**Календарно-тематическое поурочное планирование технология 6 класс.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Темы урока | Содержание и основные виды деятельности в соответствии с ФГОС | Результаты | | | Тип, форма занятия | | Формы контроля | Средства обучения | Дата проведения занятия | |
| Предметные результаты. Межпредметные связи | Метапредметные результаты | Личностные результаты | По плану | Фактич. |
| **Раздел «Технология домашнего хозяйства» - 3 часа**  **Технология творческой и опытнической деятельности 3 час ( 6 часов)** | | | | | | | | | | | |
| 1 | **Введение.**  **Планировка жилого дома** (1 час) | Понятие о жилом помеще­нии: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование про­странства жилого дома. Значение растений в жи­лом доме.  ***Практическая работа*** *№ 1* «Выполнение планировки комнаты подростка» | *Узнает:* об организации  зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. *Научится;* делать пла-  нировку комнаты под­ростка с помощью шаб­лонов и ПК | Целеполагание. Поиск и представление информации об устройстве со временного жилого дома, квартиры -студии, об устрой­стве и убранстве русской избы, эко дома; о стилях в интерьере; о видах занавесей для окон и аксессуарах для интерьера. Презентаиия гото­вого продукта. Ак­тивное использова­ние речевых средств и коммуни­кационных техно­логий для решения поставленных задач | Проявление смыслообра­зования, по­знавательных интересов и активности в предметно-технологиче­ской деятель­ности и жела­ния учиться и трудиться в сфере услуг | *Совершен­ствование знаний.*  Самостоятельная  работа с информа­цией.  Практикум | | Наблюдение. Само- и  взаимокон­троль. Форми­рующая оценка учителя  *Тесты 1, 2. 3 из зада­ния I* | «Техноло­гия  ведения дома» 6 кл. § 1. Интернет-ресурсы. Электрон­ная версия учебника. *Рабочая тетрадь стр. 4-5* |  |  |
| 2 | **Интерьер жилого дома** (1 час) | Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жи­лого дома. Современные стили в интерьере. Ис­пользование современных материалов и подбор цве­тового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Деко­ративное оформление ин­терьера. Применение тек­стиля в интерьере. Основ­ные виды занавесей для окон.  ***Практическая работа № 2*** по выполнению элек­тронной презентации «Де­коративное оформление интерьера» | *Узнает:* опорные понятия; композиция, стили, декоративное оформление в интерье­ре; штукатурка, краска, обои; ламинат, паркет­ная доска, ковровое покрытие; драпировка. ламбрикен, портьеры, жалюзи, аксессуары. *Научится:* выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты и ма­кет оформления окон; выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. | Комбинированный.  Беседа.  Изучение и закрепле­ние знаний.  Примене­ние знаний.  Практикум.  Дискуссия. | | Наблюде­ние.  Собеседо­вание по вопросам темы  *Тесты №1,2 из задания 2.* С/конт­роль. №3 *Проверь себя из за­дания 2.* Само- и  Взаимо-  оценка практиче­ских работ | Интернет-ресурсы.  Учебник §2 стр.16.  *Рабочая*  *тетрадь стр. 5-6. Рабочая тетрадь стр. 6.* Электрон­ная презен­тация «Де­коративное оформле­ние ин­терьера» |  |  |
| 3 | **Комнатные растения в интерьере** ( 1 час) | ***Запуск проекта № 1.*** Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в ин­терьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растения­ми. Условия содержания растении.  Определение проблемы и потребностей, цели проек­та | *Узнает:* опорные понятия: фитодизайн, композиция из горшеч­ных растений, террари­ум, жардиньерка, ком­натный садик, одиноч­ное растение; виды и группы комнатных рас­тений. *Научится:* планировать исследование ассорти­мента растений в цве­точных магазинах; оп­ределять проблему, цель и задачи проема ***Межпредметные свя­зи:*** биология, ОБЖ | Поиск и представ­ление информации о приемах разме­щения комнатных растений, описыва­ние технологий вы­ращивания растений без почвы и с применением гид­рогеля. Анализ го­товых проектов. Обосновывание основных его ком­понентов. Плани­рование исследова­ния | Знакомство с требованиями к человеку профессий «Дизайнер интерьера», «Фитодизай-нер», «Садов­ник» | *Изучение и закрепле­ние новых знании.* Беседа с демонстра­цией. Самостоя­тельная работа с информа­цией. Д/3: зада­ния проек­та 1, 2, 3, 4 | | Собеседо­вание по вопросам темы.  Решение  задач  1.2.  Задание 4 (задачи 1, 2) | Интернет-ресурсы. Учебник §3,4  стр. 20, 22-23.  *Рабочая тетрадь стр. 7-8, стр. 8-9.*  *Рабочая тетрадь стр. 12-13* |  |  |
| 4 | **Техноло­гия вы­ращива­ния комнатных растений**  (1 час) | ***Практическая работа***  ***№ 3***«Перевалка (пересад­ка) комнатных растений». «Паспорт комнатного растения». Задание 5/2, в ра­бочей тетради, стр. 10 | *Научится:* осуществ­лять уход за растениями: полив, опрыскива­ние, подкормка, пересадка, перевалка, поч­венная смесь, дренаж.  Составлять паспорт комнатного растения *Межпредметные свя­зи:* биология, ОБЖ |  | *Примене­ние знаний.*  Вводный инструктаж.  Практикум | | Текущий и  заключи­тельный инструктаж.  Собеседо­вание по вопросам темы. Тест З | Интернет-ресурсы.  Учебник § 5 стр. 28.  *Рабочая тетрадь*  *стр. 11* |  |  |
| 5 | **Проект №1**  **Выбор**  **лучшей**  **идеи**  (1 час) | Выработка идей и выбор лучшей. Критерии выбора лучшей идеи. Составление вопросника для проведения оценки своих идей другими людьми (членами семьи и т.д.).  Требования к презентации проекта | *Научится:* вырабаты­вать идеи, анализиро­вать и выбирать опти­мальный вариант: со­ставлять вопросники для исследования мне­ния других людей.  Трансформировать цель в задачи. Планирование экспертной оценки и самооценки проекта | Определение про­блемы и цели проекта. Анализ и  оценка идей по заданным критериям Планирование исследований. Обоснование и аргумен­тация Вступать в коммуникативные отношения со сверстниками, учите­лем, экспертами. Выполнять само­оценку проекта и своей деятельности | Проба своих возможностей при выполне­нии проекта: определение его потребительской  Стоимости. Проявление воли и завер­шение проек­та | *Совершенствование знаний и умений.*  Тренинг.  Практикум.  Подго­товить часть слайдов для презента­ции | | Наблюде­ние  Форми­рующая оценка учителя. Проверка и оценка за­даний 5-6 | Учебн  §3.  Интернет-ресурсы.  *Рабочая тетрадь стр. 14* |  |  |
| 6 | **Презен­тация проекта**  (1 час) | Завершение учебного про­екта «Растения в интерье­ре жилого дома». Экс­пертная оценка и само­оценка проекта | Выполнять учебный проект «Растения в ин­терьере жилого дома». Выполнять его презен­тацию и защиту *Межпредметные свя­зи:* графика, ИЗО, ИКТ. математика | *Обобщение знаний.*  Публичная защита проекта.  Дискуссия | | Само- и взаимо­оценка проекта и деятельно­сти проек­тантов | Мультиме диаобору-дование, электрон­ные пре­мии проектов |  |  |
| **Раздел «Кулинария» - 14 час**  **Технология творческой и опытнической деятельности – 6 час (20 часов)** | | | | | | | | | |  |  |
| 7 | **Пищевая ценность рыбы и нерыб­ных продуктов моря** (1 час) | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов мо­ря. Содержание в них бел­ков, жиров, углеводов, ви­таминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. **Лабораторная работа № 1** «Определение свежести рыбы» | *Узнает:* виды рыбы и нерыбных продуктов моря, их пищевую цен­ность, маркировку кон­сервов.  *Научится:* определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов.  **Межпредметные связи**: биология, ОБЖ. | Поиск и представ­ление информации о причинах сниже­ния качества рыбы и морепродуктов, о государственных мерах для соблюдения экологического равновесия в природе.  Поиск и представление информации о блюдах из рыбы и морепродуктов. Алгоритмизированное планирование учебно-трудовой деятельности.  Согласование и координация совместной деятельности. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач бригады. Организация рабочего места и соблюдение рациональных и безопасных приемов труда. | Проявление познаватель­ною интереса и активности в предметно-технологической деятельности и желания учится и трудиться в сфере общественного питания. Смыслообразование. Проявление желания умело вести домашнее хозяйство. Знакомство с профессией «повар» и требованиями, предъявляемыми этой профессией к человеку | *Изучение и закрепле­ние новых знаний.* Беседа с демонстрацией. Самостоятельная работа с информацией и объектом изучения. | | Наблюде­ние.  Форми­рующая  Оценка учителя. Проверка и оценка лабораторной работы.  Собеседование по вопросам темы | Интернет-ресурсы.  Учебник «Технология ведения дома» 6 кл.  §6 стр. 39  Учебник стр. 39 |  |  |
| 8 | **Технология первичной обработки рыбы** (1 час) | Санитарные требования при разделке рыбы. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Технология разделки рыбы. Пластование рыбы. Инструменты и приспособления для первичной и механической обработки рыбы.***Практическая работа***по оттаиванию, разморажи­ванию и механической обработке рыбы | *Научится:* подбирать инструменты и приспособления для первичной обработки рыбы Оттаивать и выполнять механическую обработку свежемороженой и чешуйчатой рыбы. Разделывать соленую рыбу, выполнять пластование рыбы *Освоит:* безопасные и рациональные приемы труда при первичной и механической обработке рыбы | *Комбини­рованный.* Видеолекция. Вводный инструктаж Практикум | | Наблюдение.  Текущий и заключительный инструктаж.  Само- и взаимо- оценка.  Тесты 1,2,3 | Учебник «Технология ведения дома» 6 кл.  §6  Рабочая тетрадь стр.16-17 |  |  |
| 9 | **Блюда из рыбы (1 час)** | Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд. ***Практическая работа******№ 4***«Приготовление блюд из рыбы по выбору» (Бульон из речной рыбы. Отварная рыба с яйцом и картофелем. Рыба, жаренная в сухарях). ***Лабораторная работа* *№2***«Определение качест­ва термической обработки рыбных блюд» | *Освоит:* технологии приготовления блюд из рыбы; технологии теп­ловой обработки рыбы (варка, жарка, тушение. припускание, запекание рыбы). *Научится:* готовить блюда из рыбы по выбору бригадным мето­дом. Определять каче­ство термической обработки блюд. Сервировать стол и дегустиро­вать готовые блюда |  | Применение новых знаний.  Вводный инструктаж.  Практикум. | | Наблюдение.  Текущий и заключительный инструктаж. Самоконтроль. Тесты 1,2,3.  Само- и взаимо- оценка.  Тест 4 Проверь себя | Учебник 6 кл. §7  Оборудование, инструменты для кулинарной обработки.  Рабочая тетрадь стр. 17-18  Посуда для сервировки  Рабочая тетрадь стр. 17-18 |  |  |
| 10 | **Блюда из нерыбных продуктов моря** ( 1 час) | **Практическая работа №4**  «Приготовление из морепродуктов по выбору (Кальмары с сыром и чесноком. Салат креветочный Морские гребешки в соусе. Салат морской) | *Освоит:* технологии приготовления блюд из морепродуктов. *Научится:* готовить  блюда из морепродук­тов но выбору бригад­ным методом. Опреде­лять качество блюд. Сервировать стол и дегустировать блюда | Применение новых знаний.  Вводный инструктаж.  Практикум. | | Текущий и заключительный инструктаж. Самоконтроль.  Тест 1-4 задания 8.  Само- и взаимо- оценка. | Учебник 6 кл. §8  Кухонное оборудование и инструменты.  Рабочая тетрадь стр. 19-20 |  |  |
| 11 | **Технология первичной обработки мяса** (1 час) | ***Основные теоретические сведения***  Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов, Признаки доброкачественности мя­са. Органолептические методы определения доб­рокачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаи­вание мороженого мяса. ***Лабораторная работа №3*** «Определение доброкачественности мяса» | *Узнает:* виды и пищевую ценность мяса и субпродуктов (говяди­на, свинина, баранина; печень, легкие, сердце, язык, мозги). *Научится:* определять  качество мяса органолептическими метода­ми. Подбирать инстру­менты и приспособле­ния для механической и кулинарной обработки мяса. Организовывать рабочее место для первичной обработки мяса | Поиск и выделение информации о хранении мяса , когда не было холодильников, о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам; о происхождении понятий: «ромштекс», «бифштекс», «антрекот», «шницель», «эскалоп» и др.; о видах мяса, которое используется в питании в регионе проживания.  Проведение исследований.  Планирование последовательности технологический операций. Выполнение учебного проекта – техническое задание «Приготовление мясных блюд и гарниров к ним». Согласование и координация совместной деятельности. Управление поведением партнера, коррекция его действий.  Объективная оценка вклада каждого в решение общих задач бригады. | Проявление познавательного интереса и активности в предметно-технологической деятельности и желания учиться и трудиться в сфере общественного питания. Проявление желания умело вести домашнее хозяйство, обеспечивать семью рациональным питанием. | *Изучение и закрепление новых знаний.*  Объяснение с демонстрацией видеофрагментов. Самостоятельная работа с информацией и объектом изучения | | Наблюдение.  Оценка лабораторной работы.  Собеседование по вопросам темы.  Проверочные задания 9/1,2,4 | Интернет-ресурсы.  Электронная версия учебника.  Учебник 6 кл. §9 стр.57  Рабочая тетрадь стр.20-21 |  |  |
| 12 | **Технология приготовления блюд из мяса** (1 час) | Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса: технология варки, жарки, тушения, запекания, приготовления изделий из рубленного мяса. | *Освоит*: общие правила подготовки мяса к тепловой обработке и отличительные особенности для гуляша, бефстроганова, запекания целым куском, для рубленных изделий: виды тепловой обработки мяса; механическую и кулинарную обработку мяса с помощью безопасных и рациональных приемов труда | Изучение и закрепление новых знаний.  Объяснение с демонстрацией.  Самостоятельная работа с информацией и объектами изучения | | Собеседование по вопросам темы.  Проверочное задание 10/1 | Учебник 6 кл. §10 стр.61  Рабочая тетрадь стр.22-23  Мультимедиа. Интерактивная доска |  |  |
| 13 | **Приготовление блюд из мяса** (1 час) | *Учебный проект -техническое задание* ***Практическая работа* № 5**«Приготовление блюд из мяса и гарниров к ним» | *Научится:* выполнять проектное задание, пользуясь технико- технологической документацией. Планировать совместную дея­тельность членов бригады Выполнять кулинарную обработку мяса. Определять качество термической обработки мясных блюд |  | Комплексное применение знаний.  Вводный инструктаж.  Практикум. | | Наблюдение.  Текущий и заключительный инструктаж. Самоконтроль.  Тест 10/4.  Само- и взаимо- оценка | Учебник 6 кл. §10 стр.61  Электронная версия учебника.  Рабочая тетрадь стр.24  Оборудование и продукты |  |  |
| 14 | **Приготовление гарниров к блюдам из мяса** (1 час) | *Учебный проект – техническое задание*  «Приготовление блюд из мяса и гарниров к ним». ***Лабораторная работа № 4***«Определение качест­ва мясных блюд и гарни­ров» | *Узнает:*  требования к качеству готовых блюд  *Научится:* приготавливать гарниры к мясным блюдам, представлять выполненный проект. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Осуществлять подачу блюд к столу | Комплексное применение знаний.  Вводный инструктаж.  Практикум. | | Наблюдение.  Заключительный инструктаж.  Задание для с/к 10/2.  Само- и взаимо- оценка. Задание 10/3 | Учебник 6 кл. §10  Приборы для сервировки.  Рабочая тетрадь стр.23-24 |  |  |
| 15 | **Технология приготовление блюд из птицы** ( 1 час) | 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 кулинарной об­работке птицы. Требова­ния к организации рабоче­го места. Виды тепловой обработки hi ним. Техно­логии приготовления блюд из птицы | *Узнает:* способы разделки птицы. Требова­ния к организации ра­бочего места *Научится:* определять  качество птицы органо-лептическнмн метода­ми. Подбирать инстру­менты и приспособле­ния для механической и кулинарной обработки птицы. Осуществлять обработку птицы. Со­блюдать безопасные приёмы работы *с* ку­хонным оборудованием. инструментами и при­способлениями | Инициативное  сотрудничество в по­иске и представлении информации о блюдах из птицы, о технологии приго­товления блюд «Цыпленок табака», «Котлета по-киевски». Планирование по­следовательность технологических операций. Координация со­вместной деятель­ности. Объективная оценка вклада каж­дого в решение об­щей задачи коман­ды. Умение выра­жать свои мысли в соответствии с задачами коммуникации. | Установление связи между целью учебной деятель­ности и ее мотивом. Ориентация в межличност­ных отноше­ниях | *Изучение и* закре*пле­ние* новых *знаний.*  Объясне­ние с де­монстраци­ей видео­фрагмен­тов.  Самостоя­тельная работа с информа­цией и объ­ектами изучения | | Собеседо­вание по вопросам темы.  Наблюде­ние.  Провероч­ные задания 11/1.11/2 | Учебник бкл. §11  стр. 67. Интернет-ресурсы. Электрон­ная версия учебника.  Оборудо­вание и продукты.  *Рабочая тетрадь стр. 24-25* |  |  |
| 16 | **Приготовление блюд из птицы** (1 час) | Ассортимент блюд из пти­цы. Кулинарная обработка птицы: варка, жарка.  Оформление готовых блюд и подача их к столу.  **Практическая работа № 5** «Приготовление блюда из птицы» | *Научится:* осуществлять кулинарную обработку птицы: варка, жарка. Готовить блюда из птицы на выбор( рагу, жареная птица). Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. |  | *Примене­ние новых знаний.*  Вводный инструктаж.  Практикум | | Текущий и заключи­тельный инструктаж. Задание для самоконтроля 11/3 | Учебник бкл. §10. Предметы для сервировки стола.  Рабочая тетрадь стр. 26 |  |  |
| 17 | **Технология приготовления заправочных супов**  (1 час) | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов для  приготовления заправочных супов. Технология  приготовления щей, борща, рассольника, солянки,  овощных супов и супов с  крупами и мучными изделиями | *Узнает:* классификацию супов и технологию их приготовления  *Научится:* определять  качество продуктов для приготовления супа  Выбирать оптимальный  режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа | Поиск информации  о различных супах.  Смысловое чтение  технологической  документации. Овладение навыками  деловых, уважительных, культурных отношении со  всеми членами бригады (группы). диагностика результатов по принятым  критериям и показателям. | Осуществление органолептической  опенки готовых супов  проявление  волевых усилии для преодоления  трудностей | *Изучение и*  *закрепление новых*  *знании.*  Самостоятельная  работа с  информацией и объектами  изучения | | Собеседование по  вопросам  темы.  Наблюде-  ние.  Провероч-  ные  задания  12/1, 12/3  12/4 | Учебник  б кл. § 12  стр. 67.  Интернет-  ресурсы,  Электронная версия  учебника  *Рабочая*  *тетрадь*  *стр. 26-28* |  |  |
| 18 | **Приготовление заправочных супов** (1 час) | Оценка готового блюда. Оформление готового супа  и подача к столу. Приемы  мытья посуды и кухонного  инвентаря.  ***Практическая работа***  ***№ 6***«Приготовление заправочных супов» | *Научится:* готовить  бульон и оформлять  заправочный суп. Соблюдать безопасные  приемы труда при работе с горячей жидкостью. Готовить блюда  по технологической карте | *Применение новых*  *знаний*  Вводный  инструктаж.  Практикум | | Собеседование.  Текущий и  заключи-  тельный  инструктаж.  Само- и взаимо­оценка. | Учебник  *6* кл. §10  Кухонное  оборудование.  Предметы  для сервировки стола |  |  |
| 19 | **Тематический**  **контроль**  **ЗУН по разделу**  **«Кулинария»**  (1 час) | Обобщение и системати­зация ЗУН по разделу  «Кулинария»  Проверочная работа | *Научится:* обобщать,  структурировать, приводить в систему изученный материал по разделу «Кулинария» | Подготовка заданий по группам о значении блюд из рыбы, нерыбныхпродуктов моря, мяса и птицы; заправочных супов.  Выполнение контрольных заданий. Взаимопроверка | Проявление  самостоятельности и познавательной  активности при выполнении задании и решении задач. Стремление к саморазвитию и самообразованию | *Урок кон­троля и*  *коррекции.*  Обобщение  и система­тизация. | | Наблюде­ние.  Взаимопроверка.  Контроль | Групповые презентации. |  |  |
| 20 | **Разработка критериев к проекту**  «*Приготовление семейного воскресного обеда»*  (1 час) | ***Запуск проекта № 2***  «*Приготовление семейного воскресного обеда»*  Постановка проблемы.  Создание мотивации на проект. Обоснование потребности членов семьи.  Цели и задачи проекта.  Перечень требований к  объекту проектирования | *Научится:* исследовать  и обосновывать потребности членов семьи  по поводу меню воскресного обеда. На основании исследовании  предпочтении своей  семьи разрабатывать  критерии, которым  должен соответствовать воскресный семейный обед. | Осознание и принятие проблем,  исследование и  анализ. Поиск и обработка информации. Постановка цели  проекта Генерирование идей, их анализ. Сравнение,  оценка и выбор оп­тимального вариан­та. Разработка кри­териев к воскресному обеду. Моделирование способа достижения цели.  Планирование реализации проекта.  Проявление критического мышления в результате анали­за, самооценки, оценки работ других. Поиск информации о сервировке  новогоднего и рождественского стола  в разные времена России.  Выстраивание монологического высказывания. Участие в дискуссии. | Овладение  базовыми семейными  ценностями:  навыками самообслуживания и обслуживания членов семьи  Воспитание  культуры по­ведения за столом по принятым  нормам этикета. Примерка  на себя ролей «Повар», «Официант», **«**Дизайнер**».**  Осознание  требований к человеку этих профессий.  Планирование  способов  улучшения  проекта по приготовлению воскресного семейного обеда. Проведение рефлексии полученного опыта. Овладение навыками ведения семейного бюджета, эстетического оформления стола к обеду и презентации к публичному выступлению | ***Выполнение проекта***  Проблемный диалог.  Исследование | | Наблюдение.  Проверка.  Решение  заданий  №1,2,3,4 | Учебник  6 кл.  § Творческий проект.  Интернет-  ресурсы  *Рабочая*  *тетрадь*  *стр. 30-31* |  |  |
| 21 | **Выбор**  **лучшего**  **варианта**  **меню**  (1 час) | Первоначальные идеи, выбор лучшего варианта на основании их анализа по отношению к требованиям (критериям) | *Научится:* вырабатывать первоначальные  идеи, анализировать их, выбирать базовую. Составлять меню обеда.  Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления  обеда. | *Исследование.*  *Согласование* | | Формирующая  оценка  учителя.  Самооценка  Решение  заданий  №5,6 | Учебник  6 кл.  § Творческий проект.  Интернет-  ресурсы.  *Рабочая*  *тетрадь стр. 31-32* |  |  |
| 22 | Работа над проектом: **Приготовление**  **воскресного семейного**  **oбеда**  (1 часа) | Технологическая документация (технологические  карты) для приготовления  блюд, входящих в меню  семейного обеда | *Научится:* подбирать  рецепты или разрабатывать технологическую последовательность приготовления  набора для семейного обеда | *Аргументация*  *Эксперимент.*  Д/3 «Приготовление семейного обеда», «Сервировка стола» | | Формирующая  оценка родителей.  Самоконтроль | Учебник  6 кл.  §8-12.  § Творческий проект |  |  |
| 23 | **Сервировка**  **стола к**  **обеду.**  **Этикет за**  **столом**  (1 час) | Сервировка стола к обеду. Набор столового белья.  приборов и посуды для обеда. Способы складывания салфеток. ***Практическая работа № 7***«Сервировка стола к обеду»  *Модельная ситуация*  «Спроектировать натурно, графически или с помощью ПК вариант сервировки обеда» | *Научится:* подбирать  столовое белье для сервировки стола к обеду в соответствии с меню.  Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, подачу блюд; правила  поведения за столом и пользования столовыми приборами | *Совершенствование*  *знаний и*  *умений.*  Вводный  инструктаж.  Тренинг. | | Наблюдение.  Проверка и  оценка  заданий  13/2,  13/3.  С/контроль  заданий  13/4 | Учебник  6 кл.  §12  *Рабочая*  *Тетрадь* стр. 2*8-29.*  *Рабочая*  *тетрадь*  *стр. 29* |  |  |
| 24 | **Эксперт­ная оценка и самооценка**  (1 час) | Требования к оценке: оценка продукта проектной деятельности, оценки процесса проектной деятельности, оценка проектной документации, оценка источников информации  использованной для проекта. | *Научится:* критически оценивать выполненный проект и себя в  этой деятельности на основанииоценки членов семьи. Выполнять  самооценку проекта по отношению к цели и требованиям, предъяв­ляемым к воскресному обеду | *Обобщение и систематизация.*  Собеседование | | *Эксперт­ная оценка*  *и само-*  *оценка.*  Задание  13/7 | Учебник 6 кл.  **§** Творческий проект  *Рабочая*  *Тетрадь стр.33* |  |  |
| 25 | **Подготовка**  **презентации проекта**  (1 час) | Подготовка презентации и  отчета о выполненном  проекте | *Научится:* выполнять  презентацию, подводить итоги проделанной  работы, подготавливать  монологическое сообщение о проекте | Собеседование.  Консультирование | | Наблюде-  ние | Дизайн-  Папка. Презентации  проектов |  |  |
| 26 | **Презен­тация и зашита проекта**  (1 час) | Презентация продукта и защита проекта | *Научится:* публично выступать, участвовать в дискуссии, задавать вопросы и отвечать на заданные вопросы | Выстраивание мо­нологического вы­сказывания. Аргу­ментирование вы­водов и ответов на вопросы | Проведение рефлексии полученного опыта. Оце­нивание своих возможностей для решения проблемы по приготовле­нию семейного обеда | *Публичная*  *защита.*  Рефлексия,  контроль,  коррекция | | Наблюде­ние Оценка | Продукт.  Проектная  папка |  |  |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 22 час**  **Технология творческой и опытнической деятельности – 8 час (30 часов)** | | | | | | | | | |  |  |
| 27 | **Опреде­ление проблемы и потреб­ностей:**  проект № 3«На­ряддля семейного обеда».  (1 час) | ***Запуск проекта № 3*** «На­ряддля семейного обеда». Понятия: проблема; по­требности; цель; задачи проекта исследования. ***Практическая работа*** «Определение проблемы и исследований для ее ре­шения» | *Научится:* определять существенные признаки реальной и желаемой ситуации, определять потребности в швейном изделии, формулиро­вать проблему ставить цели и задачи, планиро­вать исследования | Анализ реальной и желаемой ситуации. Определение про­блемы. Планирова­ние исследовании для определения требований к проектному изделию | Осознание  необходимо­сти преобразующей деятельности созидательно­го труда при включении в проектную деятельность | | *Совершен­ствование*  *знаний.*  Проблем­ная ситуация.  Консульти­рование | Наблюде­ние. Оценка и  корректи­ровка *задании 1. 2,3,4* | Учебник 6 кл.  § Творче­ский про­ект.  *Рабочая тетрадь стр. 55-56* |  |  |
| 28 | **Текстильные материа­лы из химических волокон** (1 час) | *Понятия:* химические во­локна (искусственные и синтетические), нетканые материалы (клеевые и уте­пляющие); оператор на производстве химических волокон | *Узнает*: виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых мате­риалов из химических волокон | Исследование  свойств текстильных материалов из химических воло­кон. Поиск и представление инфор­мации о современ­ных материалах из химических воло­кон и об их применении. Оформление результатов исследований. Определение требований проектного изделия к материалам | Знакомство с  профессией  оператора на  производстве  химических  волокон | | *Изучение и закрепле­ние новых знаний.* Объясне­ние с де­монстраци­ей | Наблюдение.  С/контроль  задания  14/4 | Учебник  6 кл. § 14.  *Рабочая тетрадь стр. 35* |  |  |
| 29 | **Исследование свойств текстильных, материа­лов из химиче­ских во­локон** (1 час) | **Лабораторная работа №5** «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон», «Выбор материалов к про­ектному изделию» | *Научится* подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Со­ставлять коллекции тканей из нетканых материалов из химиче­ских волокон. Выбирать материалы к своему проектному изделию | Практикум.  Самостоя­тельная работа с информа­цией и объ­ектами изучения | Проверка и оценка заданий 14/1, 14/2 | *Рабочая тетрадь стр. 34* |  |  |
| 30 | **Опреде­ление размеров фигуры человека** (1 час) | *Понятия:* плечевая одежда с цельнокроеным рукавом; мерки (обхват шеи, груди, плеча, длина спины до талии, длина изделия): сумма длин плеча и рука­ва; прибавки; выкройка, туника. Первоначальные идеи | *Узнает:* виды одежды с коротким цельнокрое­ным рукавом. Правила снятия мерок для данного вида одежды и записи результатов. *Научится:* вырабатывать первоначальные идеи плечевых изделий с цельнокроеным рука­вом, оценивать их по заданным критериям, выбирать лучшую. *Межпредметные свя­зи:* математика, исто­рия. ИЗО | Смысловое чтение и применение тех­нико-технологи­ческой документа­ции. Поиск и ос­мысление инфор­мации об одежде древних римлян **в** Интернете. Проектирование объек­тов, имеющих потребительскую  стоимость. Генери­рование идей проектного изделия. Оценивание пра­вильности выпол­нения учебных за­дач | Овладение  навыками де­ловых, уважи­тельных, культурных отношении со всеми члена­ми группы, коммуника­тивной компе­тентности в процессе ро­левой игры. Проявление конструкторско-технологического мышле­ния | | *Изучение и закрепле­ние новых знаний.*  Объясне­ние с де­монстраци­ей видеофрагментов  Мозговой штурм | Наблюде­ние.  Проверка и оценка за­даний 5, 6, 7/1 | Учебник 6 кл.  § Творче­ский про­ект.  *Рабочая тетрадь стр 57-58* |  |  |
| 31 | **Снятие**  **мерок для изготовления плечевого изделия** (1 час) | ***Практическая работа № 8***«Снятие мерок и за­пись результатов измере­ний". Часть 1 | *Научится:* снимать мерки с фигуры челове­ка и записывать результаты измерений.  Выбирать прибавки на сво­боду облегания | *Практи­кум.*  Ролевая игра | поде­нно  Проверка и оценка заданий 15/1; 15/2; 7/2 | Учебник  6 кл. § 15 *Рабочая тетрадь стр. 36, стр. 58* |  |  |
| 32-33 | **Построение чертежа пле­чевого изделия**  (2 часа) | Последовательность построения чертежа проектного изделия. ***Практическая работа***  ***№ 9***«Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом». Час­ти 2. 3 | Узнает: правила построения чертежа изделия с цельнокроеным  рукавом.  *Научится:* читать чертеж, рассчитывать по формулам отдельные конструктивные эле­менты чертежа, строить чертеж в  *М* 1:4, в натуральную величину.  *Межпредметпые связи:* математика, черче­ние и графика | Комбинированный.  Проблемная беседа.  Практикум | Проверка и  Оценка задания 15/3: 15/4.  Само и взаимоконтроль.  Тест 15/5 | *Рабочая*  *тетрадь стр. 36-37* |  |  |
| 34 | **Модели­рование плечевой одежды**  (1 час) | *Понятия:* моделирование одежды; подкройная об­тачка; фурнитура; подборт; цельнокроеная и отрезная по линии талии модель; художник по костюму | *Узнает:* приемы моделирования плечевой одежды с цельнокрое­ным рукавом  *Научится:* моделировать форму выреза, изделие с застежкой на пуговицы, выполнять построение подборта, модели отрезные по линии талии с юбкой в сборку. Выполнять эскиз проектного изделия и моделировать его.  *Межпредметные свя­зи:* черчение и графика, ИЗО | Самостоятельная формулировка для себя новых задач познавательной деятельности;  определение адекватных способов ре­шения задач по моделированию; ком­бинирование  известных алгоритмов технологического творчества для  моделирования  своего проектного изделия. Соблюдение норм и правил безопасности созидательного труда | Проявление логического и  творческого мышления при решении задач моделирования и раскроя, овла­дение мето­дами эстети­ческого оформления своих решений. Знакомство с про­фессиями «Художник по костюму», «Закройщик», «Технолог-конструктор швейного производства». Бережное отношение к ресурсам. Рефлексия полученного опыта. | | *Комбинированный.*  Проблемная беседа.  Практикум | Наблюдение  Проверка и оценка за­дании 16/1; 16/2. Само и  взаимокон-троль. Тест 16/5 | Учебник бкл. § 16.  Электронный  учебникник.  *Рабочая тетрадь стр. 38-39* |  |  |
| 35 | **Подго­товка выкрой­ки к раскрою** (1 час) | Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки и переда, подборта.  ***Практическая работа №10*** «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою» | *Научится:* готовить  выкройку проектного изделия к раскрою. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек, подборта и др.  освоят основы практической проектной деятельности | *Комплекс­ное приме­нение знаний.*  Практикум. | Набл кива­ние.  Проверка и  оценка та- | Учебник бкл. § 16  Рабочая тетрадь стр. 40-41 |  |  |
| 36 | **Раскрой проект­ного из­делия**  (1 час) | *Понятия:* настил ткани в сгиб и в разворт, кон­трольные надсечки; флизелин; припуски. Правила раскроя. Крите­рии качества кроя. ***Практическая работа № 11***«Раскрой швейного изделия» | *Научится:* подготавливать  ткань к раскрою, раскладывать выкройки на ткани, осуществлять экономный раскрой деталей из ткани и про­кладочного материала в  соответствии с прави­лами | *Комплекс­ное приме­нение зна­нии.*  Инструк­таж ввод­ный  Практикум | Наблюде­ние.  Проверка и оценка за­дания 17/1, 17/2. Само кон­троль. Тест 17/4 | Учебник  6КЛ § 17. Электрон­ный учеб­ник. *Рабочая тетрадь стр.41-42* |  |  |
| 37 | **Технология дублирования деталей** (1 час) | Понятие о дублировании деталей кроя. Правила  работы с утю­гам.  ***Практическая работа № 12***«Дублирование де­талей клеевой проклад­кой» | *Узнает:* технологию  соединения деталей кроя с прокладочным материалом. *Научится;* дублировать детали клеевой прокладкой с соблюде­нием правил безопасного труда | Находить информа­цию о видах клее­вых прокладок. Проводить сравни­тельный анализ терминов ручных работ, определять вое значе­ние приставок. Ра­ционально органи­зовывать рабочее место для выполнения ручных швов, проводить оценку  качества своей ра­боты | Проявление  Технико-  технологического мышле­ния | | *Комбинированный.*  Объясне­ние. Де­монстра­ция. Практикум | Наблюде­ние  Проверка и оценка за­дания 18/1. Самокон­троль. Тест 18/3 | Учебник 6 кл. § 16.  *Рабочая тетрадь стр. 43-44* |  |  |
| 38 | **Перенос линий выкройки на детали кроя** (1 час) | *Понятия:* копировальные стежки; резец-колесико. Основные операции при ручных работах: приметывание, выметывание. ***Практическая работа № 13***«Изготовление об­разцов ручных швов» | *Узнает* способы переноса линий выкройки на детали  кроя копировальными стежками,  резцом-колеси-ком и булавками  *Научится:* выполнять перенос линий с помо­щью копировальной строчки на изделии | *Комбинированный.*  Объясне­ние. Де­монстра­ция. Практикум | Наблюде­ние  Проверка и оценка за­дания 19/1. Самокон­троль. Тест 19/3 | Учебник 6 кл. § 19.  *Рабочая тетрадь стр. 43-44* |  |  |
| 39 | **Неполадки швей-**  **ной ма­шины и их устранение** (1час) | *Понятия:* машинная игла; неполадки, связанные с  неправильной установкой иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу; слабая и  стянутая (тугая) строчка.  ***Практическая работа***  ***№ 14***«Устранение дефектов машинной строчки» | *Узнает* неполадки  швейной машины  *Научится:* выполнять  замену машинной иглы  Определять вид дефекта строчки по ее виду  Выполнять регулирование качества зигзагооб-  разной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки | Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Находить и предъявлять информацию  о фурнитуре для  одежды, об истории  пуговиц. Овладевать  безопасными  приёмами работы  на швейной машине и ухода за ней; анализировать дефекты  строчек и их причины | Проявление технико-технологического  Мышления при решении  технических  задач по устранению неполадок машины | | *Комбинированный.*  Объясне­ние. Де­монстра­ция. Практикум | Наблюде­ние  Проверка и оценка за­дания 20/1, 20/2. Самокон­троль. Тест 20/3 | Учебник 6 кл. § 20.  *Рабочая тетрадь стр. 45-46* |  |  |
| 40 | **Приспособления**  **к швей-**  **ной машине**  (1 час) | *Понятия:* приспособления к швейной машине для  обметывания петель и пришивания пуговиц.  ***Практическая работа***  ***№ 15***«Применение при­способлений к швейной машине» | *Научится:* подготавливать швейную машину  к работе. Выполнять  обметывание петли на  швейной машине.  Пришивать пуговицу на швейной машине | *Комбинированный.*  Объясне­ние. Де­монстра­ция. Практикум | Наблюде­ние  Проверка и оценка за­дания 21/1, 21/2. Самокон­троль. Тест 21/3 | Учебник 6 кл. § 21.  *Рабочая тетрадь стр. 46-47* |  |  |
| 41 | **Виды машинных операций**  (1 час) | *Понятия:* притачивание; обтачивание: обтачной шов с расположением шва  на сгибе и в кант. Классификация машинных швов:  краевые, соединительные,  отделочные | *Узнает:* технологию  обработки притачного и  обтачного швов с расположением шва на сгибе и в кант.  *Научится:* читать  схематические обозначения швов, переводить  их на вербальный и  графический язык | Оценивание пра­вильности выполнения учебной задачи. Соблюдение  норм и правил  безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. Самостоятельная работа с технологической документацией. Планирование и регуляция своей деятельности. Соз­дание объектов, имеющих потреби­тельскую стои­мость. Диагностика познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям Поиск и представление ин­формации об истории швейных изделий с цельнокрое­ным рукавом | Проявление . технико-технологического  мышления,  трудолюбия и  ответственно­сти за результаты своей работы | | *Изучение и закрепление новых знаний.*  Проблемный диалог.  упражнения | Проверка и оценка за-  дания 22/1.  Самокон-  троль.  Задание 22/3 | Учебник  6 кл. § 22.  *Рабочая*  *тетрадь*  *стр.47-48* |  |  |
| 42 | **Выпол­нение**  **машинных швов** (1 час) | ***Практическая работа***  ***№ 16***«Изготовление  образцов машинных  швов».  Самостоятельная работа с объектами изучения | *Научится:* выполнять на образцах операции  притачивание, обтачивание в сгиб и в кант, выполнять повороты ни игле, обрабатывать припуски на швы перед вывертыванием | *Практикум.*  Инструктаж.  Практическая работа | Проверка и оценка за-  дания 22/2.  Самокон-  троль.  Задание 22/3 | Учебник  6 кл. § 22.  *Рабочая*  *тетрадь*  *стр.48* |  |  |
| 43 | **Техноло­гия обработки мелких деталей** (1 час) | Технология обработки мелких деталей швейного изделия обтачным швом -мягкого пояса, бретелей, шлевок, карманов | *Узнает;* технологию, обработки мелких дета­лей и их влажно-тепловой обработки. *Научится;* планировать процесс проектного изделия | *Изучение и закрепления новых знаний.* Самостоя­тельная работа с объектами изучения. | Проверка и оценка за-  дания 23/1.  Самокон-  троль.  Задание 23/2; задание 9 | Учебник  6 кл. § 23.  *Рабочая*  *тетрадь*  *стр.48-49,*  *стр. 59-60* |  |  |
| 44 | **Обработки мелких деталей изделия** (1 час) | ***Практическая работа № 17***«Обработки мелких деталей проектного изделия» | *Научится»:* обрабатывать обтачным швом мягкий пояс, бретели, шлевки, завязки, карма­ны. Проводить ВТО (влажно-тепловую обработку) этих деталей | *Применение новых знаний.*  практикум | Само- и взаимоконтроль.  Оценка качества работы | Критерии для оценивания. Готовые детали |  |  |
| 45 | **Подготовка проектного изделия к примерке** (1 час) | *Понятие:* примерка. Последовательность под­готовки изделияк пример­ке.  ***Практическая работа №18***«Подготовка изделия  к примерке» Задание 1 | *Узнает:* технологию  подготовки проектного изделия к примерке. *Научится:* сметывать средний шов спинки,  плечевые и боковые срезы, соединять лиф с юбкой, заметывать подогнутый край низа изделия | Самостоятельная работа с технологической информаци­ей. Планирование и регуляция своей деятельности. Проведение анализа посадки изделия на фигуре с целью устранения дефектов. Диагностика познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям. Создание объектов, имеющих потребительскую стоимость. Индивидуальное планирование обработки проектного изделия. Овладение безопасными приемами труда | Проявление технологиче­ского мышле­ния, трудолюбия и ответственности за  результаты своей работы | | *Изучение и закрепление новых знаний.*  Объяснение с демонстрацией.  Практическая работа | Проверка и оценка задания практической работы.  Самоконтроль | Учебник  6 кл. § 24.  Детали кроя проектного изделия |  |  |
| 46 | **Примерка и устранение дефектов в проектном изделии** (1 час) | *Понятие:* устранение дефектов. Правильность по­садки изделия на фигуре. ***Практическая работа №18*** «Проведение примерки». Задание 2 | *Научится:* определять  дефекты в изделии и проводить коррекцию ширины, положения среднего, плечевых, боковых, талиевого швов; застежки, длины проектного изделия | *Применение знаний.*  Вводный инструктаж. Практическая работа | Задание 24/2. Само- и взаимоконтроль. Оценка качеств работ №18  § 24 | Рабочая тетрадь стр. 49-50  Критерии для оценивания.  Изделие готовое к примерке |  |  |
| 47 | **Обработка средних и плечевых швов** (1 час) | Технология обработки среднего шва переда с застежкой и разрезом, сред­него шва спинки, плече­вых швов.  ***Практическая работа №19.***Задания 1,2 | *Научится:* обрабатывать средний шов переда с застёжкой и разрезом, среднего шва спинки, плечевых швов, разутюживать и обметывать припуски на швы | *Применение знаний.*  Вводный инструктаж с демонстрацией.  Практическая работа | Задания 25/1, 25/2.  Само- и взаимоконтроль.  Задание 25/3.  Оценка качества работы | Учебник  6 кл. § 25.  *Рабочая*  *тетрадь*  *стр.50-51.*  Критерии для оценивания.  Проектное изделие |  |  |
| 48 | **Обработка нижних срезов рукавов** (1 час) | Технология обработки нижних срезов рукавов.  ***Практическая работа №19***. Задание 3 | *Научится:* обрабатывать нижние срезы рукавов швом вподгибку с закрытым срезом |  |  |
| 49 | **Подготовка обтачки к обработке горловины** (1 час) | *Понятия:* подкройная обтачка; подборт. Технология обработки подкройной обтачки и подборта.  ***Практическая работа №20.*** Задание 1 | *Научится:* обрабатывать обтачку, подборт (укрепление клеевой прокладкой), сметывание, стачивание и разутюживание; обметывание внешнего среза | Определение способов решения проектной задачи на основе заданных алгоритмов. Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. Самостоятельная работа с технологической документацией. Планирование и регуляция своей деятельности | Внесение необходимых дополнений и корректив в план работы над проектным изделием | | *Комбинированный.*  Объяснение. Демонстрация.  практикум | Наблюде­ние  Оценка качества работы.  За­дания 26/1. Самокон­троль. Задание 26/2 | Учебник 6 кл. § 26.  Натуральные объекты  *Рабочая тетрадь стр. 52* |  |  |
| 50 | **Обработка горловины и застежки** (1 час) | Технология обработки горловины подкройной обтачкой, застежки – подбортом.  ***Практическая работа №20***. Задание 2,3. Выполнение проекта | *Научится:* обтачивать горловину подкройной обтачкой (с расположением ее на лицевой и изнаночной стороне), застежку - подбортом | *Комбинированный.*  Инструктаж.  Групповое взаимообучение. |  |  |
| 51 | **Обработ­ка боко­вых швов и**  **соедине­ние лифа с юбкой** (1час) | Технология обработки бо­ковых швов и соединение лифа с юбкой. ***Практиче­ская работа № 21***«Обра­ботка боковых швов и со­единение лифа с юбкой». Задания 1,2 | *Научится;* обрабаты­вать боковые швы и соединять лиф с юбкой (стачивал, заутюжи­вать, обметывать) | *Применение знаний.* Вводный инструк­таж.  Практиче­ская работа | Оценка качества работы. *Задания* 27/1,27/2. Само- и взаимокон­троль | Учебник  6 кл. §27. *Рабочая тетрадь стр. 53.* Натураль­ные объекты |  |  |
| 52 | **Обработка нижнего среза изделия** (1 час) | Технология обработка низа проектного изделия и разреза в шве. ***Практическая работа* № *22***«Обработка нижнего среза проектного изделия». Задание 1,2 | *Научится:* обрабатывать низ проектного изделия швом подгибку с открытым и закрытым срезом. Обрабатывать разрез в шве | Анализ допущенных ошибок, поиск путей их исправле­ния. Применение элементов эконо­мики. Контроль конечных результатов труда по уста­новленным крите­риям | Установление связи между целью и мо­тивом учеб­ной деятельности. Моби­лизация волевых усилий для успешно­го завершения  проекта | | *Применение знаний.*  Вводный инструктаж.  Практическая работа. | Оценка качества работы. *Задания* 28/1. Само- и взаимокон­троль | Учебник  6 кл. §27. *Рабочая тетрадь стр. 53-54.* Натураль­ные объекты |  |  |
| 53 | **Оконча­тельная отделка проектного из­делия** (1 час) | *Понятия:* окончательная отделка изделия, ласы, отпаривание.  Технология обработка низа изделия. ***Практическая работа* № *2*2** «Окончательная от­делка проектного изде­лия» Задание 3. | *Научится:* выполнять окончательную отделку изделия: обметывать петли, выполнять щет­ку и ВТО изделия пришивать фурнитуру; осуществлять оценку качества готового изде­лия | *Применение знаний.*  Вводный инструктаж.  Практическая работа. | Само- и взаимокон­троль *Задания* 28/2. Оценка качества изделия. | Учебник  6 кл. §28. *Рабочая тетрадь стр. 53-54.* Натураль­ные объекты |  |  |
| 54 | **Испыта­ние и**  **оценка проект­ного изделия**  (1 час) | ***Практическая работа***Испытание изделия в ре­альных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем или экспертом и самооценка учеником. Подсчет условий себестоимость проекта. | *Научится:* проводить  испытание изделия в реальных условиях. Оценивать потреби­тельские качества гото­вого изделия: эконо­мические, функцио­нальные, эстетические Намечать пути улучшения потребительских качеств и рассчитывать условную себестоимость проектного изделия | Осознанное ис­пользование речевых и зрительного ряда в соответствии с задачей коммуника­ции для выражения своих чувств, мыслей, аргументов, формулирования выводов; коммуникативное взаимодействие с экспертами, одноклассниками и учителем в процессе дискуссии | Проведение рефлексии полученного опыта. Оце­нивание своих возможностей и опыта для решения проблемы и результатов деятельности по отношению к поставленной цели и перечню требований к объекту проектирования | | *Совершен­ствование знаний.*  Практическая работа | Само- и взаимокон­троль.  *Задание* 10 «Мой твор­ческий проект» | Учебник  6 кл.  § «Творче­ский про­ект». *Рабочая тетрадь стр. 60-61.* Проектные изделия.  Мелехина С.И. Методические рекомендации по преподованию предмета «Технология» в 5-6 классах в 2015-2016 гг. Примеры видеозащиты проектов учащимися |  |  |
| 55 | **Подготовка презентации и выступления** (1 час) | Подготовка презентации проектам с использованием компьютерной техники. Подготовка выступления (доклада) | *Научится:* выполнять пояснительную записку и презентацию с помощью ПК | *Урок рефлексии (смотр знаний)*  Презентация .  Дискуссия.  Оценка. | Наблюдение.  Активное задавание вопросов.  Оценка защиты изделия и проектной документации |  |  |
| 56 | **Презентация и защита проекта** (1 час) | Презентация и публичная защита проекта | *Научится:* подготавливать устное сообщение для презентации и защиты проекта.  Межпредметные связи: ИКТ, русский язык, литература |  |  |
| **Раздел «Художественные ремесла»» - 8 час**  **Технология творческой и опытнической деятельности – 4 час (12 часов)** | | | | | | | | | |  |  |
| 57 | **Проект «Вяжем аксессуары крючком и спицами»** (1 час) | ***Запуск проекта № 4*** «Вяжем аксессуары крючком и спицами». ***Практическая работа*** «Знакомство с ассортиментом вязаных изделий».  Понятия: аксессуары, пряжа, крючки, спицы (круговые, чулочные) | *Узнает:* сведения из истории старинного рукоделия-вязания; о месте вязаных изделий крючком и спицами в современной моде.  Научится: организовывать рабочее место для вязания. Определять потребности в вязаных изделиях.  **Межпредметные связи:** ИЗО, ИКТ, история. | Поиск, обработка и представление информации о народных художествен­ных промыслах,  связанных с вяза­нием спицами и крючком в регионе проживания; мате­риалах и инстру­ментах для вязания Осуществление коммуникативного взаимодействия в группе | Развитие эстетического сознания через освоение художественного  наследия народов Рос­сии, через творческую деятельность эстетического характера | | *Изучение и закрепление новых знаний.*  Объяснение с демонстрацией.  Самостоятельная работа с объектами изучения | Оценка опережающего задания – групповых презентаций по ассортименту вязаных изделий, материалам, инструментам | Учебник  6 кл. §29.    Натураль­ные объекты для организации рабочего места |  |  |
| 58 | **Основ­ные виды петель при вяза­нии**  **крючком** (1 час) | *Понятия:* начальная петля, воздушная петля; це­почка воздушных петель; соединительный столбик; столбик без накида, стол­бик с накидом, схема вязания | *Узнает:* основные виды петель для вязания крючком, технологию их выполнения. *Научится:* читать условные обозначения при вязании крючком рассчитывать количество петель для образца | Поиск информации  и подготовка сообщений на тему «История вязания» Чтение схем вязки. Создание схем для вязания крючком и спицами с помощью ПК. Готовность к коммуникативному взаимодействию с  мастерами народных промыслов. Анализ проектов учащихся в технике вязания.  Зарисовывание и фотографи­рование наиболее интересных вязаных изделий | Развитие тру­долюбия, во­левой саморе­гуляции и от­ветственности  За качество своей деятельности;  проявление оологическогокого и экономического мышления. Знакомство с  требованиями к человеку профессий «Вязальщица текстильно-галантерейных изделий».  Овладение методами эстетического оформления образцов. Создание портфолио | | *Изучение и закрепле­ние новых знаний.* Объяснение с де­монстра­ций. Уп­ражнения | Наблюде-нне.  Самокон­троль.  *Задание* 29/2.  Проверка *задания*  30/1,30/2 | Учебник  6 кл. *§* 30  *Рабочая*  *тетрадь стр. 62-64* |  |  |
| 59 | **Вязание полотна крючком**  (I час) | *Понятия:* начало вязания; вязание рядами: основные способы вывязывания петель; закрепление вязания. ***Практическая работа № 23***«Вывязывание по­лотна из столбиков без накида несколькими спо­собами» | *Научится:* выполнять  образцы вывязывания полотна из столбиков без накида, вводя крю­чок по обе нити петли, вводя крючок под зад­нюю нить петли, вводя крючок под переднюю  нить петли | *Примене­ние знании.*  Инструк­таж. Уп­ражнения. Практикум | Наблюдение.  Проверка  *заданий*  31/2,31/3.  Самокон­троль  *Задание* 31/4 | Учебник  6 кл. *§* 31  *Рабочая*  *тетрадь стр. 64-65* |  |  |
| 60 | **Вязание крючком**  **по кругу** (1 час) | *Понятия:* вязание по кру­гу (основное кольцо, спо­собы вязания по спирали и кругу)  ***Практическая работа №24***  «Выполнение плотного вязания по кругу» | *Научится:* выполнять образцы плотного вязания круга, «бабушкино­го» квадрата и шестиугольннка. Отпаривать готовое изделие | *Примене­ние знании.*  Инструк­таж. Уп­ражнения. Практикум | Наблюдение.  Проверка  *заданий*  32/1,32/2.  Самокон­троль  *Задание* 32/3 | Учебник  6 кл. *§* 31  *Рабочая*  *тетрадь стр. 65-67, стр.89-91* |  |  |
| 61-62 | **Вязание спицами узоров лицевыми и изнаночными петлями** (2 час) | *Понятие:* кромочные, лицевые и изнаночные петли; платочная и чулочная вязка.  ***Практическая работа***  ***№ 25***«Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями». Задания 1, 2, 3,4 | *Научится:* вязать спицами узоры из лицевых и изнаночных птель: набор петель на спицы*,* применение схем узоров с условными обо-  значениями, закрытие  петель последнего ряда | *Примене­ние знании.*  Инструк­таж. Практикум | Наблюдение.  Проверка  *заданий*  33/1,33/2.  Самокон­троль  *Задание* 33/4 | Учебник  6 кл. *§* 33  *Рабочая*  *тетрадь стр. 67-69*  Вязаные изделия |  |  |
| 63 | **Определение проблемы проекта** (1 час) | ***Практическая работа.***Определение проблемы, цели и задач проекта. Вы-  работка идей и выбор лучшей.  Разработка перечня требований к проектному изделию, форма, размер, мате-  риалы, цвет и др. | *Научится:* находить и анализировать информацию об изделиях в  технике вязания. Выполнять эскизы идей, выбирать лучшую идею  по заданным критериям. Разрабатывать требования к изделию | Обоснование про­блемы и потребностей. Анализ идей и выбор базовой  (лучшей). Сравнение и анализ альтернативных варинтов. Подготовка  отчетов - таблиц по  исследованию рынка изделий. Разработка дизайн-  спецификаций на  основе исследований. Проработка  базовой идеи. Планирование процесса изготовления | Проявление  творческого и экономического  мышления; трудолюбия, волевой саморегуляции и ответственности за качество своей деятельности | | *Комплексное применение знаний.*  Проблемная ситуация | Наблюдение.  Проверка заданий 1,2,3,4.5 | Учебник  6 кл. *§* 34  *Рабочая*  *тетрадь стр. 72-73*  Банк идей |  |  |
| 64 | **Прора­ботка**  **лучшей**  **идеи проекта.**  (1 час) | ***Практическая работа***«Проработка лучшей идеи»  «Расчет материалов и денежных затрат на проектное изделие. Планирование его изготовления» | *Научится:* создавать  схему лучшей идеи для вязания спицами цветных узоров с помощью  ПК. Выбирать технологию изготовления проекта | *Комплексное применение знаний.*  Проблемная ситуация | Наблюдение.  Проверка заданий  6,7,8,9 | Учебник  6 кл. *§* 34  § «Творче­ский про­ект».  *Рабочая*  *тетрадь стр. 73-76* |  |  |
| 65-66 | **Изготовление**  **проектного изделия**  (2 час) | ***Практическая работа.***  Изготовление проекта в соответствии с планом.  Оформление дизайн-  листов (на формате А-4)  или в рабочей тетради | *Научится:* вязать проектное изделие с цветными узорами по разработанной схеме.  Оформлять документацию проекта | *Совершенствование знаний.*  Инструк­таж. Практикум | Наблюдение.  Проверка качества работы. Самоконтроль | Учебник  6 кл. *§* 34  § «Творче­ский про­ект». |  |  |
| 67 | **Завершение проекта** | ***Практическая работа.*** «Завершение изготовления проектного изделия»;  «Самооценка и экспертная оценка проекта»  «Подготовка презентации и публичного выступления» | *Научится;* рационально преобразовывать технико-технологическую информацию для создания презентации и публичного выступления. Подготавливать необходимые материалы для публичной защиты. | Осознанное использование речевых средств и зрительного ряда в соответствии с задачей коммуникации для выражения мыслей и формулирования выводов. Коммуникативное взаимодействие с экспертами и учителем для оценивания проекта. Планирование путей совершенствования проекта. | Проведение рефлексии полученного опыта. Оценивание своих возможностей для решения проблемы по отношению к поставленной цели и перечню требований к объекту проектирования | | *Контроль и коррекция.*  Консультирование | Проверка и оценка заданий 10/1, 10/2,10/3,10/4 | Учебник  6 кл. *§* 34  § «Творче­ский про­ект».  *Рабочая*  *тетрадь стр. 76-79* |  |  |
| 68 | **Презентация и защита проекта** | ***Практическая работа*** «Презентация и защита проекта».  Анализ проекта | *Практическое освоение* основ проектно-исследовательской деятельности и выполнения проекта; анализа результатов работы и себя в ней. Участие в дискуссии по анализу своей работы и других. Планирование путей совершенствования эстетических, эргономических и функциональных характеристик проекта. | *Обобщение и систематизация.* | Оценка публичного выступления и защиты; участия в дискуссии; планирования путей улучшения проекта | Мелехина С.И. Методические рекомендации по преподаванию предмета «Технология» в 5-6 классах в 2015-2016 гг.  Проектные папки учащихся |  |  |
| **ИТОГО** | | ***68 часов*** |  |  |  | |  |  |  |  |  |