

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Журавенская средняя школа»**

Директор школы _____

Утверждаю

Т.Н. Кононова

Приказ от «31» августа 2019 г. № 816-ог



**Рабочая программа
по технологии
(базовый уровень)
6 класс**

**Составитель: Назарова Марина Александровна,
учитель технологии**

2019 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 6 класса составлена в соответствии с основной образовательной программой основного общего образования МБОУ «Журавенская средняя школа» и на основе программы: Технология: программа: 5-8(9) классы / Н.В. Сеница, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2015.

Реализация представленной рабочей программы предполагает использование следующего учебника: Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.]. – М.: Вентана-граф, 2018.

Срок реализации рабочей учебной программы – один учебный год.

Уровень обучения: базовый.

Программа рассчитана на 70 часов в год, 2 часа в неделю.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности;
- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

Регулятивные УУД:

Обучающийся научится:

- целеполаганию, включая постановку новых целей;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планировать пути достижения целей;
- устанавливать целевые приоритеты;
- самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих

потребительную стоимость;

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

Обучающийся получит возможность научиться:

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;

- при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;

- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;

- адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи;

- адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности.

Познавательные УУД:

Обучающийся научится:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;

- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

- создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;

- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной и социальной практике;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы.

Обучающийся получит возможность научиться:

- ставить проблему, аргументировать её актуальность;

- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента.

Коммуникативные УУД:

Обучающийся научится:

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;

- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;

- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;

- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не

враждебным для оппонентов образом;

- работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;
- организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками,
- определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива.

Обучающийся получит возможность научиться:

- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
- понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы.

Предметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

в познавательной сфере:

• осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства;

• практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

• развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

• овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

• овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

• планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материальных ресурсов;

• овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

• документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Обучающийся научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Обучающийся получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией, применяемой при проектировании и изготовлении различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Обучающийся научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по

конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Обучающийся получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел «Кулинария»

Обучающийся научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Обучающийся получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Обучающийся научится:

- планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите.

Обучающийся получит возможность научиться:

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 часа)

Тема 1. 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.

Интерьер жилого дома. 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. Изготовление макета оформления окон.

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

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.

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 фитодизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (11 часов)

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы.

Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты.

Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение устройства и подготовки к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы с металлами.

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовление изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с видами и свойствами металлического проката.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (26 часов)

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. 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.

Тема 3. Моделирование одежды

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, ела бая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Тема 5. 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 иглами и булавами.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

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 плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия. Технология пошива подушки для стула.

Тема 6. Художественные ремёсла

Теоретические сведения. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

Раздел « Кулинария» (10 часов)

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Исследование пищевой фольги.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Тема 3. Блюда из мяса и птицы

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке.

Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

Лабораторно-практические работы.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 4. Первые блюда

Теоретические сведения. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические работы.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола

Теоретические сведения. Меню обеда. Предметы для сервировки стола, столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

Лабораторно-практические работы.

Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (15 часов)

Тема 1. 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 «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Разделы и темы программы	Количество часов
I.	Технологии домашнего хозяйства	4
	Интерьер жилого дома	2
	Комнатные растения в интерьере	2
II.	Технологии обработки конструкционных материалов	11
	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	4
	Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов	2
	Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	5
III.	Создание изделий из текстильных материалов	26
	Свойства текстильных материалов	2

	Конструирование швейных изделий	2
	Моделирование одежды	2
	Швейная машина	4
	Технология изготовления швейных изделий	12
	Художественные ремёсла	4
IV.	Кулинария	10
	Блюда из круп и макаронных изделий	2
	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
	Блюда из мяса и птицы	2
	Первые блюда	2
	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола	2
V.	Технологии творческой и опытнической деятельности	15
	Исследовательская и созидательная деятельность	15
	Контрольные работы	2
	Входная диагностическая работа	1
	Итоговая контрольная работа	1
	Повторение	2
	Всего:	70

Календарно - тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов и тем	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий по теме)	Плановые сроки прохождения темы	Фактические сроки прохождения темы
Разделы «Интерьер жилого дома», «Технологии творческой и опытнической деятельности», «Входная диагностическая работа» (8 ч)				
1.	Планировка жилого дома	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера.	02.09.19 - 06.09.19	
2.	Интерьер жилого дома	Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.	02.09.19 - 06.09.19	
3.	Комнатные растения в интерьере	Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями.	09.09.19 - 13.09.19	
4.	Технология выращивания комнатных растений	Знакомиться с профессией фитодизайнер. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.	09.09.19 - 13.09.19	
5.	Входная диагностическая работа	Выполнять задания, применяя знания, полученные ранее при изучении предмета технология	16.09.19 - 20.09.19	
6.	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу.	16.09.19 - 20.09.19	
7.	Разработка технологической документации	Проводить исследование и фиксировать его данные в пояснительную записку	23.09.19 - 27.09.19	
8.	Защита творческих проектов	Предоставлять результаты творческого проекта	23.09.19 - 27.09.19	
Разделы «Технологии обработки конструкционных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (14 ч)				

9.	Заготовка древесины, её пороки и выбор для изготовления изделий	Определять виды лесоматериалов по образцам, плакатам или презентациям. Определять и характеризовать пороки древесины. Выбирать заготовки из древесины без пороков для изготовления изделий. В Интернете вести поиск видов и применения пороков древесины и аналогов своего проектируемого изделия	30.09.19 - 04.10.19	
10.	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий	Находить в Интернете способы производства пиломатериалов. Исследовать экономию древесины при распиле на ленточнопильном станке с уменьшенной шириной пропила	30.09.19 - 04.10.19	
11.	Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы	Составлять схемы выпиливания брусьев и досок на лесопильной раме по заданным размерам. Составлять схемы раскроя доски на рейки	07.10.19 - 11.10.19	
12.	Конструирование и моделирование изделий из древесины	Изучать конструирование изделий из древесины. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту. Моделировать изделия из древесины	07.10.19 - 11.10.19	
13.	Устройство и работа токарного станка для обработки древесины	Изучать устройство токарного станка и правила подготовки его к работе. Изучать приёмы крепления заготовок на станке в патроне, в центрах, на планшайбе. Знакомиться в Интернете с историей развития токарных станков	14.10.19 - 18.10.19	
14.	Технология точения древесины на токарном станке. Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте	Читать чертёж и технологическую карту на изготовление цилиндрической детали (или изделия для своего проекта). Выбирать заготовки и планировать работы по их точению. Учиться размечать, подготавливать и устанавливать заготовки на токарном станке. Искать в Интернете аналоги своего проектируемого изделия. Исследовать точность точения детали из бруска на токарном станке	14.10.19 - 18.10.19	
15.	Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий	Изучать виды профильного металлического проката. Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Находить в Интернете производство проката металлов. Исследовать на изгиб полосу и уголок (или трубу) с одной и той же площадью	21.10.19 - 25.10.19	

		поперечного сечения		
16.	Проектирование изделий из металлического проката. Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля	Придумывать несколько вариантов одного и того же изделия или модели. Выполнять эскизы или технические рисунки. Назначать критерии оценки изделия. Отбирать лучший вариант. Составлять маршрутную или технологическую карту изготовления изделия. Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля	21.10.19 - 25.10.19	
17.	Разрезание металлического проката слесарной ножовкой.	Изучать технологию распиливания металлического проката слесарной ножовкой.	28.10.19 - 01.11.19	
18.	Рубка металлических заготовок зубилом.	Изучать технологию рубки металлических заготовок зубилом.	28.10.19 - 01.11.19	
19.	Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями	Изучать технологию опилования металлических заготовок напильниками и надфилями	11.11.19 - 15.11.19	
20.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из конструкционных материалов»	Знакомиться с примерами творческих проектов и изделий шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта	11.11.19 - 15.11.19	
21.	Разработка технологической документации. Оценка качества проекта	Составлять пояснительную записку с дизайн-спецификацией и дизайн-анализом изделия, графическим изображением и описанием технологического процесса изготовления. Изготавливать, испытывать, дорабатывать спроектированное изделие.	18.11.19 - 22.11.19	
22.	Защита проекта	Предоставлять результаты творческого проекта	18.11.19 - 22.11.19	
Разделы «Создание швейных изделий», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (30 ч)				
23.	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон	25.11.19 - 29.11.19	

24.	Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон	Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований.	25.11.19 - 29.11.19	
25.	Конструирование швейных изделий	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	02.12.19 - 06.12.19	
26.	Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом	Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий	02.12.19 - 06.12.19	
27.	Моделирование плечевой одежды	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства	09.12.19 - 13.12.19	
28.	Моделирование и подготовка выкроек к раскрою	Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.	09.12.19 - 13.12.19	
29.	Технология изготовления швейных изделий.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.	16.12.19 - 20.12.19	
30.	Раскрой швейного изделия	Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки	16.12.19 - 20.12.19	
31.	Ручные работы	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом.	23.12.19 - 27.12.19	
32.	Изготовление образцов ручных швов	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание	23.12.19 - 27.12.19	
33.	Уход за швейной машиной	Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе.	13.01.20 - 17.01.20	
34.	Дефекты машинных строчек и их устранение	Определять вид дефекта строчки по её виду.	13.01.20 - 17.01.20	

35.	Виды машинных операций	Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.	20.01.20 - 24.01.20	
36.	Изготовление образцов машинных работ	Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание	20.01.20 - 24.01.20	
37.	Подготовка и проведение примерки	Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.). Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.	27.01.20 - 31.01.20	
38..	Устранение дефектов после примерки	Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.	27.01.20 - 31.01.20	
39.	Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	03.02.20 - 07.02.20	
40.	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.	03.02.20 - 07.02.20	
41.	Обработка боковых и нижнего среза изделия	Овладевать безопасными приёмами труда.	10.02.20 - 14.02.20	
42.	Окончательная отделка изделия	Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства	10.02.20 - 14.02.20	
43.	Технология пошива подушки	Обтачивать детали подушки. Набивать и вытачивать подушку.	17.02.20 - 21.02.20	
44.	Обработка подушки для стула	Обрабатывать и притачивать завязки для подушки	17.02.20 - 21.02.20	
45.	Основы технологии вязания крючком	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания.	24.02.20 - 28.02.20	
46.	Вязание полотна	Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия.	24.02.20 - 28.02.20	
47.	Вязание по кругу	Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия.	02.03.20 – 06.03.20	
48.	Изготовление вязаных	Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных	02.03.20 – 06.03.20	

	образцов	изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания		
49.	Творческий проект по разделу «Создание швейных изделий»	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	09.03.20 – 13.03.20	
50.	Подготовка к защите творческого проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	09.03.20 – 13.03.20	
51.	Презентация в создании творческого проекта	Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта.	16.03.20 – 20.03.20	
52.	Защита творческого проекта	Предоставлять результаты творческого проекта	16.03.20 – 20.03.20	
Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности», «Итоговая контрольная работа» (18 ч)				
53.	Блюда из круп	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Учиться выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Учиться готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки. Дегустировать блюда из круп	30.03.20 - 03.04.20	
54.	Блюда из макаронных изделий	Определять консистенцию блюда. Учиться готовить гарнир из макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о блюдах из макаронных изделий. Дегустировать блюда из макаронных изделий	30.03.20 - 03.04.20	
55.	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.	06.04.20 – 10.04.20	
56.	Виды тепловой обработки рыбы	Учиться выполнять механическую обработку свежемороженой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Учиться выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.	06.04.20 – 10.04.20	

		Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов		
57.	Технология приготовления блюд из мяса и птицы	Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления <i>для</i> механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.	13.04.20 – 17.04.20	
58.	Виды тепловой обработки мяса	Учиться выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда. Учиться выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам	13.04.20 – 17.04.20	
59.	Технология приготовления первых блюд (супов)	Определять качество продуктов для приготовления супа. Учиться готовить бульон. Учиться 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.	20.04.20 – 24.04.20	
60.	Особенности приготовления различных видов супов	Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа	20.04.20 – 24.04.20	
61.	Приготовление обеда	Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.	27.04.20 – 01.05.20	
62.	Предметы для сервировки стола к обеду	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками	27.04.20 – 01.05.20	

		эстетического оформления стола		
63.	Итоговая контрольная работа	Выполнять задания, применяя знания, полученные в течение года, при изучении материала пройденных тем	04.05.20 – 08.05.20	
64.	Творческий проект по разделу «Кулинария». Цели и задачи проекта	Формулировать и решать поставленные цели и задачи.	04.05.20 – 08.05.20	
65.	Подготовка к защите творческого проекта	Оформлять пояснительную записку к творческому проекту	11.05.20 – 15.05.20	
66.	Презентация в создании творческого проекта	Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта.	11.05.20 – 15.05.20	
67.	Самооценка проекта	Оценивать результат своей деятельности, исправлять недостатки.	18.05.20 – 22.05.20	
68.	Защита творческого проекта	Предоставлять результаты творческого проекта	18.05.20 – 22.05.20	
69.	Повторение	Повторять материал, изученный в течение учебного года	25.05.20 – 29.05.20	
70.	Повторение	Повторять материал, изученный в течение учебного года	25.05.20 – 29.05.20	

СОГЛАСОВАНО

на заседании ШМО учителей

технологии, ОБЖ и физической культуры

Протокол от «30» августа 2019 г. № 1

Руководитель ШМО Мокроусова Е.Н. (Мокроусова Е.Н.)

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по УВР

Мокроусова Е.Н. Е.Н. Мокроусова

от «30» августа 2019 г.