

Тематическое планирование

Направление «Технологии ведения дома»

5 класс (70ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)		
Тема «Интерьер кухни, столовой» (2)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
Раздел «Электротехника» (1 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Кулинария» (14 ч)		
Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах
Тема «Физиология питания» (1 ч)	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
Тема «Бутерброды и	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
горячие напитки» (2 ч)	<p>бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка</p>	<p>бутербродах. Подсушивать хлеб для канопе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>
Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч)	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		повар
Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей.</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	
Тема «Блюда из яиц» (2 ч)	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 ч)	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
Тема «Швейная машина» (4 ч)	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек,	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p>	<p>информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)		
<p>Тема «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч)</p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>	<p>представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину</p>
<p>Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2 ч)</p>	<p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов</p>	<p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора</p>
<p>Тема «Лоскутное шитьё» (4 ч)</p>	<p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье:</p>	<p>Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>«спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия</p>	<p>Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья</p>
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)		
<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч)</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать</p>

Календарно-тематическое планирование

[illegible]

Раздел «Электротехника» (1 ч)									
3	Бытовые электроприборы	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные.	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, посудомоечной машины.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1
Раздел 3. Кулинария (14ч)									
4	Санитария и гигиена на кухне	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные.	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч

					пола. Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами. электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком				
5	Физиология питания	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные.	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила,	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч

					позволяющие их избежать, Первая помощь при отравлениях. Режим питания				
6-7	Бутерброды и горячие напитки	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные.	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		2ч
8-9	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		2 ч

					Требования к качеству каши. Применение бобовых растений в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд				
10	Блюда из овощей и фруктов (4 ч)	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Пищевая ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения овощей и фруктов.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		21ч
11	Пр.р.: «Приготовление салата из овощей»	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Промывание, чистка овощей. Приготовление салата из капусты, моркови и яблока.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч

		овать данные							
12	Тепловая обработка овощей	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Виды тепловой обработки овощей. Время приготовления.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1 ч
13	Пр.р.: «Приготовление винегрета»	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Приготовление винегрета из овощей.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1 ч
14	Блюда из яиц (2ч)	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Определение свежести яиц с помощью подсоленной воды. Технология приготовления блюд из яиц.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1 ч

		овать данные							
15	Пр.р.: «Приготовление омлета натурального»	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Приготовление омлета натурального из яиц.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч
16	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. (2ч) Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Составление меню завтрака. Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления завтрака.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1 ч
17	Сервировка стола к завтраку	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Знакомство с сервировкой стола к завтраку. Способы складывания салфеток.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч

		овать данные							
Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (22 ч)									
18	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения								4 ч
	Классификация текстильных волокон. Волокна растительного происхождения	Формирован ие мышления, умения мыслить, сравнивать, анализирова ть, обобщать и систематизир овать данные	урок комплексног о применения знаний, умений и навыков	комбин ированный урок	Понятие о текстильном волокне, его происхождении, способах получения волокон из растений.	сочетание обще­классной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1 ч
19	Производство ткани. Профессии в ткацком производстве.	Формирован ие мышления, умения мыслить, сравнивать, анализирова ть, обобщать и систематизир овать данные	урок комплексног о применения знаний, умений и навыков	комбин ированный урок	Знакомство с изготовлением нитей и тканей в условиях современного пря­дильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях	сочетание обще­классной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч
20	Основная и	Формирован	урок	комбин	Исследование свойств	сочетание	Самостоятельное		1ч

	уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани.	ие мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	комплексног о применения знаний, умений и навыков	ированн ый урок	нитей основы и утка. Изучение переплетений нитей в ткани, лицевой и изнаночной стороны в ткани.	общеклассной и индивидуальной	выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		
21	Л.Р.: «Определение долевой и уточной нити, лицевой и изнаночной сторон ткани»	Формирован ие мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексног о применения знаний, умений и навыков	комбин ированн ый урок	Определение долевой и уточной нити, лицевой и изнаночной сторон ткани по различным признакам.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч
22	Конструирован ие швейных изделий. Чертеж и выкройка швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры.	Формирован ие мышления, умения мыслить, сравнивать, анализироват	урок комплексног о применения знаний, умений и навыков	комбин ированн ый урок	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование		4ч 1ч

		ь, обобщать и систематизировать данные			Определение размера швейного изделия.		знаково-символических средств для решения задач.		
23	Пр.р. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий по своим меркам.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч
24	Особенности построения выкроек салфетки, подушки, фартука, прямой юбки на резинке, сарафана, топа.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч
25	Пр. р. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Построение чертежа проектного изделия в натуральную величину. Копировать готовую выкройку.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование		1ч

		ь, обобщать и систематизировать данные					знаково-символических средств для решения задач.		
	Швейная машина								4 ч
26	Швейная машина Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Изучение устройства современной бытовой швейной машины с электрическим приводом	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		4 ч 1 ч
27	Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Подготовка швейной машины к работе: наматывание нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, вывод нижней нитки наверх.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч
28	Назначение и	Формирован	урок	комбин	Изучение работы	сочетание	Самостоятельное		1ч

	правила использования регулирующих механизмов.	ие мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	комплексно о применения знаний, умений и навыков	ированный урок	переключателя вида строчек и регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	общеклассной и индивидуальной	выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		
29	Пр.р. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексно о применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Выполнение прямой и зигзагообразной машинной строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч
30	Технология изготовления швейных изделий Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать	урок комплексно о применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнение экономной раскладки выкроек	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование		10 ч 1 ч

		ь, обобщать и систематизировать данные			на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловки с учётом припусков на швы.		знаково-символических средств для решения задач.		
31	Пр. р. Раскрой швейного изделия.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Выкраивание деталей швейного изделия.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч
32	Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Изучение требований к выполнению ручных работ.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч
33	Пр. р. Изготовление образцов	Формирование мышления,	урок комплексного	комбинированный урок	Изготовление образцов ручных работ.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование		1ч неделя

	ручных работ.	умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	применения знаний, умений и навыков				познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		
34	Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения ВТО.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Изучение оборудования и основных операций влажно-тепловых работ.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч
35	Пр.р. Проведение влажно-тепловых работ	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Проведение влажно-тепловой обработки на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч
36	Классификация машинных швов:	Формирование мышления,	урок комплексного	комбинированный урок	Изучение терминологии машинных швов.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование		1ч неделя

	соединительных и краевых.	умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	применения знаний, умений и навыков				познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		
37	Пр. р. Изготовление образцов машинных работ.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Изготовление образцов машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками; застрачивание, стачивание.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч
38	Последовательность изготовления швейных изделий.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч
39	Пр.р. Обработка проектного изделия по	Формирование мышления,	урок комплексного	комбинированный урок	Осуществлять самоконтроль и оценку качества	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование		1ч

	индивидуально му плану.	умения мыслить, сравнивать, анализироват ь, обобщать и систематизир овать данные	применения знаний, умений и навыков		готового изделия, анализировать ошибки.		познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		
Раздел 5. Художественные ремесла (8ч)									
40- 41	Декоративно- прикладное искусство	Формирован ие мышления, умения мыслить, сравнивать, анализироват ь, обобщать и систематизир овать данные	урок комплексног о применения знаний, умений и навыков	комбин ированн ый урок	Изучение лучших работ мастеров декоративно- прикладного искусства родного края. Анализ особенностей декоративно- прикладного искусства народов России.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		2 ч
42- 43	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно- прикладного искусства	Формирован ие мышления, умения мыслить, сравнивать, анализироват ь, обобщать и систематизир овать данные	урок комплексног о применения знаний, умений и навыков	комбин ированн ый урок	Нахождение информации о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		2 ч

	Лоскутное шитье								4 ч
44	Лоскутное шитье Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Изучение различных видов техники лоскутного шитья.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		4 ч 1 ч
45	Пр.р. Изготовление образцов лоскутных узоров.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Разработка узоров для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч
46	Аппликация и стёжка в лоскутном шитье.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать,	урок комплексного применения знаний, умений и	комбинированный урок	Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему		1ч

		анализировать, обобщать и систематизировать данные	навыков				миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		
47	Пр.р. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Изготовление образцов лоскутных узоров. Обсуждение наиболее удачных работ.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1ч 27 неделя
Раздел 6. Технология творческой и опытнической деятельности (21ч)									
48-49	Исследовательская и созидательная деятельность. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Знакомство с проектными работами	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		21ч 2 ч

		овать данные							
50-51	Составные части годового творческого проекта пятиклассников	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Знакомство с примерами творческих проектов пятиклассников.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		2ч
52-53	Этапы выполнения проекта.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Изучение этапа выполнения проекта	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		2 ч
54-55	Выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Определение цели и задач проектной деятельности.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		2ч

		овать данные							
56-57	Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Изучение моделей-аналогов изделий	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		2 ч
58-59	Разработка конструкции и технологии изготовления	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Изучение технологии изготовления изделия.	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		2 ч
60-61	Подбор материалов и инструментов. Организация рабочего места.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Подбор материалов и инструментов	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		2 ч

		овать данные							
62-63	Составление последовательно сти выполнения изделия. Технология изготовления изделия	Формирован ие мышления, умения мыслить, сравнивать, анализироват ь, обобщать и систематизир овать данные	урок комплексног о применения знаний, умений и навыков	комбин ированн ый урок	Планирование последовательности выполнения	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		2ч
64-65	Технология изготовления изделия	Формирован ие мышления, умения мыслить, сравнивать, анализироват ь, обобщать и систематизир овать данные	урок комплексног о применения знаний, умений и навыков	комбин ированн ый урок	Планирование последовательности выполнения	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		2ч
66-67	Технология изготовления изделия	Формирован ие мышления, умения мыслить, сравнивать, анализироват ь, обобщать и систематизир	урок комплексног о применения знаний, умений и навыков	комбин ированн ый урок	Планирование последовательности выполнения	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		2ч

		овать данные							
68	Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Планирование последовательности выполнения	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1 ч
69	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Планирование последовательности выполнения	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1 ч
70	Защита творческого проекта	Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные	урок комплексного применения знаний, умений и навыков	комбинированный урок	Планирование последовательности выполнения	сочетание общеклассной и индивидуальной	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, формирование интереса к себе и окружающему миру, использование знаково-символических средств для решения задач.		1 ч

		овать данные							
--	--	--------------	--	--	--	--	--	--	--