## Рабочая программа по технологии 6 класс

#### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по предмету «Технология» составлена на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Приказа Министерства образования и науки РФ № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».
- Приказа Министерства образования и науки РФ № 1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по основным образовательным программам образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».
- Санитарно эпидемиологическим требованиям к условиям и организации обучения в общеобразовательном учреждении. СанПин 2.4.2.2821 10.
- Примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов, М.:
   Просвещение, 2014 год.
- Авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В.
   Д. Симоненко и рабочей программы по технологии под редакцией А.
   Т. Тищенко, Н. В. Синица, Издательский центр «Вентана -Граф»,
   2015год.
- Устава образовательного учреждения.
- Положения о рабочей программе (в соответствии с ФГОС) по учебному предмету МБОУ «СШ № 83».

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 6 классах еженедельно отводятся 2 часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели (всего 68 часов).

#### Цель кура:

- формирование представлений о технологической культуре производства,
- развитие культуры труда подрастающих поколений,
- становление системы технических и технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

#### Задачи курса:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- представлений формирование o технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на обучающихся разнообразные основе включения В виды технологической деятельности ПО созданию личностно ИЛИ общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов,
- механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектноисследовательской деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- развитие основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие значения здорового питания для сохранения своего здоровья

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебнопрактическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

# Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса:

#### Учебник:

– Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, «Технология. Технология ведения дома» бкласс, М: «Вентана-Граф», 2016 г.

#### Рабочая тетрадь:

Н.В.Синица, Рабочая тетрадь, «Технология. Технология ведения дома»
 6 класс, М: «Вентана-Граф», 2015

## Методическое пособие для учителя:

- А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология» Программа. 5-8 классы, М: «Вентана-Граф», 2015г.
- Н.В.Синица «Технология. Технология ведения дома» 6 класс: методическое пособие. М: «Вентана-Граф», 2016 г.

## Сборники контрольных и тестовых работ:

С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы»,
 М: «Экзамен», 2015 г.

#### ПЛАНИРУЕЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология».

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Овладение установками, нормами и правилами организации труда
- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
- Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

# В познавательной сфере:

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
- Владение способами НОТ, формами деятельности,
   соответствующими культуре труда

## В трудовой сфере:

– Планирование технологического процесса

- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

## В мотивационной сфере:

- Оценивание своей способности и готовности к труду
- Осознание ответственности за качество результатов труда
- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
- Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени,
   материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

#### В эстетической сфере:

- Основы дизайнерского проектирования изделия
- Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

#### В коммуникативной сфере:

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта
- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
- Разработка вариантов рекламных образцов

## В психофизической сфере

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций

- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
- умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

Регулятивные	Познавательны	Коммуникативны	Личностные
УУД:	е УУД:	е УУД:	УУД:
•принятие учебной	•сравнение;	• умение отвечать	•самопознание;
цели;	•анализ;	на вопросы,	•самооценка;
• выбор способов	•систематизация;	рассуждать,	●личная
деятельности;	<ul><li>мыслительный</li></ul>	описывать	ответственность;
• планирование	эксперимент;	явления, действия	∙адекватное
организации	<ul><li>практическая</li></ul>	и т.п.	реагирование на
контроля труда;	работа;	• умение выделять	трудности
• организация	∙усвоение	главное из	
рабочего места;	информации с	прочитанного;	
• выполнение	помощью	• слушать и	
правил гигиены	компьютера;	слышать	
учебного труда.	•работа со	собеседника,	
	справочной	учителя;	
	литературой;	• задавать вопросы	
	•работа с	на понимание,	
	дополнительной	обобщение	
	литературой		

#### Методы формирования УУД

Средствами предмета «Технология» реализуются коммуникативные, результативные, личностные и познавательные универсальные учебные действия (УУД), через следующие методы: метод проектов, исследовательский метод, метод создания проблемной ситуации, дискуссии, игра, метод «мозгового штурма», коллективно-творческие дела (КТД), информационно-компьютерные технологии (ИКТ), здоровьесберегающие технологии и др. Приоритетными из них являются проблемные методы, главный из которых – проектный. Данные методы формирования УУД определяют эффективность образовательного процесса, в частности усвоение знаний и умений; формирование образа мира и основных видов компетенций учащегося, в том числе социальной и личностной компетентности.

#### Методы воспитания качеств личности

Для реализации данной программы используются следующие методы воспитания качеств личности: метод создания воспитывающих ситуаций, рассказ, беседа, убеждение, лекция, диспут, метод примера, упражнение воздействие, (приучение), эмоциональное поощрение, одобрение, требование, переключение на другие виды деятельности, методы контроля, самоконтроля и самооценки в воспитании. В результате применения данных методов воспитания у учащихся сформировываются основы мировоззрения, умения оценивать события, происходящие в нашей стране и за рубежом; происходит усвоение ими норм морали, знание и соблюдение законов, в том числе правил для учащихся; общественная активность, коллективизм, участие в ученическом самоуправлении; инициатива и самодеятельность воспитанников; эстетическое и физическое развитие.

#### Формы организации учебной деятельности

Для того, чтобы реализовать содержания учебного материала, используются следующие формы организации учебной деятельности: урок, кружок по учебному предмету «технология», внеклассная работа (олимпиада,

конкурсные работы). Причем на всех формах обучения может складываться индивидуальная, парная, групповая, коллективная система обучения.

Данные формы работы повышают эффективность работы ученика, закрепляют и развивают общеучебные навыки и умения самостоятельной работы, активизируют познавательную деятельность, формирует у обучающихся системные знания и личностные качества, повышают качество знаний. На уроках применяются разнообразные обучающие методы, что делает процесс обучения более интересным, позволяет экономить время, дает возможность больше уделить внимания на выработку навыков.

Контроль за уровнем достижений учащихся, критерии оценки

Раздел	Вид контроля	Защита проекта
Технологии домашнего хозяйства.		«Растение в интерьере жилого дома»
Кулинария	Тест «Кулинария» С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2015г. с.11-12	«Приготовление воскресного семейного обеда»
Создание изделий из текстильных материалов	Тест «Материаловедение, Машиноведение» С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2015г. с.25-27; с.34-36 Тест «Конструирование, Моделирование и изготовление одежды» С.Е.Меркуцкая «УМК	«Наряд для семейного обеда»

	технология.	Тесты по		
	технологии	5-7		
	классы»,	M:		
	«Экзамен»,	2015г.		
	c.54-55			
Художественные			«Вяжем	аксессуары
			крючком	или
ремёсла			спицами»	
Итоговый контроль	Итоговая ко	нтрольная	Защита	творческого
итоговый контроль	работа.		проекта	

Система оценки достижений учащихся: пятибалльная, портфолио, проектная работа.

#### При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

## Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

#### Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

#### Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

# При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
  - умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
  - умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;

затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

# Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

# При выполнении творческих и проектных работ

Технико- экономич	Оценка «5» ставится,	Оценка «4» ставится,	Оценка «3» ставится, если	Оценка «2» ставится, если	
еские	если	если	учащийся:	учащийся:	
требовани	учащийся:	учащийся:			
Я					
Защита	Обнаруживает	Обнаруживает	Обнаруживает	Обнаруживает	
проекта	полное	, B	неполное	незнание	
	соответствие	основном,	соответствие	большей части	
	содержания	полное	доклада и	проделанной	
	доклада и	соответствие	проделанной	проектной	
	проделанной	доклада и	проектной	работы.	
	работы.	проделанной	работы.	Не может	
	Правильно и	работы.	Не может	правильно и	
	четко	Правильно	правильно и	четко ответить	
	отвечает на	и четко	четко ответить	на многие	
	все	отвечает	на отдельные	вопросы.	
	поставленные	почти на все	вопросы.	Не может	
	вопросы.	поставленные	Затрудняется	подтвердить	
	Умеет	вопросы.	самостоятельно	теоретические	
	самостоятельн	Умеет, в	подтвердить	положения	
	o	основном,	теоретическое	конкретными	
	подтвердить	самостоятельн	положение	примерами.	
	теоретические	О	конкретными		

	положения	подтвердить	примерами.	
	конкретными	теоретические		
	примерами.	положения		
		конкретными		
		примерами		
Оформлен	Печатный	Печатный	Печатный	Рукописный
ue	вариант.	вариант.	вариант.	вариант.
проекта	Соответствие	Соответствие	Неполное	Не соответствие
	требованиям	требованиям	соответствие	требованиям
	последователь	выполнения	требованиям	выполнения
	ности	проекта.	проекта. Не	проекта.
	выполнения	Грамотное, в	совсем	Неграмотное
	проекта.	основном,	грамотное	изложение всех
	Грамотное,	полное	изложение	разделов.
	полное	изложение	разделов.	Отсутствие
	изложение	всех	Некачественны	наглядных
	всех	разделов.	е наглядные	материалов.
	разделов.	Качественное,	материалы.	Устаревшие
	Наличие и	неполное	Неполное	технологии
	качество	количество	соответствие	обработки.
	наглядных	наглядных	технологическ	
	материалов	материалов.	их разработок	
	(иллюстрации,	Соответствие	v современным	
	зарисовки,	технологическ	требованиям.	
	фотографии,	их		
	схемы и т.д.).	разработок		
	Соответствие	современным		
	технологическ	требованиям.		
	их			
	разработок			
	современным			
	требованиям.			
	Эстетичность			
	выполнения.			
Практичес	Выполненное	Выполненное	Выполненное	Выполненное
кая	изделие	изделие	изделие имеет	изделие не
направлен	соответствует	соответствует	отклонение от	соответствует и
ность	и может	и может	указанного	не может

	использоватьс	использоваться	назначения,	использоваться
	я по		предусмотренно	по назначению.
	назначению,		гов проекте, но	no nasna remno.
	предусмотрен	отклонения в	•	
	ному при		использо-ваться	
	разработке	имеют	в другом	
	проекта.	принципиально	• •	
	iipoekia.	го значения.	применении.	
Соответс	Работа	Работа	Работа	Обработка
m	выполнена в	выполнена в	выполнена с	изделий (детали)
вие	соответствии с	соответствии	отклонением	выполнена
технологи	технологией.	c	от технологии,	грубыми
u	Правильность	технологией,	но изделие	отклонениями от
выполнени	подбора	отклонение	может быть	технологии,
Я	технологическ	от указанных	использовано	применялись не
	их	инструкцион	по назначению	предусмотренные
	операций при	ных карт не		операции, изделие
	проектирован	имеют		бракуется
	ии	принципиаль		
		ного		
		значения		
Качество	Изделие	Изделие	Изделие	Изделие
проектног	выполнено в	выполнено в	выполнено по	выполнено с
o	соответствии	соответствии	чертежу и	отступлениями
изделия	эскизу	эскизу,	эскизу с	от чертежа, не
	чертежа.	чертежу,	небольшими	соответствует
	Размеры	размеры	отклонениями,	эскизу.
	выдержаны.	выдержаны,	качество	Дополнительная
	Отделка	но качество	отделки	доработка не
	выполнена в	отделки ниже	удовлетворите	может привести
	соответствии с	требуемого, в	ль-но,	к возможности
	требованиями	основном	ухудшился	использования
	предусмотрен	внешний вид	внешний вид	изделия
	ными в	изделия не	изделия, но	
	проекте.	ухудшается	может быть	
	Эстетический		использован	
	внешний вид		по назначению	
	изделия			

#### При выполнении тестов, контрольных работ

Основным критерием эффективности усвоения учащимися теоретического материала и умения применить его на практике считают коэффициент усвоения учебного материала — Ку. Он определяется как отношение правильных ответов учащихся в контрольных работах к общему количеству вопросов (по В. П. Беспалько):

$$Ky = \frac{N}{K}$$

где N — количество правильных ответов учащихся на вопросы контрольной работы, теста;

K — общее число вопросов в контрольной работе или тесте.

Если Ку > 0,7, то учебный материал программы обучения считается усвоенным.

Текущие и итоговые знания и умения учащихся оцениваются по пятибалльной системе.

- 3 за 70% правильно выполненных заданий (Ky > 0.7),
- 4 за 80—90% правильно выполненных заданий (0.8 = Ky < 0.9),
- 5 за правильное выполнение всех заданий (Ky > 0.9).

#### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Название раздела	Кол-во часов по рабочей программе
Кулинария	16
Создание изделий из текстильных материалов	36
Технологии домашнего хозяйства	6
Художественные ремёсла	10
ВСЕГО ЧАСОВ	68

2.5	Наименование тем и разделов	о часо	сов				
<b>№</b> π/π	Наименование тем и разделов	Теория	практи ка	Odinox	Всего		
1	Кулинария	7,5	8	0,5	16		
	Блюда из рыбы	1	1		2		
	Блюда из нерыбных продуктов моря	1	1		2		
	Блюда из мяса	1	1		2		
	Кулинария       7,5       8       0,5         Блюда из рыбы       1       1         Блюда из нерыбных продуктов моря       1       1         Блюда из нерыбных продуктов моря       1       1         Блюда из тицы       1       1         Блюда из птицы       1       1         Заправочные супы       1       1         Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду       0,5       1         Проектная деятельность       2       2         Создание изделий из текстильных материалов       1       1         Свойства текстильных материалов       1       1         Конструирование швейных изделий       3       3         Моделирование швейных изделий       1       1         Швейная машина       2,5       3       0,5         Технология изготовления швейных изделий       9,5       10       0,5         Технология домашнего хозяйства       2       2         Интерьер жилого дома       1       1         Комнатные растения в интерьере       1       1         Художественные ремёсла       2       2         Вязание спицами       2       2	2					
	Заправочные супы	7,5       8       0,5       1         1       1       1       2         1       1       1       2         1       1       1       2         1       1       1       2         2       2       4         2       2       4         3       3       6         1       1       2         2,5       3       0,5       6         3       3       6       6         4       4       4       8         2       2       4       4         4       4       8       8         2       2       4       4         4       4       8       8         2       2       4       4         4       4       8       2         2       2       4         4       4       8         2       2       4	2				
		0,5	1	0,5	2		
	Проектная деятельность	2	2		4		
2		17	18	1	36		
	Свойства текстильных материалов	1	1		2		
	Конструирование швейных изделий	3	3		6		
	Моделирование швейных изделий	1	1		2		
	Швейная машина	2,5	3	0,5	6		
	Технология изготовления швейных изделий	9,5	10	0,5	20		
3	Технология домашнего хозяйства	2	2		4		
	Интерьер жилого дома	1	1		2		
	Комнатные растения в интерьере	1	1		2		
4	Художественные ремёсла	7,5       8       0,5       1         1       1       1       2         1       1       1       2         1       1       1       2         2       2       2       2         1       1       1       2         1       1       1       2         1       1       1       2         2,5       3       0,5       6         изделий       9,5       10       0,5       2         1       1       1       2         2       2       2       4         4       4       4       8         2       2       2       4         2       2       2       4         2       2       2       4         2       2       2       4         2       2       2       4         2       2       2       4         2       2       2       4         2       2       2       4         2       2       2       4         2       2       2       4 </td <td>8</td>	8				
	Вязание крючком	2	2		4		
	Вязание спицами	2	2		4		
	ИТОГО:	32,5	34	2.5	68		

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по технологии «Технологии ведения дома» 6 класс

№	Тема раздела программы,	<b>пздела</b> Кол-	Koll-   Ochornoe	Характеристики основных видов Лабораторные	Практические	Формирование	Домашнее	Дата		
урока	количество отводимых учебных часов	во часов	содержание материала темы	деятельности учащихся	работы	работы	УУД	задание	План	Факт
Раздел	ы «Кулинария» 16 ча	сов								
1	Вводный урок. Запуск проекта «Приготовление воскресного семейного обеда».	2	Цель и задачи изучения предмета» Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Правила безопасного труда при работе в кабинете технологи. Последовательность выполнения проекта.	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе.			Познавательные			
2	Блюда из рыбы	2	Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для	«Определение свежести рыбы» «Определение качества термической обработки рыбных блюд»	«Приготовление блюда из рыбы»	Личностные Коммуникативные	§ 6,7		

NG	Тема раздела программы,	Кол- Осі	UCHORNOE	Характеристики основных видов 3		П		П	Дата	
№ ypok	количество отводимых учебных часов	во часов	содержание материала темы	деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические работы	Формирование УУД	Домашнее задание	План	Факт
			рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных						

20	Тема раздела программы,		Основное	Лабораторные	Практические		П	Дата		
№ урока	количество отводимых учебных часов	во часов	содержание материала темы	основных видов деятельности учащихся	лаоораторные работы	<b>Практические</b> работы	<b>Формирование</b> УУД	Домашнее задание	План	Факт
				блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов						
3	Блюда из нерыбных продуктов моря.	2	Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о		«Приготовление блюда из морепродуктов»	Личностные Коммуникативные	§8 Задание №8, п.3 в рабочей тетради		

	Тема раздела программы,	Кол-	Основное	Характеристики	ов Лабораторные I	Пионетинович	Формурования	Положения	Дата	
№ урока	количество отводимых учебных часов	во	содержание материала темы	основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические работы	Формирование УУД	Домашнее задание	План	Факт
				блюдах из морепродуктов						
4	Технологи первичной и тепловой обработки мяса	2	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. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и представлять информацию облюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам	«Определение качества мясных блюд»	«Приготовление блюда из мяса»	Личностные Коммуникативные	§9,10		

	Тема раздела программы,	Кол-	Основное	Характеристики			_		Дата	
№ урока	количество отводимых учебных часов	во часов	содержание материала темы	основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические работы	<b>Формирование</b> УУД	Домашнее задание	План	Факт
			обработки мяса.							
5	Блюда из птицы	2	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	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из		«Приготовление блюда из птицы		§11		

NC.	Тема раздела программы,	Кол-	Основное	Характеристики	N. C			Настания	Дата	
№ урока	количество отводимых учебных часов	во часов	содержание материала темы	основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические работы	Формирование УУД	Домашнее задание	План	Факт
				птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы						
6	Заправочные супы	2	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	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. 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		«Приготовление заправочного супа»	Личностные Коммуникативные	§12 Задание №12, п.2 в рабочей тетради		

№	Тема раздела программы,	Кол-	Основное	Характеристики	Лабораторные	Практические	Формирования	Домашнее	Дата	
урока	количество отводимых учебных часов	во часов	содержание материала темы	основных видов деятельности учащихся	работы	работы	Формирование УУД	задание	План	Факт
				инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах						
7	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2	Меню       обеда.         Сервировка       стола к         обеду.       Набор         столового       белья,         приборов и посуды         для обеда.       Подача         блюд.       Правила         поведения за столом	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать		«Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	Личностные Коммуникативные	§13 Задание №13, п.2,3 в рабочей тетради		

№	Тема раздела программы,	Кол-	Основное	Характеристики основных видов	Лабораторные	Практические	Формирование	Домашнее	Дата	
урока	количество отводимых учебных часов	во часов	содержание материала темы	деятельности учащихся	работы	работы	УУД	задание	План	Факт
			и пользования столовыми приборами	количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола						
8	Творческий проект по разделу «Кулинария». Презентация проекта.	2	Проблемная ситуация. Цели и задачи проекта. Исследования. Расчет расхода продуктов к проекту. Оформление проекта. Представление проектного материала и его защита.	Определять проблему, формулировать цели и задачи, проводить исследования. Выступление перед аудиторией. Презентация выполненного проекта. Ответы на вопросы.	Исследования к проекту: 1.Кто будет обедать? 2.Какие блюда готовить? 3.Выбор лучшего варианта.		Личностные Регулятивные Познавательные			
Разделя	ы «Создание изделий	из текс	гильных материалов» 3	6 часов						
9	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон.	2	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон.	«Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»		Личностные Познавательные	§14 Задание №14, п.2,3 в рабочей тетради		

№	Тема раздела программы,	Кол-	Основное	Характеристики	Лабораторные	Практические	Формирование	Домашнее	Дата	
урока	количество отводимых учебных часов	во часов	содержание материала темы	основных видов деятельности учащихся	работы	работы	УУД	задание	План	Факт
			свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон						
10	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	2	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты		«Снятие мерок и построение чертежа швейного	Личностные Познавательные Коммуникативные	§15		

NG.	Тема раздела программы,	Кол-	Основное	Характеристики	Побольный	П	<b></b>	Положения	Дата	
№ урока	количество отводимых учебных часов	во часов	содержание материала темы	основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические работы	Формирование УУД	Домашнее задание	План	Факт
			втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.	измерений. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий		изделия с цельнокроеным рукавом»				
11	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельновыкроенным рукавом.	2	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.		«Построение чертежа на типовую фигуру»	Личностные Познавательные			
12	Расчет чертежа основы изделия по своим меркам.	2	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.		«Построение основы чертежа по своим меркам»	Личностные Познавательные			

№	Тема раздела программы,	Кол-	Основное	Характеристики	Небентин	П		Намания	Дата	
урока	количество отводимых учебных часов	во часов	содержание материала темы	основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические работы	Формирование УУД	Домашнее задание	План	Факт
13	Моделирование плечевой одежды	2	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие.		«Моделирование выкроек»	Личностные Познавательные Коммуникативные	§16		
14	Правила подготовки выкроек к раскрою.	2	Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией		«Подготовка выкроек к раскрою»	Личностные Познавательные Коммуникативные			

No	Тема раздела программы,	Кол-	Основное	Характеристики					Дата	
№ урока	количество отводимых учебных часов	во часов	содержание материала темы	основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические работы	<b>Формирование</b> УУД	Домашнее задание	План	Факт
				технолог- конструктор швейного производства						
15	Раскрой плечевого изделия. Технология дублирования деталей	2	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом.	«Дублирование деталей клеевой прокладкой»	«Раскрой швейного изделия»		§17.18		
16	Ручные швейные работы	2	Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых	Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали		«Изготовление образцов ручных швов»	Познавательные	§19		

20	Тема раздела программы,	Кол-	Основное	Характеристики			_	7	Дата	
№ урока	количество отводимых учебных часов	во часов	содержание материала темы	основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические работы	Формирование УУД	Домашнее задание	План	Факт
			копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.	кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.						
17	Работа на швейной машине.	2	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества		«Устранение дефектов машинной строчки»	Личностные Познавательные	§20		

10	Тема раздела программы,	Кол-	Основное	Характеристики		_			Дата	
№ урока	количество отводимых учебных часов	во часов	содержание материала темы	основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические работы	Формирование УУД	Домашнее задание	План	Факт
			использования регулятора натяжения верхней нитки.	зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.						
18	Приспособления к швейной машине	2	Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц		«Применение приспособлений к швейной машине»	Личностные Познавательные	§ 21		
19	Виды машинных операций	2	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей	Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажнотепловую обработку на образцах.		«Изготовление образцов машинных работ»	Личностные Познавательные	§22		

№	Тема раздела программы,	Кол-	Основное	Характеристики	Побольный	П		Положения	Дата	
урока	количество отводимых учебных часов	во часов	содержание материала темы	основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические работы	<b>Формирование</b> УУД	Домашнее задание	План	Факт
			по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).							
20	Технология обработки мелких деталей	2	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.	Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.		«Обработка мелких деталей»	Познавательные	§23		
21	Подготовка и проведение примерки	2	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.		«Примерка изделия»	Познавательные	§24		

№	Тема раздела программы,	Кол-	Основное	Характеристики основных видов	Лабораторные	Практические	Формирование	Домашнее	Дата	
урока	количество отводимых учебных часов	во часов	содержание материала темы	деятельности учащихся	работы	работы	УУД	задание	План	Факт
22	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.	2	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией портной.		«Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»	Личностные Познавательные	§25		
23	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	2	Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять		«Обработка горловины и застежки проектного изделия»		§26		

20	Тема раздела программы,	Кол-	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы				Дата	
№ урока	количество отводимых учебных часов	во часов				Практические работы	<b>Формирование</b> УУД	Домашнее задание	План	Факт
				информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией портной						
24	Технологи обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой	2	Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией портной		«Обработка боковых срезов и отрезного изделия»		§27		
25	Технология обработки нижнего	2	Обработка нижнего среза изделия.	Обрабатывать проектное изделие по		«Обработка нижнего среза		§28		

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Простиности	Формирования	Домашнее	Дата	
урока		во часов				Практические работы	Формирование УУД	задание	План	Факт
	среза изделия. Окончательная отделка изделия.		Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия	индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией портной		изделия, окончательная отделка изделия»				
26	Творческий проект «Наряд для семейного обеда». Презентация проекта.	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять и проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»			Познавательные Личностные Регулятивные	C. 144-149		
<b>Раздел</b> 27	«Технологии домаш Интерьер жилого дома	<b>него хоз</b>	яйства» 6 часов Понятие о жилом помещении: жилой	Находить и представлять		«Декоративное оформление	Познавательные	§ 1,2 Задание		

	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические	Формирование	Помощимо	Дата	
№ урока		во часов				Практические работы	<b>Формирование</b> УУД	Домашнее задание	План	Факт
			дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарногигиенической 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.	комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять		интерьера»		№1, п.3 в рабочей тетради		

N	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические		П	Дата	
№ урока		во часов				<b>Практические</b> работы	<b>Формирование</b> УУД	Домашнее задание	План	Факт
			Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон							
28	«Комнатные растения в интерьере».	2	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник		«Перевалка (пересадка) комнатных растений»	Познавательные	§ 3-5		
29	Проект «Растения в интерьере жилого дома». Презентация проекта.	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление	Выполнять и проект по разделу «Интерьер жилого дома»			Личностные Регулятивные Познавательные Коммуникативные	Стр. 29-32		

	Тема раздела программы,	Кол- во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические работы	Формирование УУД	Домашнее задание	Дата	
№ урока	количество отводимых учебных часов								План	Факт
			проектного изделия.							
Раздел	«Художественные ре	месла»	10 часов							
30	Запуск проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2	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,	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючоком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.		«Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами	Познавательные	§29-31 Задание №31, п.2,3 в рабочей тетради		

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Лабораторные	Практические	Формуроворум	Номочино	Дата	
урока					работы	работы	<b>Формирование</b> УУД	Домашнее задание	План	Факт
			применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.							
31	Вязание по кругу	2	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	Выполнять образцы плотного вязания по кругу. Знакомиться с профессией вязальщица текстильногалантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания		«Выполнение плотного вязания по кругу»	Познавательные	§32 Задание №32, п.2 в рабочей тетради		
32	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах,		«Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»	Личностные Познавательные	§33 Задание №33, п.3 в рабочей тетради		

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические	Формирование	Домашнее	Дата	
урока		во часов				работы	УУД	задание	План	Факт
			и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями	связанных с вязанием спицами.						
33	Вязание цветных узоров	2	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия художник в области декоративноприкладного искусства	Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Вязать спицами образцы цветных узоров. Находит и представлять информацию о северном цветном узором вязания. Знакомиться с профессией художник в области декоративноприкладного искусства		«Разработка схемы жаккардового узора»	Личностные Познавательные	§34		
34	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Защита творческого	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной			Познавательные Личностные Регулятивные			

	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические работы	Формирование УУД	Домашнее задание	Дата	
№ урока									План	Факт
	проекта		на изготовление проектного изделия. Оформление портфолио. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	деятельности. Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект						