

Рассмотрено и одобрено на заседании
методического объединения
по естественным наукам

Протокол № 1
от «28» августа 2016 г.

Председатель МО Якунина И.И.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ Лицея № 1580

С.С.Граськин

2016 г.



Рабочая программа

Предмет: Технология

5-6 классы

Количество часов: 140

5 класс - 70 часов

6 класс - 70 часов

(2 часа в неделю)

Рабочая программа по технологии

(технологии ведения дома)

5-6 класс

Пояснительная записка

Общая характеристика программы

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учётом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников:

Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2013

Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2013.

Цели обучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение безопасными приёмами 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, целеустремлённости, 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).

Требования к уровню подготовки учащихся

В результате освоения курса технологии учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- 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 позиции будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;

- реализация творческого потенциала в духовной и предметнопрактической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание 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;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкций, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра универсальных учебных действий (УУД).

Метапредметные результаты изучения курса:

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;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

- общеучебные и логические действия (анализ, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- 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:

- умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса 5 класса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для

бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку, готовить блюда из различных видов теста, сервировать сладкий стол;

- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертёж проектного швейного изделия, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку накладных карманов, наматывать и настрачивать накладные карманы, обрабатывать боковые срезы, верхний срез, нижний срез, определять качество готового изделия.

Предметные результаты освоения курса 6 класса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду, готовить блюда из различных видов теста, сервировать сладкий стол;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной, обтачной в кант;
- читать и строить чертёж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застёжки, боковых срезов, низа, определять качество готового изделия.

Место предмета

На изучение предмета отводится 2 часа в неделю, 70 часов за учебный год, итого 140 часов за весь курс обучения. Предусмотрены практические работы, творческие проекты по каждому разделу.

Используемый учебно-методический комплект

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко и рабочей тетради Н.В. Сеницы, Н.А. Булгаевой «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф), входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха», а так же учебника Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко и рабочей тетради Н.В. Сеницы «Технология. Технологии ведения дома: 6 класс общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф), входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха».

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		5 класс	6 класс	всего
1.	Технология в жизни человека и общества. Проектная деятельность на уроках технологии	1	1	2
2.	Кулинария	24	24	48
3.	Создание изделий из текстильных материалов	45	45	90
	ИТОГО:	70	70	140

Содержание программы

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ – 2 часа

КУЛИНАРИЯ – 48 часов

Санитария и гигиена – 2 часа

Здоровое питание – 2 часа

Технология приготовления пищи – 36 часов

Творческий проект по разделу «КУЛИНАРИЯ» – 8 часов

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ – 90 часов

Элементы материаловедения – 7 часов

Конструирование швейных изделий – 27 часов

Швейные ручные работы – 10 часов

Элементы машиноведения – 13 часов

Творческий проект по разделу «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ
ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» - 33 часа

Календарно-тематическое планирование Технология 5 класс

№ урока	Тема урока	Форма урока	Виды деятельности учащихся	Формы контроля	Планируемые результаты	Домашнее задание	Дата проведения		
							план	факт	
Кулинария (18 часов)									
1	Технология в жизни человека и общества. Проектная деятельность на уроках технологии. Санитария и гигиена на кухне	Урок «открытия» нового знания	<p>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</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по теме «Санитария и гигиена на кухне», подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала учебника о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. Контроль: тестирование. Рефлексия.</p>	Контроль	<p>Знания: о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности.</p> <p>Умения: анализировать варианты проектов по предложенным критериям</p> <p>Знания: о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приёмах работы на кухне.</p> <p>Умения: соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне</p>				
2	Здоровое питание	Урок общеметодологической направленности	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых</p>	Контроль, самоконтроль	<p>Знания: о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов.</p> <p>Умения: анализировать пищевую пирамиду</p>				

			<p>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. Контроль: тестирование. Рефлексия</p>					
3, 4	<p>Бутерброды. Горячие напитки</p>	<p>Урок оцеметодологической направленности</p>	<p>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 материала учебника: определение «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления бутербродов, история чая и кофе, выращивание, сорта, технология приготовления горячих напитков. Самостоятельная работа: составление технологических</p>	<p>Контроль</p>	<p>Знания: о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека Умения: составлять технологические карты приготовления бутербродов и горячих напитков</p>	<p>Дифференцированное домашнее задание</p>		

			карт. Контроль: тестирование. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия					
5, 6	Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков»	Урок развивающего контроля	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, проверка готовности групп к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы	Контроль, самоконтроль	Знания: о способах приготовления различных видов бутербродов, требованиях к качеству готовых бутербродов, о способах приготовления горячих напитков, правила подачи горячих напитков. Умения: уметь приготовить бутерброды и горячие напитки, используя технологическую карту			
7, 8	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	Урок оцеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: легенды, загадки о крупах, бобовых. 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: значение круп и	Контроль, взаимоконтроль	Знания: о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления. Умения: выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках	Дифференцированное домашнее задание		

			<p>бобовых, макаронных изделий в питании человека, пищевая ценность, определение злаковых растений и видов круп, технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий (беседа с использованием материалов учебника). Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления блюда из крупы, бобовых или макаронных изделий. Контроль: тестирование. Рефлексия</p>					
9, 10	<p>Практическая работа «Приготовление блюд из крупы или макаронных изделий»</p>	<p>Урок развивающего контроля</p>	<p>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, проверка готовности групп к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы</p>	<p>Контроль, самоконтроль, взаимоконтроль</p>	<p>Знания: о способах механической и тепловой обработки круп, макаронных изделий, требования к качеству готового блюда. Умения: выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, макаронных изделий, используя технологическую карту</p>			
11	<p>Блюда из сырых овощей и фруктов</p>	<p>Урок оценочного методологического направления</p>	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы:</p>	<p>Взаимоконтроль</p>	<p>Знания: о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из</p>	<p>Дифференцированное домашнее задание</p>		

			<p>загадки об овощах. 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 о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>		<p>сырых овощей. Умения: выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей</p>			
12	Блюда из варёных овощей	Урок ощеметодологической направленности	<p>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: способы тепловой</p>	Контроль, взаимоконтроль	<p>Знания: о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из варёных овощей, требования к качеству готовых блюд. Умения: выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из варёных овощей</p>	Дифференцированное домашнее задание		

			<p>кулинарной обработки овощей, технология приготовления блюд из варёных овощей.</p> <p>Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления салата из варёных овощей</p> <p>Взаимоконтроль. Контроль: тестирование. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>					
13, 14	<p>Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и варёных овощей»</p>	<p>Урок развивающего контроля</p>	<p>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, проверка готовности групп к выполнению практической работы.</p> <p>Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы</p>	<p>Контроль, самоконтроль, взаимоконтроль</p>	<p>Знания: о технологии приготовления салатов, требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Умения: готовить салаты из варёных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне</p>			
15	<p>Блюда из яиц</p>	<p>Урок оцеметодологической направленности</p>	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Мотивация изучения темы: загадки о яйце.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по</p>		<p>Знания: о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц.</p> <p>Умения: определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц</p>	<p>Дифференцированное домашнее задание</p>		

			<p>изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника: строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц. Контроль: тестирование. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>					
16	<p>Сервировка стола к завтраку. Подготовка к выполнению проекта «Приготовление воскресного завтрака»</p>	<p>Урок оцеметодологической направленности</p>	<p>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: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывание салфеток. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в</p>		<p>Знания: о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. Умения: сервировать стол к завтраку</p>			

			группе. Рефлексия					
17, 18	Практическая работа. Групповой проект «Приготовление воскресного завтрака»	Урок развивающего контроля	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 чая, бутербродов. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка, самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы	Контроль, самоконтроль	Знания: о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта. Умения: готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект			
Создание изделий из текстильных материалов (29 часов)								
19, 20	Производство текстильных материалов. Лабораторные работы «Определение направления долевой нити», «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»	Урок «открытия» нового знания	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. Самостоятельная работа: выполнение практических работ. Контроль: тестирование. Рефлексия	Контроль	Знания: о свойствах и видах текстильных волокон, о прядильном, ткацком и отделочном производствах, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направления долевой нити. Умения: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой			
21, 22	Свойства текстильных материалов. Лабораторная работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	Урок общеметодологической направлен-	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и	Контроль	Знание: о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и			

		ности	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: история фартука, юбки, сарафана. Определение цели проекта. Выполнение практической работы. Контроль: тестирование. Рефлексия		льняных тканей, этапах проектной деятельности. Умения: определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план проекта			
23, 24	Конструирование швейных изделий. Выбор проектного швейного изделия. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного швейного изделия»	Урок «открытия» нового знания	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материала учебника: правила снятия мерок для построения чертежа швейного изделия. Выполнение практической работы в паре. Взаимоконтроль. Контроль учителя. Рефлексия	Контроль, взаимоконтроль	Знания: об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях. Умения: снимать мерки с фигуры человека			
25, 26	Практическая работа «Изготовление выкроек для образцов швов»	Урок общеметодологической направленности	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	Контроль, самоконтроль	Знания: об общих правилах построения чертежа швейного изделия. Умения: изготавливать выкройки для образцов швов			

			<p>мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения выкройки швейного изделия. Самостоятельная работа: выполнение практической работы. Рефлексия</p>					
27, 28	<p>Практическая работа «Изготовление выкройки проектного швейного изделия»</p>	<p>Урок оцеметодологической направленности</p>	<p>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: правила построения чертежа в масштабе 1:4, в натуральную величину. Самостоятельная работа: выполнение практической работы. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>	<p>Контроль, самоконтроль</p>	<p>Знания: о правилах построения чертежа проектного швейного изделия, правилах подготовки выкройки проектного швейного изделия к раскрою. Умения: выполнять чертёж проектного швейного изделия, подготовить выкройку проектного швейного изделия к раскрою</p>	<p>Дифференцированное домашнее задание</p>		
29, 30	<p>Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой деталей для образцов швов»</p>	<p>Урок оцеметодологической направленности</p>	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого</p>	<p>Контроль, самоконтроль</p>	<p>Знания: о последовательности и приёмах раскроя швейного изделия. Умения: выполнять</p>			

			<p>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: правила и приёмы раскроя швейного изделия, правила безопасных приёмов работы с булавками, ножницами. Самостоятельная работа: выполнение практической работы. Рефлексия</p>		<p>подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали образцов швов, оценить качество кроя по предложенным критериям</p>			
31, 32	<p>Практическая работа «Раскрой проектного швейного изделия»</p>	<p>Урок развивающего контроля</p>	<p>Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение правил безопасных приёмов работы с булавками, ножницами, проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества кроя проектного швейного изделия по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения практической работы</p>	<p>Контроль, самоконтроль</p>	<p>Знания: о последовательности и приёмах раскроя швейного изделия. Умения: выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали проектного швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям</p>			
33, 34	<p>Практическая работа</p>	<p>Урок</p>	<p>Формирование у учащихся</p>		<p>Знания: о</p>			

	«Раскрой проектного швейного изделия»	развивающего контроля	<p>умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение правил безопасных приёмов работы с булавками, ножницами, проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества кроя проектного швейного изделия по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения практической работы</p>		<p>последовательности и приёмах раскроя швейного изделия. Умения: выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали проектного швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям</p>			
35, 36	Швейные ручные работы	Урок оцеметодологической направленности	<p>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: правила и приёмы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Контроль: тестирование. Рефлексия</p>	Контроль	<p>Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами Умения: выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасной работы ручной иглой, ножницами</p>			

37, 38	Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ»	Урок развивающе- го контроля	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 ручной иглой, ножницами, проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества выполнения ручных работ по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения практической работы	Контроль, самоконтроль	Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами Умения: выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасной работы ручной иглой, ножницами			
39, 40	Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ»	Урок развивающе- го контроля	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 ручной иглой, ножницами, проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества выполнения ручных работ по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения практической работы	Контроль, самоконтроль	Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами Умения: выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасной работы ручной иглой, ножницами			
41, 42	Подготовка швейной машины к работе	Урок «открытия»	Формирование умений построения и реализации новых		Знания: о видах приводов швейной			

		нового знания	<p>знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала.</p> <p>Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных машинных работ, правила безопасных приёмов работы на швейной машине.</p> <p>Самостоятельная работа: подготовка швейной машины к работе. Рефлексия</p>		<p>машины, устройстве швейной машины, подготовке швейной машины к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.</p> <p>Умения: осуществлять подготовку швейной машины к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине</p>			
43, 44	Практическая работа «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»	Урок развивающего контроля	<p>Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение правил безопасных приёмов работы на швейной машине. Самостоятельная работа: выполнение практической работы. Рефлексия</p>	Контроль, самоконтроль	<p>Знания: о подготовке швейной машины к работе, работе регулирующих механизмов швейной машины, правилах безопасной работы на швейной машине.</p> <p>Умения: осуществлять подготовку швейной машины к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине</p>			
45, 46	Приёмы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных работ»	Урок оцеметодологической направленности	<p>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</p>		<p>Знания: о подготовке швейной машины к работе.</p> <p>Умения: осуществлять подготовку швейной машины к работе, выполнять образцы швов</p>			

			<p>материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. Самостоятельная работа: выполнение практической работы. Рефлексия</p>					
47	<p>Практическая работа «Выполнение образцов машинных работ»</p>	<p>Урок развивающего контроля</p>	<p>Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение правил безопасных приёмов работы на швейной машине. Самостоятельная работа: выполнение практической работы. Рефлексия</p>		<p>Знания: о подготовке швейной машины к работе. Умения: осуществлять подготовку швейной машины к работе, выполнять образцы швов</p>			
Кулинария (3 часа)								
48	<p>Масленичное угощение – блины.</p>	<p>Урок оценочной направленности</p>	<p>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</p>		<p>Знания: о традициях празднования Масленицы, о разнообразных технологиях приготовления теста и выпекания блинов. Умения: составлять технологическую карту выпекания блинов</p>	<p>Дифференцированное домашнее задание</p>		

			<p>этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника: о традициях празднования Масленицы, о разнообразных технологиях приготовления теста и выпекания блинов.</p> <p>Самостоятельная работа: составление технологической карты выпекания блинов.</p> <p>Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>						
49, 50	Практическая работа «Выпекание блинов»	Урок развивающего контроля	<p>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, проверка готовности групп к выполнению практической работы.</p> <p>Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы</p>	Контроль, самоконтроль	<p>Знания: о разнообразных технологиях приготовления теста и выпекания блинов.</p> <p>Умения: выпекать блины, используя технологическую карту</p>				
Создание изделий из текстильных материалов (16 часов)									
51, 52	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани	Урок общеметодологической направленности	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование цели урока,</p>	Контроль	<p>Знания: об устройстве утюга, приёмах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы с утюгом.</p> <p>Умения: выполнять влажно-тепловую</p>				

			<p>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, приёмы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы с утюгом. Контроль: итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Рефлексия</p>		<p>обработку</p>			
53, 54	Изготовление проектного швейного изделия	Урок оцеметодологической направленности	<p>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 изготовления проектного швейного изделия. Самостоятельная работа: выполнение моделирования проектного швейного изделия.</p>	Контроль	<p>Знания: о технологии изготовления проектного швейного изделия, планировании проектной деятельности. Умения: составлять план изготовления швейного изделия</p>			

			Контроль моделирования. Рефлексия					
55, 56	Обработка накладного кармана. Практическая работа « Обработка накладного кармана»	Урок оцеметодологической направленности	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. Самостоятельная работа: выполнение практической работы, контроль и самоконтроль по представленным критериям. Рефлексия	Контроль, самоконтроль	Знания: о технологии обработки накладного кармана. Умения: обрабатывать накладной карман, оценивать качество работы по представленным критериям			
57, 58	Обработка боковых срезов. Практическая работа «Обработка боковых срезов»	Урок оцеметодологической направленности	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	Контроль, самоконтроль	Знания: о технологии обработки боковых срезов. Умения: обрабатывать боковые срезы, оценивать качество работы по представленным критериям			

			технологии обработки боковых срезов. Самостоятельная работа: выполнение практической работы, контроль и самоконтроль по представленным критериям. Рефлексия					
59, 60	Обработка нижнего среза. Практическая работа «Обработка нижнего среза»	Урок ощеметодологической направленности	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 нижнего среза. Самостоятельная работа: выполнение практической работы, контроль и самоконтроль по представленным критериям. Рефлексия	Контроль, самоконтроль	Знания: о технологии обработки нижнего среза. Умения: обрабатывать нижний срез, оценивать качество работы по представленным критериям			
61, 62	Обработка верхнего среза. Практическая работа «Обработка верхнего среза»	Урок ощеметодологической направленности	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	Контроль, самоконтроль	Знания: о технологии обработки верхнего среза. Умения: обрабатывать верхний срез, оценивать качество работы по представленным критериям			

			<p>материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки верхнего среза. Самостоятельная работа: выполнение практической работы, контроль и самоконтроль по представленным критериям. Рефлексия</p>					
63, 64	<p>Подготовка к защите проектов по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»</p>	<p>Урок общеметодологической направленности</p>	<p>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. Подготовка доклада об основных достоинствах проекта, пояснительной записки к проекту, презентации. Рефлексия</p>	<p>Контроль, самоконтроль</p>	<p>Знания: о правилах подготовки доклада, пояснительной записки и презентации к проекту. Умения: оформлять доклад, пояснительную записку, и презентацию к проекту</p>			
65, 66	<p>Защита проектов по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»</p>	<p>Урок рефлексии</p>	<p>Формирование у учащихся способностей к рефлексии (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и</p>	<p>Контроль, самоконтроль</p>	<p>Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализировать достоинства и недостатки проектов по предложенным критериям</p>			

			недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям					
Кулинария (4 часа)								
67, 68	Виды теста и выпечки. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	Урок оцметодологической направленности	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: виды теста и выпечки, правила сервировки сладкого стола, правила праздничного этикета. Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления сладких блюд. Взаимоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Взаимоконтроль	Знания: о видах теста и выпечки, технологии приготовления сладких блюда выпечки, требования к качеству готовых блюд. Умения: составлять технологическую карту приготовления сладких блюд и выпечки	Дифференцированное домашнее задание		
69, 70	Практическая работа «Приготовление сладких блюд и выпечки»	Урок развивающего контроля	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, проверка готовности групп к выполнению	Контроль, самоконтроль, взаимоконтроль	Знания: о технологии приготовления сладких блюд и выпечки, требования к качеству готовых блюд. Умения: готовить сладкие блюда и выпечку, соблюдая правила безопасной работы на кухне			

			практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленных блюд по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы					
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Календарно-тематическое планирование Технология 6 класс

№ урока	Тема урока	Форма урока	Виды деятельности учащихся	Формы контроля	Планируемые результаты	Домашнее задание	Дата проведения	
							план	факт
Кулинария (18 часов)								
1	Технология в жизни человека и общества. Проектная деятельность на уроках технологии. Санитария и гигиена на кухне	Урок «открытия» нового знания	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 Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по теме «Санитария и гигиена на кухне», подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала учебника о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. Контроль: тестирование. Рефлексия.	Контроль	Знания: о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. Умения: анализировать варианты проектов по предложенным критериям Знания: о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. Умения: соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне			
2	Здоровое питание	Урок общеметодологической направленности	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока,	Контроль, самоконтроль	Знания: о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. Умения: анализировать пищевую пирамиду			

			<p>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. Контроль: тестирование. Рефлексия</p>					
3, 4	<p>Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой обработки рыбы</p>	<p>Урок «открытия» нового знания</p>	<p>Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.</p> <p>Актуализация жизненного опыта учащихся, знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, ЭОР. Беседа о пищевой ценности рыбы, технологиях разделки рыбы, технологиях приготовления блюд из рыбы. Знакомство с нерыбными продуктами моря, технологией приготовления блюд. Подготовка к практической работе.</p> <p>Определение дифференцированного</p>		<p>Знания: о видах рыбы и рыбных продуктов, признаках доброкачественности рыбы, санитарных требованиях при обработке рыбы, технологии первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Умения: определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы</p>	<p>Дифференцированное домашнее задание</p>		

			домашнего задания. Рефлексия					
5, 6	Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»	Урок още методологической направленности	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, проверка готовности групп к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы	Контроль, самоконтроль	Знания: о способах механической и тепловой кулинарной обработки рыбы, требованиях к качеству готовых блюд. Умения: выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку рыбы			
7, 8	Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой обработки мяса	Урок още методологической направленности	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, ЭОР. Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты. Контроль: тестирование. Определение	Контроль, взаимоконтроль	Знания: о видах мяса и мясных продуктов, признаках доброкачественности мяса, технологии подготовки мяса к тепловой обработке, технологии приготовления блюд из мяса. Умения: определять свежесть мяса, составлять технологическую карту	Дифференцированное домашнее задание		

			дифференцированного домашнего задания. Рефлексия					
9, 10	Практическая работа «Приготовление блюда из мяса»	Урок оцеметодологической направленности	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, проверка готовности групп к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы	Контроль, самоконтроль, взаимоконтроль	Знания: о способах тепловой обработки мяса, требованиях к качеству готового блюда. Умения: выполнять кулинарную обработку мяса, используя технологическую карту			
11, 12	Птица. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой обработки птицы	Урок оцеметодологической направленности	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, ЭОР. Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты. Контроль: тестирование.	Контроль, взаимоконтроль	Знания: о видах продуктов из птицы, признаках доброкачественности птицы, технологии подготовки птицы к тепловой обработке, технологии приготовления блюд из птицы. Умения: определять свежесть птицы, составлять технологическую карту	Дифференцированное домашнее задание		

			<p>Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>					
13, 14	<p>Практическая работа «Приготовление блюда из птицы»</p>	<p>Урок оцеметодологической направленности</p>	<p>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, проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы</p>	<p>Контроль, самоконтроль, взаимоконтроль</p>	<p>Знания: о способах тепловой обработки птицы, требованиях к качеству готового блюда. Умения: выполнять кулинарную обработку птицы, используя технологическую карту</p>			
15	<p>Технология приготовления первых блюд. Сервировка стола к обеду. Этикет</p>	<p>Урок оцеметодологической направленности</p>	<p>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 о пользе первых блюд, классификации супов,</p>	<p>Контроль, взаимоконтроль</p>	<p>Знания: о значении первых блюд в питании человека, классификации супов, технологии приготовления бульона и супа. Умения: составлять технологическую карту приготовления супа</p>	<p>Дифференцированное домашнее задание</p>		

			<p>технологии приготовления супов. Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты. Контроль: тестирование. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>					
16	Подготовка к выполнению практической работы «Приготовление обеда»	Урок развивающего контроля	<p>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 о калорийности продуктов, о правилах этикета, сервировки стола к обеду. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия</p>		<p>Знания: о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. Умения: сервировать стол к обеду</p>			
17, 18	Практическая работа. «Приготовление обеда»	Урок рефлексии	<p>Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать</p>	Контроль, самоконтроль, взаимоконтроль	<p>Знания: о сервировке стола к обеду, правилах защиты проекта. Умения: готовить суп, салат, блюда из мяса, птицы,</p>			

			<p>по обоснованным критериям). Повторение правил безопасной работы на кухне, технологии приготовления супа, салата, блюд из мяса, птицы, рыбы.</p> <p>Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка, самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы</p>		рыбысервировать стол к обеду, защищать проект			
Создание изделий из текстильных материалов (29 часов)								
19, 20	<p>Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»</p>	<p>Урок «открытия» нового знания</p>	<p>Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний о ткани и волокнах, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, повторение классификации текстильных волокон. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР о текстильных материалах из химических волокон. Самостоятельная работа: выполнение практической работы. Рефлексия</p>	<p>Самоконтроль</p>	<p>Знания: о свойствах текстильных материалов из химических волокон, видах нетканых материалов.</p> <p>Умения: определять состав тканей по их свойствам</p>			
21	<p>Лабораторная работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»</p>	<p>Урок общеметодологической направленности</p>	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока,</p>	<p>Контроль, самоконтроль</p>	<p>Знания: о свойствах текстильных материалов из химических волокон, видах нетканых материалов.</p> <p>Умения: определять состав тканей по их</p>			

			определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Выполнение практической работы. Контроль: тестирование. Рефлексия		свойствам			
22	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Выбор проектного швейного изделия	Урок ощеметодологической направленности	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: история костюма. Мотивация на выполнение проекта. Составление плана выполнения проекта. Выполнение эскиза проектного шейного изделия. Рефлексия					
23, 24	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного швейного изделия	Урок ощеметодологической направленности	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием	Контроль, взаимоконтроль	Знания: о правилах снятия мерок для построения чертежа плечевого швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях.			

			<p>материала учебника и ЭОР: правила снятия мерок для построения чертежа плечевого швейного изделия.</p> <p>Выполнение практической работы в паре. Взаимоконтроль. Контроль учителя. Рефлексия</p>		<p>Умения: снимать мерки с фигуры человека, записывать их</p>			
25, 26	<p>Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в масштабе)»</p>	<p>Урок оцетодологической направленности</p>	<p>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: правила построения чертежа швейного изделия Самостоятельная работа: выполнение практической работы. Рефлексия</p>	<p>Контроль, самоконтроль</p>	<p>Знания: об общих правилах построения чертежа швейного изделия. Умения: выполнять чертёж швейного изделия в масштабе 1:4</p>			
27, 28	<p>Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)»</p>	<p>Урок оцетодологической направленности</p>	<p>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</p>	<p>Контроль, самоконтроль</p>	<p>Знания: об общих правилах построения чертежа швейного изделия. Умения: выполнять чертёж проектного швейного изделия, подготовить выкройки к раскрою</p>			

			<p>ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа швейного изделия</p> <p>Самостоятельная работа: выполнение практической работы. Рефлексия</p>					
29, 30	<p>Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою»</p>	<p>Урок ощеметодологической направленности</p>	<p>Формулирование цели урока. Актуализация знаний учащихся: беседа о способах моделирования фартука. Беседа с использованием материалов учебника о способах моделирования плечевой одежды. Выполнение практической работы. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>		<p>Знания: о моделировании плечевой одежды. Умения: выполнять моделирование в соответствии с эскизом, подготовку выкроек к раскрою</p>	<p>Дифференцированное домашнее задание</p>		
30, 31	<p>Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой деталей для образцов швов»</p>	<p>Урок ощеметодологической направленности</p>	<p>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: правила и приёмы раскроя швейного изделия, технологии дублирования</p>	<p>Контроль, самоконтроль</p>	<p>Знания: о последовательности и приёмах раскроя швейного изделия. Умения: выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали образцов швов, оценить качество кроя по предложенным критериям</p>			

			<p>деталей клеевой прокладкой, правила безопасных приёмов работы с булавками, ножницами, утюгом.</p> <p>Самостоятельная работа: выполнение практической работы. Рефлексия</p>					
31, 32	<p>Практическая работа «Раскрой проектного швейного изделия»</p>	<p>Урок оцметодологической направленности</p>	<p>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: правила и приёмы раскроя швейного изделия, технологии дублирования деталей клеевой прокладкой, правила безопасных приёмов работы с булавками, ножницами, утюгом.</p> <p>Самостоятельная работа: выполнение практической работы. Рефлексия</p>	<p>Контроль, самоконтроль</p>	<p>Знания: о последовательности и приёмах раскроя швейного изделия.</p> <p>Умения: выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали проектного швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям</p>			
33, 34	<p>Практическая работа «Раскрой проектного швейного изделия»</p>	<p>Урок оцметодологической направленности</p>	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока,</p>	<p>Контроль, самоконтроль</p>	<p>Знания: о последовательности и приёмах раскроя швейного изделия.</p> <p>Умения: выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку</p>			

			<p>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 приёмы раскроя швейного изделия, технологии дублирования деталей клеевой прокладкой, правила безопасных приёмов работы с булавками, ножницами, утюгом.</p> <p>Самостоятельная работа: выполнение практической работы. Рефлексия</p>		<p>выкроек на ткани, выкраивать детали проектного швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям, дублировать необходимые детали клеевой прокладкой</p>			
35, 36	Швейные ручные работы	Урок оцеметодологической направленности	<p>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: правила и приёмы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Контроль: тестирование. Рефлексия</p>	Контроль	<p>Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами</p> <p>Умения: выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасной работы ручной иглой, ножницами</p>			

37, 38	Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ»	Урок развивающе- го контроля	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 ручной иглой, ножницами, проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества выполнения ручных работ по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения практической работы	Контроль, самоконтроль	Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами Умения: выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасной работы ручной иглой, ножницами			
39, 40	Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ»	Урок развивающе- го контроля	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 ручной иглой, ножницами, проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества выполнения ручных работ по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения практической работы	Контроль, самоконтроль	Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами Умения: выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасной работы ручной иглой, ножницами			
41, 42	Подготовка швейной машины к работе	Урок «открытия»	Формирование умений построения и реализации новых		Знания: о видах приводов швейной			

		нового знания	<p>знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала.</p> <p>Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных машинных работ, правила безопасных приёмов работы на швейной машине.</p> <p>Самостоятельная работа: подготовка швейной машины к работе. Рефлексия</p>		<p>машины, устройстве швейной машины, подготовке швейной машины к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.</p> <p>Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине</p>			
43, 44	Практическая работа «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»	Урок развивающего контроля	<p>Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение правил безопасных приёмов работы на швейной машине. Самостоятельная работа: выполнение практической работы. Рефлексия</p>	Контроль, самоконтроль	<p>Знания: о подготовке швейной машины к работе, работе регулирующих механизмов швейной машины, правилах безопасной работы на швейной машине.</p> <p>Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине</p>			
45, 46	Приёмы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных работ»	Урок оцеметодологической направленности	<p>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</p>		<p>Знания: о подготовке швейной машины к работе.</p> <p>Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов</p>			

			<p>материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. Самостоятельная работа: выполнение практической работы. Рефлексия</p>					
47	<p>Практическая работа «Выполнение образцов машинных работ»</p>	<p>Урок развивающего контроля</p>	<p>Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение правил безопасных приёмов работы на швейной машине. Самостоятельная работа: выполнение практической работы.</p>		<p>Знания: о подготовке швейной машины к работе. Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов</p>			
Кулинария (3 часа)								
48	<p>Масленичное угощение – блины.</p>	<p>Урок общеметодологической направленности</p>	<p>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</p>		<p>Знания: о традициях празднования Масленицы, о разнообразных технологиях приготовления теста и выпекания блинов. Умения: составлять технологическую карту выпекания блинов</p>	<p>Дифференцированное домашнее задание</p>		

			<p>материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника: о традициях празднования Масленицы, о разнообразных технологиях приготовления теста и выпекания блинов.</p> <p>Самостоятельная работа: составление технологической карты выпекания блинов.</p> <p>Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>						
49, 50	Практическая работа «Выпекание блинов»	Урок развивающего контроля	<p>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, проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям.</p> <p>Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы</p>	Контроль, самоконтроль	<p>Знания: о разнообразных технологиях приготовления теста и выпекания блинов.</p> <p>Умения: выпекать блины, используя технологическую карту</p>				
Создание изделий из текстильных материалов (16 часов)									
51, 52	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани	Урок общеметодологической направленности	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование цели урока,</p>	Контроль	<p>Знания: об устройстве утюга, приёмах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы с утюгом.</p> <p>Умения: выполнять влажно-тепловую</p>				

			<p>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, приёмы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы с утюгом. Контроль: итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Рефлексия</p>		<p>обработку</p>			
53, 54	Изготовление проектного швейного изделия	Урок оцеметодологической направленности	<p>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 изготовления проектного швейного изделия. Самостоятельная работа: выполнение моделирования проектного швейного изделия.</p>	Контроль	<p>Знания: о технологии изготовления проектного швейного изделия, планировании проектной деятельности. Умения: составлять план изготовления швейного изделия</p>			

			Контроль моделирования. Рефлексия					
55, 56	Обработка накладного кармана. Практическая работа « Обработка накладного кармана»	Урок оцетометодологической направленности	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. Самостоятельная работа: выполнение практической работы, контроль и самоконтроль по представленным критериям. Рефлексия	Контроль, самоконтроль	Знания: о технологии обработки накладного кармана. Умения: обработать накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям			
57, 58	Обработка боковых срезов. Практическая работа «Обработка боковых срезов»	Урок оцетометодологической направленности	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	Контроль, самоконтроль	Знания: о технологии обработки боковых срезов. Умения: обработать боковые срезы, оценить качество работы по представленным критериям			

			технологии обработки боковых срезов. Самостоятельная работа: выполнение практической работы, контроль и самоконтроль по представленным критериям. Рефлексия					
59, 60	Обработка нижнего среза. Практическая работа «Обработка нижнего среза»	Урок ощеметодологической направленности	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 нижнего среза. Самостоятельная работа: выполнение практической работы, контроль и самоконтроль по представленным критериям. Рефлексия	Контроль, самоконтроль	Знания: о технологии обработки нижнего среза. Умения: обработать нижний срез, оценить качество работы по представленным критериям			
61, 62	Обработка верхнего среза. Практическая работа «Обработка верхнего среза»	Урок ощеметодологической направленности	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	Контроль, самоконтроль	Знания: о технологии обработки верхнего среза. Умения: обработать верхний срез, оценить качество работы по представленным критериям			

			<p>материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки верхнего среза. Самостоятельная работа: выполнение практической работы, контроль и самоконтроль по представленным критериям. Рефлексия</p>					
63, 64	<p>Подготовка к защите проектов по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»</p>	<p>Урок общеметодологической направленности</p>	<p>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. Подготовка доклада об основных достоинствах проекта, пояснительной записки к проекту, презентации. Рефлексия</p>	<p>Контроль, самоконтроль</p>	<p>Знания: о правилах подготовки доклада, пояснительной записки и презентации к проекту. Умения: подготовить доклад, пояснительную записку, и презентацию к проекту</p>			
65, 66	<p>Защита проектов по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»</p>	<p>Урок рефлексии</p>	<p>Формирование у учащихся способностей к рефлексии (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и</p>	<p>Контроль, самоконтроль</p>	<p>Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализировать достоинства и недостатки проектов по предложенным критериям</p>			

			недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям					
Кулинария (4 часа)								
67, 68	Виды теста и выпечки. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	Урок оцеметодологической направленности	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: виды теста и выпечки, правила сервировки сладкого стола, правила праздничного этикета. Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления сладких блюд. Взаимоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Взаимоконтроль	Знания: о видах теста и выпечки, технологии приготовления сладких блюда выпечки, требования к качеству готовых блюд. Умения: составлять технологическую карту приготовления сладких блюд и выпечки	Дифференцированное домашнее задание		
69, 70	Практическая работа «Приготовление сладких блюд и выпечки»	Урок развивающего контроля	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, проверка готовности групп к выполнению	Контроль, самоконтроль, взаимоконтроль	Знания: о технологии приготовления сладких блюд и выпечки, требования к качеству готовых блюд. Умения: готовить сладкие блюда и выпечку, соблюдая правила безопасной работы на кухне			

			практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленных блюд по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы					
--	--	--	--	--	--	--	--	--