**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 |  |  |  |