

Методическое сопровождение проекта –
канд. пед. наук, доцент кафедры филологии
ГБОУ ВПО МО «Академия социального управления» *Т.Н. Трунцева.*

Р13 **Рабочая** программа по технологии (Технологии ведения дома). 7 класс / сост. О.Н. Логвинова. – 2-е изд., эл. – 1 файл pdf: 25 с. – Москва : БАКО, 2020. – (Рабочие программы). – Систем. требования: Adobe Reader XI либо Adobe Digital Editions 4.5 ; экран 14". – Текст : электронный.

ISBN 978-5-408-04908-0

Пособие содержит рабочую программу по технологии для девочек 7 класса к УМК Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко (М.: Вентана-Граф). Рабочая программа составлена с опорой на материал учебника и требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования. В программу входят пояснительная записка, требования к уровню подготовки учащихся, тематическое планирование учебного материала, подробное поурочное планирование, а также сведения о видах индивидуальной и коллективной деятельности, ориентированной на формирование универсальных учебных действий у школьников. Настоящее электронное издание пригодно как для экранного просмотра, так и для распечатки.

Издание адресовано учителям, завучам, руководителям учебных заведений и методистам.

УДК 371.214.14
ББК 74.26

Электронное издание на основе печатного издания: Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома). 7 класс / сост. О.Н. Логвинова. – Москва : БАКО, 2017. – 48 с. – (Рабочие программы). – ISBN 978-5-408-03170-2. – Текст : непосредственный.

В соответствии со ст. 1299 и 1301 ГК РФ при устранении ограничений, установленных техническими средствами защиты авторских прав, правообладатель вправе требовать от нарушителя возмещения убытков или выплаты компенсации.

ISBN 978-5-408-04908-0

© ООО «БАКО», 2017

От составителя

В соответствии с п. 6 ч. 3 ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в компетенцию образовательной организации входят разработка и утверждение образовательных программ, обязательной составляющей которых являются рабочие программы учебных курсов и дисциплин образовательной организации.

Рабочая программа – это документ, определяющий содержание, объем, порядок изучения дисциплины, в соответствии с которым учитель осуществляет учебный процесс по предмету.

Составитель рабочей программы может самостоятельно расширять перечень изучаемых тем в пределах учебной нагрузки, устанавливать последовательность изучения учебного материала, распределять время, отведенное на изучение тем, а также, учитывая материально-технические ресурсы образовательной организации, конкретизировать требования к результатам освоения основной образовательной программы; выбирать, исходя из стоящих перед предметом задач, методики и технологии обучения и контроля уровня подготовленности обучающихся.

В данном пособии представлена рабочая программа по технологии для 7 класса к учебнику: *Синица Н.В., Симоненко В.Д.* Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. М.: Вентана-Граф, 2014.

Рабочая программа составлена на основе требований Федерального государственного стандарта основного общего образования с учетом федеральных и примерных программ по учебным предметам (Технология. 5–9 классы. М.: Просвещение).

Программа включает следующие разделы:

- *пояснительная записка*, где представлены общая характеристика программы, сведения о количестве учебных часов, на которое рассчитана программа; информация об используемом учебно-методическом комплекте; изложены цели и задачи обучения, основные требования к уровню подготовки учащихся с указанием личностных, метапредметных и предметных результатов освоения курса технологии (технология ведения дома) 7 класса;
- *тематическое планирование* учебного материала;
- *поурочное планирование* с указанием темы, типа урока, перечнем элементов содержания уроков, основных видов учебной деятельности и планируемых результатов;
- *перечень примерных практических и проектных работ*;
- *приложения*:

- 1) современные педагогические технологии;
- 2) технологические карты образовательного процесса;
- 3) рабочие тетради (технологические карты учащегося);
- 4) паспорт проекта;
- 5) приемы формирования регулятивных универсальных учебных действий (УУД).

Учитель может скорректировать данную рабочую программу, учитывая материально-технические возможности образовательной организации.

Пояснительная записка

Рабочую программу составляет учитель на базе примерной программы – документа, раскрывающего обязательные (федеральные) компоненты содержания обучения и параметры качества усвоения учебного материала по конкретному предмету, и авторской программы, созданной в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта и на основе примерной программы с оригинальной концепцией и построением содержания учебного предмета.

Общая характеристика программы

Рабочая программа по технологии (технология ведения дома) составлена на основе положений Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной

программы основного общего образования по технологии (технология ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам общего образования, представленных в Федеральном образовательном государственном стандарте общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

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 различных 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).

Содержание программы

ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (8 ч)

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом.

Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

Творческий проект «Умный дом»

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации.

Подготовка к защите и защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (14 ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки.

Практическая работа

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из теста (6 ч)

Основные теоретические сведения

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.

Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формирования печенья из песочного теста.

Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч)

Основные теоретические сведения

Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность.

Технология приготовления цукатов.

Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей».

Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд.

Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.

Практическая работа

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)

Основные теоретические сведения

Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов.

Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

Практическая работа

Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2 ч)

Основные теоретические сведения

Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

Практическая работа

Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)

Элементы материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида ткани по сырьевому составу.

Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.

Практическая работа

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды (6 ч)

Основные теоретические сведения

Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (прямая, клинчатая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам).

Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки).

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавами, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Практическая работа

Изготовление образцов машинных швов.

Творческий проект «Праздничный наряд» (16 ч)

Основные теоретические сведения

Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование.

Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки.

Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерины, клеевой прокладки.

Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки.

Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия.

Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (20 ч)

Ручная роспись тканей (4 ч)

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик».

Практические работы

Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика.

Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка (8 ч)

Основные теоретические сведения

Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в на-

родном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья.

Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные).

Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер).

Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).

Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами.

Практические работы

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками» (8 ч)

Основные теоретические сведения

Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.

Практические работы

Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 7 класса

Изучение технологии в 7 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 технико-технологического 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.

Место предмета

На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, итого 70 ч за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

Поурочное планирование

№ ур-ка	Дата проведения		Тема урока	Тип урока	Технологии	Решаемые проблемы	Виды деятельности (элементы содержания, контроль)		Планируемые результаты			Комментарий учителя
	план	факт							Предметные	Метапредметные УУД	Личностные УУД	
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12
Интерьер жилого дома (8 ч)												
1, 2			Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	Урок открытия нового знания	Личностно ориентированного обучения, групповой работы	Как грамотно разместить в интерьере разные виды светильников для создания комфортного освещения? Какие способы систематизации и размещения картин и коллекций в жилом помещении более эффективны?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности; формулирование цели изучения темы «Интерьер жилого дома»; проблемная беседа с использованием ЭОР, материала учебника о типах и видах светильников, способах систематизации и хранения коллекций и размещении в интерьере, этапах проектирования; <i>самостоятельная работа</i> — выполнение эскизов размещения светильников, картин в интерьере жилого помещения; <i>контроль и самоконтроль</i> (работа в группе) — анализ вариантов эскизов; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия		<i>Знания:</i> о требованиях к уровню освещения, типах и видах светильников; способах размещения коллекций. <i>Умения:</i> выполнять эскиз (план) размещения светильников в жилом помещении с учетом всех требований, анализировать варианты размещения коллекций	<i>Познавательные:</i> исследовательская деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <i>Коммуникативные:</i> диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, познавательного интереса, эстетических чувств, смыслообразования; нравственно-эстетическая ориентация	
3, 4			Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки	Урок общепедагогической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, информационно-коммуникационные	Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к уборке помещений? Какие бытовые приборы созданы для уборки и создания благоприятного микроклимата в помещении?	Формирование у учащихся деятельности способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока; актуализация знаний учащихся — проверка домашнего задания; актуализация знаний по изучаемой теме — подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала; проблемная беседа с использованием ресурсов сети Интернет, материала учебника о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, о правилах и способах уборки помещения, бытовых приборах для уборки и создания микроклимата в доме; <i>самостоятельная работа:</i> составление плана уборки своей комнаты; <i>контроль и самоконтроль</i> — выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия		<i>Знания:</i> о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, бытовых приборах для уборки помещений и создания микроклимата. <i>Умения:</i> составлять план уборки помещений и создавать уборку с использованием бытовых приборов	<i>Познавательные:</i> определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, смысловое чтение, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <i>Коммуникативные:</i> диалог, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, познавательного интереса, эстетических чувств, смыслообразования; нравственно-эстетическая ориентация	
5, 6			Творческий проект «Умный дом».	Урок развивающего	Учебного проектного, информационного	Каким должен быть «Умный дом»?	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация		<i>Знания:</i> о цели и задачах, этапах проектирования.	<i>Познавательные:</i> определение понятий, смысловое чтение, сопоставление, анализ, исследование	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смысло-	

1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12
			Обоснование проекта	го контроля	но-коммуникационные		коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения): формулирование цели и проблемы проекта «Умный дом» (какая существует проблема? как ее можно решить?); исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата; определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания — исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)		Умения: находить информацию в поисковых системах Интернета, выполнять проект по теме «Интерьер»	тельная и проектная деятельность, построение цепи рассуждений, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество	образования, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия	
7, 8			Защита проекта «Умный дом»	Урок рефлексии	Учебного проектирования, саморазвития личности	В чем новизна моего проекта «Умный дом»? Каковы достоинства моего проекта?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям): выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка работ других учащихся по предложенным критериям; выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения		Знания: о правилах защиты проекта; функциональных возможностях приборов и систем управления «Умный дом». Умения: защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям	Познавательные: построение цепи рассуждений, умение делать выводы, исследовательская и проектная деятельность. Регулятивные: рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать	Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразования; реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки, умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации	
Кулинария (14 ч)												
9, 10			Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Урок открытия нового знания	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные, групповой работы	Какова роль молока и кисломолочных продуктов в рационе людей? Какова технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности; формулирование цели урока, определение тематики новых знаний; актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по изучаемой теме — подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала; проблемная беседа о питательной ценности молока и кисломолочных продуктов, ассортименте молочных продуктов; изучение технологии приготовления блюд из молока, творога; <i>самостоятельная работа</i> — составление технологической карты приготовления блюд из молока, творога; взаи-		Знания: о санитарно-гигиенических требованиях, безопасных приемах работы на кухне, о питательной ценности молочных и кисломолочных продуктов, технологии приготовления блюд из молока, творога. Умения: соблюдать правила безопасной работы на кухне, знать технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, умение классифицировать, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, умение слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	

1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12
							мопроверка; <i>контроль</i> – тестирование, выполнение разноуровневых заданий; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия					
11, 12			Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста, творага»	Урок общеметодической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные, групповой работы	Каковы особенности технологии приготовления изделий из жидкого теста? Какие требования предъявляются к основным продуктам?	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; беседа о видах изделий из жидкого теста, основных продуктах и их использовании для приготовления блинов, о технологии приготовления блинов, оладий; <i>контроль и самоконтроль</i> – выполнение разноуровневых заданий; <i>практическая работа</i> «Приготовление блюд из жидкого теста, творага»; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия		<i>Знания:</i> о требованиях, предъявляемых к качеству продуктов для выпечки изделий из жидкого теста, к качеству посуды и инвентаря; о технологии приготовления блинов, блинчиков, оладий. <i>Умения:</i> выпекать изделия из жидкого теста с соблюдением технологии приготовления	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	
13, 14			Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочного теста	Урок открытия нового знания	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные, групповой 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, оборудовании, инструментах, приспособлениях и правилах их использования для приготовления, разделки и выпечки теста; <i>самостоятельная работа</i> – составление технологиче-		<i>Знания:</i> о видах теста, о технологии приготовления различных изделий из теста. <i>Умения:</i> составлять технологические карты приготовления изделий из слоеного и песочного теста	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, смысловое чтение. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	

1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12
							ских карт приготовления изделий из слоеного и песочного теста; <i>контроль и самоконтроль</i> — выполнение разноуровневых заданий; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия					
15, 16			Практическая работа «Приготовление изделий из слоеного и песочного теста»	Урок развивающего контроля	Личностно ориентированного обучения, групповой работы	Каковы особенности приготовления изделий из слоеного и песочного теста? Каковы критерии оценки изделий?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям): проверка домашнего задания; повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы; <i>практическая работа</i> «Приготовление изделий из слоеного и песочного теста», оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия результатов выполнения групповой практической работы		<i>Знания:</i> о технологии приготовления изделий из слоеного и песочного теста, правилах безопасного труда, санитарно-гигиенических нормах. <i>Умения:</i> готовить песочное и слоеное (быстрое) тесто, разделять, выпекать изделия, соблюдая санитарно-гигиенические нормы, правила безопасных приемов работы на кухне	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, умение классифицировать, построение цепи рассуждений, 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, смыслообразования, экологического сознания; реализация творческого потенциала, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	
17, 18			Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков»	Урок общедолгостроительской направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Каковы традиции употребления сладких блюд, десертов в питании человека?	Формирование у учащихся деятельностиных 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; проблемная беседа с использованием ЭОР, материала учебника о видах сладких блюд, напитков, значении сладостей в питании человека, о калорийности сладких блюд и десертов, о технологии приготовления цукатов, блюд из какао-порошка, десертов, об использовании желирующих веществ; <i>самостоятельная работа</i> — составление технологической карты приготовления десерта; <i>практическая работа</i> «Приготовление сладких блюд и напитков»; оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия		<i>Знания:</i> о способах приготовления сладостей, десертов, сладких напитков, требованиях к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> готовить сладкие напитки, десерты, используя технологическую карту	Познавательные: анализ, умение делать выводы, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. Регулятивные: целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	

1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12
19, 20			Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол». Разработка меню	Урок развивающего контроля	Личностно ориентированного обучения, групповой работы, информационно-коммуникационные	Какие блюда готовят на сладкое? Как сервировать праздничный сладкий стол?	Формирование у учащихся деятельностных 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, правилах этикета, правилах сервировки праздничного сладкого стола; <i>практическая работа</i> «Разработка приглашения»; подготовка к выполнению проекта — определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе; рефлексия		<i>Знания:</i> о калорийности продуктов, сервировке сладкого стола, правилах этикета при подаче и употреблении десертов, фруктов, пирожных, об этапах выполнения проекта. <i>Умения:</i> сервировать сладкий стол	<i>Познавательные:</i> анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования; реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	
21, 22			Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол»	Урок рефлексии	Учебного проектирования, саморазвития личности	Какова цель проекта? проблема? Достигнута ли цель проекта?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям): повторение Правил безопасной работы на кухне, технологии приготовления сладких блюд, выпечки, сладких напитков; проверка готовности к выполнению практической работы; выполнение практической работы; контроль, оценка и самооценка по представленным критериям; защита проектов; рефлексия результатов выполнения групповой практической работы		<i>Знания:</i> о сервировке праздничного сладкого стола, правил защиты проекта. <i>Умения:</i> готовить сладкие блюда, десерты, сервировать стол, защищать проект	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение слушать и выступать	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации	
Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)												
23, 24			Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Практическая работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»	Урок открытия нового знания	Развивающего, проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какими свойствами обладают ткани, полученные из волокон животного происхождения?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности; определение цели урока «Текстильные волокна животного происхождения», актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах — повторение классификации текстильных волокон; проблемная беседа с использованием ЭОР, материала учебника о текстильных материалах из волокон животного происхождения, свойствах и ассортименте шерстяных и шелковых тканей; <i>практическая работа</i> «Опреде-		<i>Знания:</i> о технологии производства тканей из волокон животного происхождения, свойствах шерстяных и шелковых тканей. <i>Умения:</i> определять состав тканей по их свойствам; подбирать ткань для изготовления швейного изделия	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; воспитание трудолюбия	

1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12
							ление сырьевого состава тканей и изучение их свойств»; <i>контроль и самоконтроль</i> — выполнение разноуровневых заданий; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия					
25, 26			Конструирование поясной одежды. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия»	Урок общедологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие мерки необходимы для построения чертежа поясного швейного изделия?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проверка домашнего задания; мотивация изучения нового материала — презентация об истории юбки, о юбке в народном костюме, о разнообразии моделей; повторение правил снятия мерок, условных обозначений; 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; проблемная беседа с использованием ЭОР, материала учебника о видах поясной одежды, истории юбки, разнообразных моделях прямой юбки; <i>практическая работа</i> «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия»; <i>контроль и самоконтроль</i> — выполнение разноуровневых заданий; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия		<i>Знания:</i> о видах поясной одежды, правилах измерения и условных обозначениях для построения чертежа поясного швейного изделия (прямой юбки). <i>Умения:</i> снимать мерки и записывать с помощью условных сокращений	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, умения классифицировать, делать выводы, выбор способов решения задач. 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, смыслообразования; реализация творческого потенциала; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	
27, 28			Практическая работа «Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 4». Практическая работа «Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам»	Урок общедологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Как построить чертеж поясного швейного изделия?	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; выполнение практических работ «Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 4», «Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам»; контроль усвоения знаний; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия		<i>Знания:</i> об общих правилах построения чертежей швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину	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	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	
29, 30			Моделирование поясной	Урок общедологической	Развивающего и проблемного обучения,	Какой фасон юбки подчеркнет до-	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систе-		<i>Знания:</i> о способах моделирования поясной одежды.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по ал-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смысло-	

Конец ознакомительного фрагмента.
Приобрести книгу можно
в интернет-магазине
«Электронный универс»
e-Univers.ru