексии | 3 | Формирование у учащихся способностей исследования проблемы, выявления возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Анализ и защита проекта. | *Знания:* о целях и задачах, этапах проектирования, правилах защиты проекта*Умения:* выполнять проект по теме «Интерьер», защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям | ***Познавательные:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция. ***Коммуникативные:*** диалог, про­явление инициативы, сотрудни­чество | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоя­тельным действиям, развитие трудолюбия | Определение способов выполнения дифференцированного д/задания: Исследование проблемы, работа с источниками информации, выполнение проекта.Анализ и оценка результатов проектной деятельности | 14.09.15-26.09.15 |
|  | **Кулинария (16ч)** |
| 5 | Санитария и гигиена на кухне.Здоровое питание. | Урок общеметодологической направленности | 11 | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины  | *Знания:* о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне*Умения:* соблюдение правил мытья посуды, безопасной работы.*Знания:* о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов.*Умения:* анализировать пищевую пирамиду, составлять меню завтрака | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение, построение цепи рассуждений***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и планирование, рефлексия, волевая регуляция,оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности | Актуализация жизненного опыта и знаний учащихся по изучаемой теме.Составление сбалансированного меню на завтрак. | 28.09.15.- 03.10.15. |
| 6 | Бутерброды и горячие напитки | Комбинированный | 2 | Актуализация знаний по изучаемой теме: типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе | *Знания:* о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека.*Умения:* пользуясь технологической картой готовить бутерброды и горячие напитки | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, классификация, смысловое чтение, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция,оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала | Выполнение разноуровневых заданий, дегустация блюд | 05.10.15.- 10.10.15 |
| 7 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | Комбинированный | 2 | Актуализация знаний по изучаемой теме: значение круп и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; технология приготовления блюд из круп, бобовых | *Знания:* о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии приготовления блюд*Умения:* пользуясь технологической картой уметь приготовить блюда из крупы или макаронных изделий | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и планирование, рефлексия, волевая регуляция,оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами, развитие готовности к самостоятельным действиям | Выполнение разноуровневых заданий, дегустация блюд | 12.10.15.- 17.10.15 |
| 8 | Блюда из сырых овощей и фруктов | Комбинированный  | 2 | Актуализация знаний по изучаемой теме: виды овощей, значение овощей в питании человека, пищевая ценность, правила механической кулинарной обработки овощей | *Знания:* о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей.*Умения:* выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей; пользуясь технологической картой, готовить салаты из сырых овощей | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и планирование, рефлексия, волевая регуляция,оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами, развитие готовности к самостоятельным действиям | Выполнение разноуровневых заданий, дегустация блюд | 19.10.15.- 24.10.15 |
| 9 | Тепловая кулинарная обработка овощей | Комбинированный | 2 | Актуализация знаний по изучаемой теме: способы тепловой кулинарной обработки овощей, технология приготовления блюд из вареных овощей | *Знания:* о о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требования к качеству готовых блюд*Умения:* выполнять тепловую кулинарную обработку овощей; пользуясь технологической картой, готовить блюда из овощей | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и планирование, рефлексия, волевая регуляция,оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами, развитие готовности к самостоятельным действиям | Выполнение разноуровневых заданий, дегустация блюд | 26.10.15.,05.11.15-07.11.15 |
| 10 | Блюда из яиц | Комбинированный  | 2 | Актуализация знаний по изучаемой теме: строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц | *Знания:* о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о спобах определения свежести яиц*Умения:* определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и планирование, рефлексия, волевая регуляция,оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами, развитие готовности к самостоятельным действиям | Выполнение разноуровневых заданий, дегустация блюд | 09.11.15.- 14.10.15 |
| 11 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | Урок общеметодологической направленности | 2 | Актуализация знаний по изучаемой теме: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток | *Знания:* о калорийности продуктов, 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, оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, организация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами, развитие готовности к самостоятельным действиям | Выполнение разноуровневых заданий, дегустация блюд | 16.11.15.- 21.10.15. |
| 12 | Творческий проект по разделу: Кулинария.«Воскресный завтрак для всей семьи» | Урок развивающего контроля | 2 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции | *Знания:* о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта.*Умения:* готовить блюда из яиц, бутерброды, сервировать стол к завтраку, защищать проект | ***Познавательные:*** сопоставление, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, умение слушать и выступать, сотрудничество | Формирование познавательного интереса, овладение установками, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка. | Защита проектов.Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы | 23.11.15.- 28.11.15 |
|  | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28ч.)** |
| 13 | Производство текстильных материалов | Урок «открытия» нового знания | 2 | Актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна | *Знания:* о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изн. и лиц. сторон ткани, направления долевой нити*Умения:* определять лиц. и изн. стороны ткани, направление долевой нити | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления | Выполнение разноуровневых заданий, Контроль усвоения знаний | 30.11.15.- 05.12.15. |
| 14 | Свойства текстильных материалов | Урок общеметодологической направленности | 2 | Актуализация знаний по изучаемой теме: свойства тканей из хлопка и льна, применение данных тканей в современном костюме | *Знания:* о свойствах текстильных материалов хлопчатобумажных и льняных тканей*Умения:* определять по свойствам вид тканей | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия | Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна» | 07.12.15.- 12.12.15 |
| 1516 | Конструирование швейных изделий | Комбинированный  | 4 | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий. Актуализация знаний по теме: правила построения чертежа в М1:4 и в натуральную величину | *Знания:* об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях; общие правила построения чертежей швейного изделия.*Умения:* снимать мерки с фигуры человека, записывать их; выполнять чертеж швейного изделия в М1:4 и в натуральную величину | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности | Взаимоконтроль. Контроль учителя по результатам снятых мерок.Практическая работа «Построение чертежа в М1:4, в натуральную величину» | 14.12.15.- 19.12.15.21.12.15.- 26.12.15 |
| 17 | Раскрой швейного изделия | Комбинированный  | 2 | Актуализация знаний по теме: правила и приёмы раскроя швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами | *Знания:* о последовательности и приемах раскроя швейного изделия*Умения:* выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану) ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, монолог | 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 | Выполнение разноуровневых заданий.Выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия» | 28.12.15, 11.01.16.- 16.01.16 |
| 1819 | Швейные ручные работы | Комбинированный  | 4 | Актуализация знаний по теме: правила и приёмы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами | *Знания:* о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами.*Умения:* выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работа по алгоритму (плану), прогнозирование.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Выполнение разноуровневых заданий, Качество выполненной практической работы | 18.01.16.- 23.01.16.25.01.16.- 30.01.16 |
| 20 | Подготовка швейной машины к работе | Комбинированный  | 2 | Актуализация знаний по теме: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приёмов работы на швейной машине | *Знания:* о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.*Умения:* подготовка швейной машины к работе, соблюдение правил безопасной работы на швейной машине  | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану), прогнозирование.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и 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 | Выполнение разноуровневых заданий, подготовка швейной машины к работе | 01.02.16.- 06.02.16 |
| 21 | Приемы работы на швейной машине | Урок общеметодологической направленности | 2 | Актуализация знаний по теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. | *Знания:* о подготовке швейной машины к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.*Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов, соблюдать правила безопасной работы на швейной машине | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и 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 | Выполнение разноуровневых заданий, выполнение образцов машинных швов  | 08.01.16.- 13.02.16 |
| 22 | Швейные машинные работы.Влажно-тепловая обработка | Урок общеметодологической направленности | 2 | Актуализация знаний по изучаемой теме: устройство утюга, приёмы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом | *Знания:* об устройстве утюга, приёмах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом*Умения:* выполнять влажно-тепловую обработку | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму и делать выводы ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и 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 | Выполнение разноуровневых заданий. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы» | 15.02.16.- 20.02.16 |
| 23 | Технология изготовления швейных изделий. Выполнение проекта «Фартук» | Урок общеметодологической направленности | 2 | Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов освоения нового материала. Определение цели проекта, выполнение обоснования проекта | *Знания:* о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности.*Умения:* составлять план изготовления швейного изделия | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции учебной деятельности, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, | Самостоятельная работа: выполнение моделирования фартука. Контроль моделирования | 22.02.16.- 27.02.16 |
| 242526 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | Урок общеметодологической направленности.Защита проекта «Фартук» | 6 | Актуализация знаний по изучаемой теме: технология пошива фартука с поясом-кулиской.Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на выполнение проекта.Формирование у учащихся способностей к рефлексии, умений представлять проект, анализировать. | *Знания:* о технологии изготовления швейного изделия, о правилах защиты проекта*Умения:* выполнять пошаговую обработку швейного изделия, оценивать качество работы по представленным критериям; защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов по предложенным критериям | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, организация учебного сотрудничества, умение слушать и выступать | Формирование моти­вации и самомотива­ции учебной деятельности, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда с позиции будущеё социализации | Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия. | 29.02.16.- 05.03.1607.03.16.- 12.03.1614.03.16.- 19.03.16 |
|  | **Раздел «Художественные ремесла» (18 часов)** |
| 27 | Декоративно-прикладное искусство | Урок «открытия» нового знания | 2 | Актуализация знаний по изучаемой теме: виды декоративно-прикладного искусства народов России. Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. | *Знания:* о видах декоративно-прикладного искусства.*Умения:* различать виды ДПИ, составлять план выполнения проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму ***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, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности | Обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности | 30.03.16.- 02.04.16 |
| 28 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ | Урок общеметодологической направленности. | 2 | Формирование у учащихся деятельностных способностей. Актуализация знаний по теме: виды, правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие «орнамент», символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. | *Знания:* о правилах, приемах и средствах композиции, о понятии *орнамент,* видах цветовых сочетаний, символике орнаментов*Умения:* составлять композиции, выполнять эскизы орнаментов для изделия и лоскутов | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества, | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности | Выполнение разноуровневых заданий. Выполнение эскизов стилизованных изображений | 04.04.16.- 09.04.16 |
| 2930 | Лоскутное шитьё | Комбинированный  | 4 | Актуализация знаний о технологиях изготовления изделий из лоскутов, история лоскутного шитья, его виды.  | *Знания:* о видах и технологиях лоскутного шитья, технологии изготовления изделия из лоскутов*Умения:* разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны и изделия из лоскутов | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, умение работать по алгоритму.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества, | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности | Выполнение разноуровневых заданий. Контроль качества выполненных работ. | 11.04.16.-16.04.1618.04.16-23.04.16 |
| 313233 | Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» | Урок общеметодологической направленности. | 6 | Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни». Исследование проблемы, анализ идей проекта, работа с литературой, выполнение проекта, изготовление изделия с соблюдением технологии выполнения лоскутного изделия, правил безопасной работы. Рефлексия. Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка по предложенным критериям | *Знания:* об этапах выполнения проекта, о правилах и требованиях к докладу защиты проекта.*Умения:* шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы, выполнять расчет затрат на изготовление изделия, составлять доклад защиты проекта. Анализировать готовый проект по предложенным критериям, выступать с докладом. | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение 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 с позиций будущей социализации | Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия. | 25.04.16.- 30.04.1602.05.16.- 07.05.1609.05.16.- 14.05.16 |
| 34 | Оформление портфолио | Урок систематизации и обобщения знаний и умений  | 2 | Оформление портфолио (итог работы за год). Подготовка электронной презентации | *Знания:* требования к оформлению портфолио.*Умения:* оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, умение делать выводы, ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, сотрудничество. | 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 с позиций будущей социализации | Оформление портфолио | 16.05.16.- 21.05.16 |
| 35 | Защита творческого проекта | Урок рефлексии | 2 | Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. | *Умения:* выступать с защитой проекта, анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям | ***Познавательные:*** сопоставление, умение делать выводы, ***Регулятивные:*** анализ ситуации, рефлексия, оценка и самооценка***Коммуникативные:*** умение вести диалог, слушать и выступать, получать удовлетворение от выполненной работы | Представление портфолио  | 23.05.16.- 28.05.16, 30.05.16-31.05.16 |
|  | **Всего:** |  | **70** |  |  |  |  |  |  |