

Календарно-тематическое планирование
6 класс

Предмет: технология

Класс: 6 класс

Количество часов: 68 часов

Количество часов в неделю: 2 часа

Количество практических работ:

Количество часов в 1 чет. _____, во 2 чет. _____, в 3 чет. _____, в 4 чет. _____.

Учебник И.Д.Симоненко.

№	Тема	Кол- во час.	Дата прове- дения		ЗУН	ОУУН
Кулинария						
1	Вводное занятие. Современная кухня, её оборудование.	1			Знать: Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни и столовой, к обработке молока, круп, макаронных изделий, рыбы; виды экологического загрязнения продуктов; правила этикета за столом; правила хранения и выбора молока и молочных изделий и рыбы. Уметь: Составлять меню для «здорового ужина» для всей семьи; составлять технологическую карту конкретного блюда, оценить материальные затраты блюда; приготовить по готовым рецептам блюда из молока, круп и макаронных изделий; оказать первую медицинскую помощь при ожогах и пищевых отравлениях; определить пищевую ценность блюд; обработать рыбу, готовить блюда из неё. Знать:	Оценивать свою работу и деятельность одноклассников.
2	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Полноценное питание. Правила подачи блюд. Правила хорошего тона.	1				Организовывать деятельность в группах и парах.
3	Калькуляция блюд. Молоко и молочные продукты. Питательная ценность молока и его продуктов.	1				Формулировать проблемные вопросы.
4	Условия хранения. Блюда из молока.	1				
5	Крупы. Требования к качеству круп.	1				
6	Механическая обработка круп. Правила	1				Количественно и качественно описывать объект Подбирать и группировать материал по теме.

	приготовле-ния каш.				Инструменты и приспособления для выпекания; продукты для приготовления пресного теста. Уметь выпекать мучные изделия из пресного теста. Знать: Инструменты и приспособления для изготовления цветов, а также овощи приемлемые для работы; правила изготовления цветов; подбор украшений для определённых блюд. Уметь: Изготавливать несложные композиции из овощей и правильно украсить блюдо.		
7	Макаронные изделия. Требования к качеству. Блюда из макаронных изделий.	1				Организовывать деятельность в группах и парах.	
8	Практическая работа «Приготовление блюд из макаронных изделий».	1				Организовывать деятельность в группах и парах.	
9	Рыба и морепродукты. Пищевая ценность рыбы. Механическая обработка рыбы.	1					
10	Практическая работа «Приготовление блюд из рыбы».	1					
11	Мучные изделия.	1					Кратко формулировать свои мысли.
12	Практическая работа «Приготовление из пресного теста».	1					
13	Сладкие блюда и напитки.	1					Определять объект анализа. Самостоятельно вырабатывать алгоритм действий.
14	Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков».	1					
15	Проект «Здоровый ужин для всей семьи».	1					Организовывать деятельность в группах и парах.
16	Практическая работа «Приготовление здорового ужина».	1					
17	Цветы из овощей и фруктов.	1				Организовывать деятельность в группах и парах.	
18	Практическая работа «Изготовление цветов из овощей и блюд»	1					
Швейная машина							

19	Регуляторы швейной машины.	1			Знать: Что такое качественная строчка; расположение регулятора длины стежка, натяжной верхней и нижней нитей; дефекты машинной строчки. Уметь: Регулировать качество машинной строчки. Знать: Устройство машинной иглы. Уметь: подбирать в соответствии ткань, иглу и нитки; устанавливать выбранную иглу в швейную машину; чистить и смазывать шв. машину; выполнять образцы машинных швов. Знать: Принадлежности для ухода за швейной машиной; основные правила пользования швейной машиной; соединительные и краевые швы.	Самостоятельно вырабатывать алгоритм действий. Вырабатывать общее решение.
20	Практическая работа «Регулировка качества машинной строчки».	1				Задавать вопросы.
21	Устройство и установка машинной иглы.	1				
22	Практическая работа «Подбор и установка машинной иглы».	1				Наблюдать за изучаемым объектом в различных условиях.
23	Уход за швейной машиной.	1				
24	Выполнение образцов машинных швов.	1			Формулировать вывод. Организовывать деятельность в группах и парах.	
Проектирование и изготовление плечевого изделия						
25	Смесовые ткани. Трикотаж.	1			Знать: свойства смесовых тканей, трикотажных полотен. Уметь: распознавать смесовые ткани и трикотажные полотна.	Выслушивать и объективно оценивать другого.
26	Группы плечевой и поясной одежды.	1				Уметь вести дискуссию, диалог.
27	Построение плечевого изделия.	1			Иметь представление о группах плечевой и поясной одежды. Уметь выполнять дизайн- анализ плечевого изделия.	Вырабатывать общее решение. Выслушивать и объективно оценивать другого.
28	Детали плечевого изделия с цельнокроеным	1				Иметь представление об основах конструирования, способах изготовления выкроек, стандартных мерках. Уметь: определять свой размер; снимать мерки для построения выкройки плечевого изделия.
					Знать: Детали изделия с цельнокроеным рукавом.	

	рукавом. Название контурных срезов детали изделия.				Уметь: Построить чертёж выкройки плечевого изделия.	Организовывать деятельность в группах и парах.
29	Прибавки для свободного облегания. Построение чертежа цельнокроеной основы. Лекало.	1				Подбирать и группировать материал по теме.
30	Планирование работы по выполнению проекта.	1			Уметь составлять план работы по выполнению проекта «изготовление плечевого изделия».	Комментировать текст.
31	Практическая работа: «Изготовление плечевого изделия»	1				
32	Подготовка ткани к раскрою.	1			Знать правила расчета требуемого количества ткани на изделие. Уметь подготовить ткань к раскрою.	Организовывать деятельность в группах и парах.
33	Раскрой деталей изделия.	1			Уметь выполнять экономную раскладку деталей выкройки на ткани; раскроить детали изделия.	Наблюдать за изучаемым объектом в различных условиях.
34	Подготовка деталей кроя к обработке.	1			Уметь выполнять подготовку деталей кроя к обработке.	Формулировать выводы.
35	Способы обработки горловины	1			Иметь представление о способах обработки горловины плечевого изделия и технологии их выполнения.	Организовывать деятельность в группах и парах.
36	Технология обработки горловины изделия обтачкой.	1			Знать технологию обработки горловины	Формулировать вывод.
37	Обработка горловины изделия.	1			Уметь выполнять обработку горловины плечевого изделия одним из способов.	Организовывать деятельность в группах и парах.
38	Соединение плечевых и боковых срезов изделия.	1			Уметь выполнить обработку и соединение деталей изготавливаемого изделия;	
39	Обмётывание срезов швов одним из способов. Обработка нижнего среза изделия.	1			обмётывать срезы швов; обрабатывать нижний срез изделия.	
40	Окончательная отделка	1			Уметь выполнять отделку изделия.	

	изделия.					
41	Презентация проекта.	1			Уметь давать самооценку проделанной работе; представить выполненный проект.	
Проектирование и изготовление изделий с вышивкой, аппликацией, бисероплетением.						
42	Вышивка. Выбор ткани и ниток.	1			Иметь представление о видах вышивки, ткацких переплетений, ниток для вышивания. Уметь различать ткацкие переплетения; подбирать ткани и нитки для вышивания.	Систематизировать информацию. Кратко формулировать свои мысли. Вести диалог.
43	Инструменты и приспособления для вышивания.	1			Знать инструменты и приспособления для вышивания; правила их подбора.	
44	Составление и подбор рисунка для вышивания.	1			Иметь представление о композиции, раппорте, орнаменте. Уметь подбирать и составлять рисунки для вышивания.	Организовывать деятельность в группах и парах.
45	Подготовка к вышиванию.	1			Уметь переводить рисунок на ткань; выбирать цветовое решение; подготавливать ткань для вышивания.	
46	Техника вышивания. Приемы закрепления нитки на ткани.	1			Уметь выполнять шов «вперёд иголку», «за иголку».	Вырабатывать общее решение. Выслушивать и объективно оценивать другого.
47	Шов «вперёд иголку».	1				
48	Шов «за иголку».	1			Уметь выполнять швы: стебельчатый, тамбурный, петельный.	Осуществлять самоконтроль учебной деятельности.
49	Стебельчатый шов.	1				
50	Тамбурный шов.	1				
51	Петельный шов.	1				
52	Разновидности вышивания гладью.	1			Иметь представление о разновидностях вышивания	Выстраивать рациональную последовательность действий по выполнению учебной задачи.
53	Рисунки для вышивания гладью.	1			гладью. Уметь подбирать рисунок, нитки для вышивания гладью, выполнять гладьевые стежки.	
54	Нитки для вышивания гладью.	1				
55	Техника вышивания гладью.	1				

56	Аппликация. Виды аппликации.	1			Знать правила и способы изготовления аппликации и их крепление к основе; цветовую композицию. Уметь выкраивать основные детали; выбирать отделку элементов изделия; выполнять последовательность многоцветовой аппликации; выполнять способы крепления аппликации (горячий способ, отделочные ручные швы).	
57	Материалы применяемые для отделки одежды аппликацией.	1				Задавать вопросы.
58	Способы соединения материалов (ткани, кожи) с изделием.	1				Наблюдать за изучаемым объектом в различных условиях.
59	Объёмная аппликация на трикотаже.	1				Формулировать вывод.
60	Техника выполнения сложной многоцветной аппликации.	1				Организовывать деятельность в группах и парах.
61	Обработка основы, примётывание аппликации к основе.	1				
62	Прикрепление аппликации к основе вручную тамбурным швом.	1				
63 68	Общественно-полезный труд.	6				