

1. **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

 При изучении технологии в 6 классе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты изучения предмета:

* проявление познавательного интереса 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 позиций будущей социализации;
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным дейст­виям;
* развитие трудолюбия и ответственности за ка­чество своей деятельности;
* гражданская идентичность (знание 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 инструкции, выполнение изделия в соответствии с пра­вилами и технологиями), что обусловливает необходи­мость формирования широкого спектра 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, синтез, 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, учитывая 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.

Предметными результатами освоения курса являются:

В познавательной сфере:

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации при проектировании и создании объектов труда;

• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

• распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

• владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

• планирование технологического процесса и процесса труда;

• организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;

• подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

• подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

• планирование последовательности операций и составление технологической карты;

• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

• приготовление кулинарных блюд, изделий из молока с учётом требований здорового образа жизни;

• формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

• выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

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

• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

• документирование результатов труда проектной деятельности;

• расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

• оценивание своей способности и готовности к труду и конкретной предметной деятельности;

• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

• дизайнерское конструирование изделия;

• применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, вышивка) в создании изделий материальной культуры;

• моделирование художественного оформления объекта труда;

• способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенностей своей фигуры;

• эстетическое оформление рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;

• сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

• создание художественного образа и воплощение его в материале;

• развитие пространственного художественного воображения;

• развитие композиционного мышления;

• развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

• развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

• понимание роли света в образовании формы и цвета;

• решение художественного образа средствами фактуры материалов;

• использование природных элементов в создании оргаментов, художественных образов моделей;

• сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

• применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома;

• применение методов художественного проектирования одежды;

• художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

• соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

• умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

• выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

• публичная презентация и защита и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

• способность к коллективному решению творческих задач;

• способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

• способность прийти на помощь товарищу;

• способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

• достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;

• развитие глазомера;

• развитие осязания, вкуса, обоняния;

• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

2. **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)**

**Тема 1. Интерьер жилого дома (1 ч)**

*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. Изготовление макета оформления окон.

**Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)**

**Теоретические сведения.** Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения 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 сук куленты. 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 суб стратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

 Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

**Раздел «Кулинария» (14 ч)**

**Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)**

*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 2. Блюда из мяса (4 ч)**

*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. Сани тарные 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 3. Блюда из птицы (2 ч)**

*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 4. Заправочные супы (2 ч)**

*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 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)**

*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» (22 ч)**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)**

*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.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

*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).

**Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)**

*Теоретические сведения.* 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. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4. Швейная машина (2 ч)**

*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. Обмётывание 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.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками 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 помощыо 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: 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, 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 застёжкой и разрезом, 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. 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 застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

**Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

**Тема 1. Вязание крючком (4 ч)**

*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.

**Тема 2. Вязание спицами (4 ч)**

*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 творческой и опытнической деятельности» (21 ч)**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в б 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.

1. **ТЕМАТИЧЕСКОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Тема | Количество часов |
| 1 | Технология домашнего хозяйства | 3 |
|  |  |  |
| 3 | Кулинария  | 14 |
| 4 | Создание изделий из текстильных материалов | 22 |
| 5 | Художественные ремесла | 8 |
| 6 | Технология творческой и опытнической деятельности | 21 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | ИТОГО: | 68 |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Календарно-тематическое планирование по технологии**

**6 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** **урока** | **Название раздела,** **кол-во часов по разделу** | **Тема урока** | **Освоение** **предметных** **знаний** | **Планируемые результаты** | **Дата проведения** |
| **предметные** | **личностные** | **метапредметные** | **план** | **факт** |
| 1 | **«Технологии домашнего хозяйства»**  **(3 ч)** | Интерьер жилого дома. | Понятие о композиции в интерьере. Зонирование комнаты подростка. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Основные виды занавесей для окон. | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. | осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** **К.** формирование компетенции в общении,  |  |  |
| 2-3 |  | Комнатные растения в интерьере**Практическая работа:** Уход за комнатными растениями. | Роль комнатных растений в интерьере. Размещение ком­натных растений в интерьере. Профессия садовник. | Выполнять перевалку комнатных растений. Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. | осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению дома-шнего хозяйства | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.**развитие и углубление пот-ребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** отвечают на вопро­сы учителя, **К.**публичная защита проекта |  |  |
| 4-5 | **Кулинария** **(14 ч)** | Блюда из рыбы.Инструкция №6**Практическая работа:**Приготовление рыбной закуски с овощами.(сельдь под шубой).  | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать соленую рыбу. | осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению дома-шнего хозяйства**.** | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** развитие и углубление пот-ребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** **К.** формирование компетенции в общении. |  |  |
| 6-7 |  | Рыбные полуфабрикаты**Практическая работа:**Салат «Мимоза» | Условия и сроки хранения рыбных консервов. Органолептические методы определения качества рыбы и рыбных кон­сервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. | Технология приготовления блюд из рыбы и морепродук­тов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. Определять срок годности рыбных консервов. | Сопереживать чувствам других, выражающихся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации**К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. |  |  |
| 8-9 |  | Блюда из мяса.  Инструкция №7**Практическая работа:**«Макароны по флотски»  | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкач. мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженного мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. | Определять качество мяса. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность операций по приготовлению мясных блюд. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. | осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и пос-ледующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,**К.** формирование компетенции в общении,  |  |  |
| 10-11 |  | Комбинированный способ тепловой обработки продуктов – тушение.**Практическая работа:** Тушеный картофель с консервированным мясом. | Комбинированный способ тепловой обработки продуктов – тушение. | Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. | Работать в группе- устанавливать рабочие отношения | Находить и представлять информацию о мясе и продуктах его переработки; о блюдах из мяса и макаронных изделий. Дегустировать блюда Знакомиться с профессией повар |  |  |
| 12-13 |  | Блюда из птицы.**Практическая работа:** Запеканка из макарон и копченой курицы.  | Виды домашней и с/х птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Виды тепловой обработки.  | Определять качество птицы. Планировать последовательность технологических операций. Готовить блюда из птицы. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы. | активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему,  | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** формирование умения на основе анализа объектов делать выводы, **К.** формирование компетенции в общении |  |  |
| 14-15 |  | Заправочные супы.Работа с проектом.**Практическая работа:** Приготовление сырного супа с фрикадельками. | Значение супов в рационе питания. Технология приготов­ления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.Технология приготовления заправочных супов. Оформле­ние готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука.  | Осваивать приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Оценка качества супа и подача его к столу. | осмысление темы нового ма-териала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебнопо-знавательной деятельности**,** **К.** формирование компетенции в общении |  |  |
| 16-17 |  | Приготовление обеда. **Практическая работа:**Сервировка стола к обеду. Манник. Работа с проектом. | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача блюд. Правила поведения за столом. | Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола. | осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового мате-риала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебнопо-знавательной деятельности**,** **К.** формирование компетенции в общении. |  |  |
| 18-19 | **Создание изделий из текстильных волокон (22 ч)** | Свойства текстильных материалов.**Лабораторно-практическая работа:** Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов. | Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.  | осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и пос-ледующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** **К.** формирование компетенции в общении,  |  |  |
| 20-21 |  | Снятие мерокРасчёт конструкции по формулам в М 1:4**Практическая работа.** Построение основы чертежа плечевого изделия по формулам.  | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.  | осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового мате-риала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** осуществляют оценку техноло-гических свойств сырья, материалов и областей их применения; **К.** формирование компетенции в общении,  |  |  |
| 22-23 |  | Построение чертежа в натуральную величину по своим меркам.**Практическая работа.**Изготовление выкройки плечевого изделия на свой размер.  | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | Строить чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. | осмысление темы нового ма-териала и основных вопросов, подлежащих усвоению, приме-нение на практике и последующее повторение нового мате-риала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** развитие и углубление пот-ребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** **К.** формирование компетенции в общении. |  |  |
| 24-25 |  | Виды моделей швейных изделий. Работа с проектом.**Практическая работа.**Моделирование формы выреза горловины.  | Понятие о плечевой одежде. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройные обтачки горловины спинки и переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани для изготовления одежды. | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования формы выреза горловины. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т.д. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства. | осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового мате-риала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие умения получать инфо-рмацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.**К.** умение полно и точно выражать свои мысли. |  |  |
| 26-27 |  | Швейные машины. Двойной шов. Инструкция №2, №3 **Практическая работа.**Обработка плечевых швов.  | Виды машинных игл. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нити. Выполнение двойного шва. | Изучать устройство швейной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек. Выполнять двойной шов. | Адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** развитие и углубление по-требностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**, К.** умение полно и точно выражать свои мысли. |  |  |
| 28-29 |  | Способы обработки низа рукава.**Практическая работа.**Обработка низа рукава. | Поготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Обработка низа рукава. | Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Выполнять обработку низа рукава (с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой).  | осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, при-менение на практике и последующее повторение нового ма-териала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** развитие и углубление потребностей **К.** формирование компетенции в общении,  |  |  |
| 30-31 |  | Способы обработки выреза горловины.Инструкция №5**Практическая работа.**Выкраивание подкройной обтачки, соединение её с горловиной. | Основные операции при ручных и машинных работах. Соединение мелкой детали к крупной – приметывание, притачивание.  | Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять подкройную обтачку.  | Принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** **К.** формирование компетенции в общении,  |  |  |
| 32-33 |  | Обработка горловины подкройной обтачкой.**Практическая работа.**Обработка горловины. | Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).  | Выполнять технологическую операцию: обработка горловины подкройной обтачкой. | Формировать собственное информационное пространство: создавать системы папок и размещать в них нужные информационные источники | **Р.**умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. |  |  |
| 34-35 |  | Соединение деталей изделия.**Практическая работа.**Обработка боковых срезов. | Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технические условия и приемы обработки боковых срезов.  | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Обрабатывать боковые срезы различными способами. Выполнять зигзагообразную строчку. | Осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.**К.** умение полно и точно выражать свои мысли. |  |  |
| 36-37 |  | Способы и приемы обработки нижнего среза швейного изделия. К/р**Практическая работа.**Обработка нижнего среза. | Обработка нижнего среза швейного изделия. Различные виды обработки нижнего среза (с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса. Окончательная отделка изделия. | Находить способы и приемы обработки нижнего среза плечевого изделия в зависимости от вида ткани и её свойств. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. | осмысление темы нового ма-териала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике. | **Р.** принимает и сохраняет уче-бную задачу, **П.**развитие и углубление пот-ребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** **К.** формирование умений полно и точно выражать свои мысли. |  |  |
| 38-39 |  | **К/р** по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»**Практическая работа:** Разработка критериев для оценки изделия.  | Оформление этапов выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Оформление пояснительной записки к творческому проекту. | Знакомиться с поисковым (подготовительным), технологическим, заключительным (аналитическим) обосновывать выбор изделия для проекта, выполнять работу и защищать ее. Находить и представлять информацию о экономической целесообразности проекта.  | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р.** принимает и сохраняет уче-бную задачу, **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности. |  |  |
| 40-41 | **Художественные ремесла**  **(8 ч)** | Вязание крючком и спицами. Инструкция №2**Практическая работа:**  Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спица­ми»  | Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Знать технику безопасности при работе с иголками. Материалы,инструменты длявязания. | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р** принимает и сохраняет уче-бную задачу, **П.** владение методами чтения и способами графической информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности. |  |  |
| 42-43 |  | Основные виды петель при вязании крючком.**Практическая работа:**  Основные приемы вя­зания | Художественныеремесла. Расчет кол-ва петель для изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком.  | Организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем, сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия. | **Р** принимает и сохраняет уче-бную задачу, **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности. |  |  |
| 44-45 |  | Основные виды петель при вязании спицами.**Практическая работа:**  Вязание спицами. Работа с проектом. | Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрепление петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. | Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. | Организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем, сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации. |  |  |
| 46-47 |  | Выполне­ние проекта по разделу «Художественные ремесла»**Практическая работа:** Написать технологическую карту на выбранное изделие. | Технологический этапвыполнения проекта.Формули­рование проблемы, исследование, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с са­моконтролем и самооценкой собст­венной деятельности и результата. | Изучать этапы выполнения проекта. Проводить самоконтроль собственной деятельности. Находить информацию в дополнительных источниках. | Самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** усвоение новых способов умственной деятельности **К.** продолжение развития умения участвовать в коллективном обсуждении  |  |  |
| 48-49 | **«Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)** | Индивидуальные и коллективные творческие проекты.**Практическая работа:** Знакомство с примерами творческих проектов.  | Понятие об индивидуальных и коллективных творческих проектах. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Распределение общественных обязанностей между учащимися. | Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Организовать рабочее место, составлять последовательность выполнения проекта. | Самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** усвоение новых способов умственной деятельности **К.** продолжение развития умения участвовать в коллективном обсуждении  |  |  |
| 50-51 |  | Обоснованный выбор лучшего вариан­та и его реализация.**Практическая работа:** Разработка технологической карты. | Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.  | Определять затраты на проектное изделие. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.  | Определять цель и задачи проектной деятельности и проектировать этапы их выполнения. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** усвоение новых способов умственной деятельности **К.** продолжение развития умения участвовать в коллективном обсуждении  |  |  |
| 52-53 |  | Подготовка проекта к защите.**Практическая работа:** Составить доклад для защиты творческого проекта | Технологический этапвыполнения проекта.Формули­рование проблемы, исследование, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с са­моконтролем и самооценкой собст­венной деятельности и результата. | Изучать этапы выполнения проекта. Проводить самоконтроль собственной деятельности. Находить информацию в дополнительных источниках. | Работать в группе — устанавливать рабочие отношения. | **Р.** принимает и сохраняет уче-бную задачу, **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности |  |  |
| 54-55 |  | Подготовка проекта к защите.**Практическая работа:** Составить доклад для защиты творческого проекта. | Отделка изделия. Завершение изготовление изделия, расчет затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся.  | Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла» | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р.** принимает и сохраняет уче-бную задачу, **П.** владение методами чтения и способами графической информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности |  |  |
| 56-60 |  | Защита творческого проекта.**Практическая работа:**   Защита проекта по разделу «Художественные ремесла» | Испытание проектных изделий. | Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла» | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р.** принимает и сохраняет уче-бную задачу, **П.** владение методами чтения **К.** оценка и самооценка учебной деятельности |  |  |
| 61-64 |  | **К/р** по разделу «Технологии творческой и опытнической деятельности»**Тема:**Защита про­екта по разделу «Художественные ремесла» | Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Испытания проектных изделий. Ре­флексия. | Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла» | закрепление материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, **П.** развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности |  |  |
| 65-66 |  | Защита проекта.**Практическая работа:**   Защита проекта по разделу «Кулинария» | Испытание проектных изделий. | Выполнить проект по разделу «Кулинария» | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, **П.** развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности |  |  |
| 67-68 |  | Защита проекта.**Практическая работа:**   Защита проекта по одному из разделов  | Испытание проектных изделий. | Выполнить проект по разделу  | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р.** принимает и сохраняет уче-бную задачу, **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности |  |  |