**развернутое тематическое планирование**

**6 класс**

**Вариант 2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела программы | Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма и вид деятельности) | Элементы содержания | Требования к уровню подготовки обучающихся (результат) | Вид контроля, измерители | Элементы дополнительного (необязательного) содержания | Дата проведения |
| план | факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1–2 | Вводный урок *(2 часа)* | Первичный инструктаж на рабочем месте | 2 | Комбинированный  | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта  | **Знать** правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте.**Иметь представление** о содержании курса и правилах выполнения проекта  | Опрос  |  |  |  |
| 3–4 | кулинария: физиология питания *(2 часа)* | Минеральные веще-ства и их значение для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их со-держание в продуктах | 2 | Комбинированный  | Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания  | **Иметь представление:**– о значении минеральных веществ для здоровья человека; – суточной потребности в них.**Уметь** рассчитывать количество и состав продуктов  | Опрос  | Виды вышивки  |  |  |
| 5–6 | Кулинария: технология  | Блюда из молока и молочных продуктов. Кисло-молочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления  | 2 | Комбинированный  | Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисло-молочные продукты и особенности их приготовления | **Знать:**– о значении и ценности для человека молока и продуктов из него;– условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока  | Опрос  |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | ***7*** | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 7–8 | приготовления пищи *(10 часов)* | Приготовление блюд из молочных продуктов  | 2 | Практическая работа | Приготовление салатов с применением творога или сыра  | **Знать**о свойствах молочных продуктов.**Уметь** применять эти знания на практике | Контроль качества |  |  |  |
| 9–10 | Кулинария: технология приготовления пищи *(10 часов)* | Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы  | 2 | Комбинированный  | Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы  | **Знать:**– о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии;– признаки свежести рыбы;– технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы  | Опрос  |  |  |  |
| 11–12 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий  | 2 | Комбинированный  | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке  | **Знать:**– виды круп, бобовых и макаронных изделий;– правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий | Опрос  |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 13–14 |  | Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности | 2 | Комбинированный | Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Расчет количества и стоимости продуктов  | **Знать:**– правила противопожарной безопасности;– способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе | Опрос | Съедобные дикорастущие растения |  |  |
| 15–16 | Заготовка продуктов *(2 часа)* | Заготовка продуктов (квашение капусты)  | 2 | Практическая работа | Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты.Сроки и условия хранения заготовок | **Иметь представление** о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов.**Знать:**– условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов;– правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой | Контроль качества  | Рецепты квашения капусты  |  |  |
| 17–18 | Рукоделие. Лоскутное шитье *(8 часов)* | Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике | 2 | Комбинированный. Практическая работа | История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции. Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе  | **Иметь представление** о технике пэчворка (лоскутного шитья), орнаменте, симметрии и композиции.**Уметь** выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты  | Опрос. Контроль качества  | Квилт, квилтинг – красота из лоскута. Рукоделие  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 19–20 |  | Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы | 2 | Практическая работа | Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка  | Знать о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей | Контроль качества |  |  |  |
| 21–22 |  | Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье  | 2 | Практическая работа | Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия | **Знать** правила сборки полотна.**Уметь** ими пользоваться | Контроль качества |  |  |  |
| 23–24 |  | Соединение лоскутной основы с подкладкой | 2 | Практическая работа | Особенности соединения лоскутной основы с подкладной | **Знать** правила соединения подкладки с основной.**Уметь** выполнять эти правила | Контроль качества |  |  |  |
| 25–26 | Элементы материаловедения *(2 часа)* | Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях | 2 | Комбинированный  | Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты  | **Иметь представление:** – о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения;– процессе их переработки в нити и ткани.**Уметь:** – отличать саржевое и атласное переплетения;– определять их лицевую сторону и дефекты ткани | Опрос  |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 27–28 | Элементы машиноведения *(4 часа)* | Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани | 2 | Комбинированный  | Правила ТБ работы на швейной машине. Назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани | **Знать** назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.**Уметь** подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани  | Опрос |  |  |  |
| 29–30 |  | Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной  | **Знать:** – причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки);– правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной  | Опрос. Контроль за действиями  |  |  |  |
| 31–32 | конструирование и моделирование одежды*(22 часа)* | Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок. Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежа  | 2 | Комбинированный. Практическая работа  | Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания | **Знать:** – требования, предъявляемые к легкому женскому платью;– ткани и виды отделок для юбок;– правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания  | Опрос. Контроль за действиями  |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 33–34 |  | Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину | 2 | Комбинированный. Практическая работа  | Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки  | **Иметь представление:** – об условных графических изображениях деталей и изделий; – о последовательности построения чертежа основы юбки  | Контроль качества  |  |  |  |
| 35–36 | Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона  | 2 | Комбинированный. Практическая работа  | Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою  | **Иметь представление** о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры.**Знать** способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою.**Уметь** ими пользоваться  | Контроль за действиями |  |  |  |
| 37–38 | Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани  | 2 | Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску | **Знать** правила раскладки деталей на ткани.**Уметь** экономно расходовать ткань  | Контроль за действиями |  |  |  |
| 39–40 | Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя  | 2 | Практическая работа | Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек  | **Знать и уметь** применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек  | Контроль за действиями |  |  |  |
| 41–42 | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя  | 2 | Практическая работа | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя  | **Уметь** сметывать детали кроя  | Контроль качества  |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 43–44 | конструирование и моделирование одежды*(22 часа)* | Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправ-ление  | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов  | **Знать и уметь** применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов  | Контроль за действиями |  |  |  |
| 45–46 | Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения  | 2 | Комбинированный | Назначение и конструкция стачных настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения  | **Знать** назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов.**Уметь** их выполнять  | Контроль качества |  |  |  |
| 47–48 | Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов и застежки юбки  | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя, обработки застежки  | **Уметь** стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать кокетки, складки, застежку  | Контроль качества |  |  |  |
| 49–50 | Обработка верхнего и нижнего срезов юбки  | 2 | Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки  | **Знать и уметь** применять способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки  | Контроль качества |  |  |  |
| 51–52 | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия  | 2 | Комбинированный | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества | **Знать:**– особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей;– правила ТБ при ВТО | Контроль качества |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 53–54 | Технология ведения дома *(4 часа)* | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки  | 2 | Комбинированный | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки  | **Знать** средства ухода и защиты одежды и обуви, оборудование и приспособления для уборки | Опрос |  |  |  |
| 55–56 | Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей  | 2 | Комбинированный | Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей | **Знать** правила хранения зимних вещей  | Опрос |  |  |  |
| 57–58 | Электротехнические работы *(2 часа)* | Электрические цепи и их элементы. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Профессии, связанные с электри-чеством  | 2 | Комбинированный  | Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством  | **Знать:**– правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током;– профессии, связанные с электричеством  | Опрос  |  |  |  |

*Окончание табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 59–60 | Творческие проектные работы *(8 часов)* | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта  | 2 | Комбинированный  | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)  | **Уметь:**– выбирать посильную и необходимую работу;– аргументированно защищать свой выбор;– делать эскизы и подбирать материалы для выполнения  | Контроль выполнения  |  |  |  |
| 61–62 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта  | 2 | Комбинированный  | Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе  | **Уметь:**– пользоваться необходимой литературой;– подбирать все необходимое для выполнения идеи  | Контроль выполнения |  |  |  |
| 63–66 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)  | 4 | Комбинированный  | Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия  | **Уметь:**– конструировать и моделировать;– выполнять намеченные работы  | Контроль выполнения |  |  |  |
| 67–68 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 2 | Комбинированный  | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия  | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее  | Защита проекта  |  |  |  |