

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №6»
г. Зарайск

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Средняя школа №6»

Марковский К.К.



_____ 2019 г.

**Рабочая программа по технологии
6 класс**

Составитель: Маркова Светлана Николаевна
учитель первой категории

2019 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по учебному предмету «Технология» для 6 класса соответствует основной образовательной программе, учебному плану и годовому календарному графику МБОУ «Средняя школа №6». Программа разработана на основе ФГОС основного общего образования, Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, планируемых результатов основного общего образования, авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Сеницына, издательский центр «Вентана -Граф», 2014год. Авторской программе соответствует учебник «Технология. Технология ведения дома» (учебник по ФГОС), автор Н.В.Сеницына, В.Д.Симоненко, издательский центр «Вентана -Граф», 2016год.

Планируемые результаты изучения учебного предмета технология 6 класс.

Личностные результаты.

У учащихся будут сформированы:

- ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах;
- трудолюбие и ответственность за результаты своей деятельности;
- коммуникативная компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Учащиеся имеют возможность для формирования:

- ориентации на оценку результатов учебной деятельности и поступков одноклассников;
- интереса к изучению технологии.

Метапредметные результаты:

Учащиеся научатся:

- самостоятельной организации и выполнению различных творческих работ по созданию изделий;
- использованию информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- организации учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- оцениванию правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
- соблюдению норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- основам проектно-исследовательской деятельности;
- умению применять технологии представления, преобразования и использования информации;

Предметные результаты.

Выпускник научится:

- осознавать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- формировать целостное представление о сущности технологической культуры и культуры труда;
- устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения учебных задач;
- планировать технологический процесс и процесс труда; подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- оценивать свои способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознавать ответственность за качество результатов труда.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

■ самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

■ составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
■ выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

■ изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
■ выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

■ выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
■ определять и исправлять дефекты швейных изделий;
■ выполнять художественную отделку швейных изделий;
■ изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
■ определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

■ планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты

выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда

Содержание учебного предмета.

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь,

применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка.

Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: при соединении мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застежки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застежки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Вязание крючком

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания.

Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовления макета оформления окон.

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных

растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе.
Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

№	Наименование разделов.	Кол-во часов.
1.	Технология домашнего хозяйства.	4
2.	Кулинария.	14
3.	Создание изделий из текстильных материалов.	20
4.	Художественные ремёсла.	10
5.	Технологии творческой и опытнической деятельности.	20
		Всего: 68 часов.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по технологии

«Технологии ведения дома»

6 класс

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
1	Вводный урок.	1	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Правила безопасного труда при работе в кабинете технологи	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе	Познавательные	4.09.19	4.09.19
2	Интерьер жилого дома	1	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.	Познавательные	4.09.19	4.09.19

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
			<p>подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p>	<p>Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>			
3-4	«Комнатные растения в интерьере»	2	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с</p>	Познавательные	9.09.19 9.09.19	9.09.19 9.09.19

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
				уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник			
5-6	Творческая проектная деятельность	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома»	Личностные Регулятивные Познавательные Коммуникативные	18.09.19 18.09.19	18.09.19 18.09.19
7-8	Блюда из рыбы	2	Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и	Личностные Коммуникативные	25.09.19 25.09.19	25.09.19 25.09.19

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
			<p>Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p>	<p>выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и</p>			

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
				морепродуктов			
9-10	«Блюда из нерыбных продуктов моря»	2	Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов	Личностные Коммуникативные	2.10.19 2.10.19	2.10.19 2.10.19
11-12	Технология первичной и тепловой обработки мяса	2	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и	Личностные Коммуникативные	9.10.19 9.10.19	9.10.19 9.10.19

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
			доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса.	кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам			
13-14	Приготовление блюд из мяса	2	Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных	Личностные Коммуникативные	16.10.19 16.10.19	16.10.19 16.10.19

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
				блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.			
15-16	Блюда из птицы	2	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из		23.10.19 23.10.19	23.10.19 23.10.19

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
				птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы			
17-18	Заправочные супы	2	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.	Личностные Коммуникативные	30.10.19 30.10.19	30.10.19 30.10.19

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
				<p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p>			
19-20	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2	<p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать</p>	<p>Личностные Коммуникативные</p>	<p>13.11.19 13.11.19</p>	

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
			пользования столовыми приборами	количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола			
21-22	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»	Личностные Регулятивные Познавательные	20.11.19 20.11.19	
23-24	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	2	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных	Личностные Познавательные	27.11.19 27.11.19	

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
				изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон			
25-28	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	4	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Личностные Познавательные Коммуникативные	4.12.19 4.12.19 11.12.19 11.12.19	

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
			цельнокроеным рукавом	Находить и представлять информацию об истории швейных изделий			
29-30	Моделирование плечевой одежды	2	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройку дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного	Личностные Познавательные Коммуникативные	18.12.19 18.12.19	

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
				изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства			
31-32	Раскрой плечевого изделия	2	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.		25.12.19 25.12.19	
33-34	Ручные швейные работы	2	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков;	Познавательные	15.01.20 15.01.20	

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
			Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.	примётывание; вымётывание.			
35-36	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине	2	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора	Личностные Познавательные	22.01.20 22.01.20	

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
			Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц			
37-38	Машинные работы	2	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.	Личностные Познавательные	29.01.20 29.01.20	

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
			Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).				
39-40	Обработка мелких деталей	2	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.	Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.	Познавательные	5.02.20 5.02.20	
41-42	Подготовка и проведение примерки	2	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.	Познавательные	12.02.20 12.02.20	
43-44	Технология изготовления плечевого изделия	2	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом,	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать	Личностные Познавательные	19.02.20 19.02.20	

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
			плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия	ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик			
45-52	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	8	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Познавательные Личностные Регулятивные	26.02.20 26.02.20 4.03.20 4.03.20 11.03.20 11.03.20 18.03.20 18.03.20	
53-54	Основные виды петель при вязки	2	Краткие сведения из истории старинного	Изучать материалы и инструменты для	Познавательные	1.04.20 1.04.20	

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
	крючком. Вязание полотна		рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания	вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.			

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
			петель, закрепление вязания.				
55-56	Вязание по кругу	2	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	Выполнять образцы плотного вязания по кругу. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания	Познавательные	8.04.20 8.04.20	
57-58	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.	Личностные Познавательные	15.04.20 15.04.20	

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
59-60	Вязание цветных узоров	2	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия художник в области декоративно-прикладного искусства	Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Вязать спицами образцы цветных узоров. Находит и представлять информацию о северном цветном узором вязания. Знакомиться с профессией художник в области декоративно-прикладного искусства	Личностные Познавательные	22.04.20 22.04.20	
61-64	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	4	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремесла»	Познавательные Личностные Регулятивные	29.04.20 29.04.20 6.05.20 6.05.20	

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
65-66	подготовка к защите творческого проекта	2	Оформление портфолио. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.	Личностные Регулятивные	13.05.20 13.05.20	
67-68	Защита творческого проекта	2	Защита проекта	Защищать творческий проект	Регулятивные Коммуникативные	20.05.20 20.05.20	

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Формирование УУД	Дата планируемая	Дата фактическая
65-66	подготовка к защите творческого проекта	2	Оформление портфолио. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.	Личностные Регулятивные	13.05.20 13.05.20	
67-68	Защита творческого проекта	2	Защита проекта	Защищать творческий проект	Регулятивные Коммуникативные	20.05.20 20.05.20	

СОГЛАСОВАНО
 Протокол заседания ШМО
 от «30» мая 2019 г.
Май

СОГЛАСОВАНО
 Зам. директора по УВР
 _____ /Князева Н.В./
 «30» 08 2019 г.