

Календарно-тематическое планирование с учетом рабочей программы воспитания с указанием количества часов, отводимых на изучение каждой темы.

Составлено на основе учебного плана МБОУ «Алексеевская СОШ № 1» на 2021-2022 учебный год (утверждено Решением педагогического совета, протокол №1 от 31.08.2021 г., приказ № 468 от 31.08.2021 г.);

№	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности обучающихся	Дата по плану	Дата по факту
		Модуль воспитательной работы «Школьный урок»		
1-2	Введение. Творческая проектная деятельность.- 2 часа	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль(работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов	4.09	
		Создание изделий из текстильных материалов – 32 часа		
3-4	Производство текстильных материалов	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. Самостоятельная работа: выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	11.09	
4-5	Текстильные материалы и их свойства. Лабораторная работа	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование.	18.09	
6-7	Изготовление выкроек. Швейные изделия для кухни. Прихватка для кухни.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР. Выполнение практической работы.	25.09	
8-9	Изготовление выкройки фартука.	Правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения фартука»	2.10	
10-	Изготовление выкройки прямой	Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в	9.10	

11	юбки с кулиской на резинке	масштабе 1:4, в натуральную величину. Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Построение чертежа 1 : 4, в натуральную величину». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		
12-13	Подготовка выкройки к раскрою. Практическая работа.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами.	16.10	
14-15	Раскрой швейного изделия. Практическая работа	выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	23.10	
16-17	Раскрой швейного изделия. Сборка изделия. Практическая работа	Беседа с использованием материала учебника. Правила и приемы при раскрое изделия. Правила безопасной работы. Дифференцированный подход к выполнению задания.	30.10	
18-19	Швейные ручные работы. Практическая работа	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	13.11	
20-21	Швейная машина. Лабораторная работа	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, повторение правил безопасной работы на швейной машине.	20.11	

		Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		
21-22	Приемы работы на швейной машине. Практическая работа	Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	27.11	
23-24	Основные операции при машинной обработке изделия. Практическая работа.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Практическая работа по обработке срезов изделия	4.12	
25-26	Влажно-тепловая обработка ткани. Практическая работа	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом. Контроль. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	11.12	
27-28	Машинные швы.	Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	18.12	
29-30	Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Практическая работа	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки накладного кармана. Выполнение практической работы «Обработка срезов» «Обработка притачного пояса», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	25.12.	
31-	Технология пошива юбки.	Изучение технологии обработка верха юбки кулиской, контроль, самоконтроль.	15.01	

32	Практическая работа	Определение домашнего задания. Рефлексия.		
33-34	Творческий проект	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Определение цели проекта, выполнение обоснования проекта. Беседа с использованием материалов учебника: технология пошива фартука. Защита проекта.	22.01	
35-36	Оформление интерьера- 6 часов Интерьер и планировка кухни-столовой	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)	29.01	
37-38	Бытовые электроприборы на кухне.	Актуализация знаний по изучаемой теме. Исследование электроприборов. Экология жилища.	5.02	
39-40	Творческий проект. «Планирование кухни - столовой»	Анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения.	12.02	
		Кулинария – 18 часов		
41-42	Санитария и гигиена на кухне	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: работа с учебником, изучение материала ЭОР — беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи.	19.02	

		Рефлексия		
43-44	Здоровое питание	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР. Самостоятельная работа: составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	26.02	
45-46	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Практическая работа	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. Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника: определение «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе (выращивание, сорта, технология приготовления). Самостоятельная работа: составление технологических карт. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	5.03	
47-48	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о крупах.	12.03	
49-50	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Практическая работа.	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. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о видах овощей, значении овощей и фруктов в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. Самостоятельная работа: составление технологической	19.03	

		карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		
51-52	Тепловая кулинарная обработка овощей.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: способы тепловой кулинарной обработки овощей, правила тепловой кулинарной обработки, технология приготовления блюд из вареных овощей	26.03	
53-54	Технология приготовления блюд из яиц. Практическая работа.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о яйце. 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. Проблемная беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц. Творческая самостоятельная работа: выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	9.04	
55-56	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия	16.04	
57-	Творческий проект	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и	23.04	

58		самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы		
		Художественные ремесла – 10 часов		
59-60	Декоративно-прикладное искусство.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России (региона). Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	30.04	
61-62	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Орнамент. Цветовые сочетание в орнаменте.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации.	7.05	
63-64	Лоскутное шитье. Технология изготовления лоскутного изделия. Практическая работа.	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, правила и средства композиции. Составление плана реализации проекта. Самостоятельная работа: выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	14.05	
65-66	Технология изготовления лоскутного изделия.	. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, правила и средства композиции. Составление плана реализации проекта. Самостоятельная работа: выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	21.05	
67-68	Творческий проект	Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление	28.05	

		доклада к защите проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		

Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью 9 листов

Директор Алексеевской СОШ №1

_____ В. А. Иванов



