

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Тацинская средняя общеобразовательная школа № 1

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания МО
учителей общественных дисциплин и
естествознания

Руководитель МО  А.М. Маратканов

Протокол МО от 27.08.2021 г. № 1

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по УВР  Т.Е.Капуза
27.08. 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы  И.Н. Забураева
Приказ от 27.08.2021 г. № 66



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии в 6- А, Б классах

основное общее образование

Количество часов в 6-а-б- 35 часов

Учитель Карпова Наталья Ивановна

Программа разработана на основе Рабочей программы и тематического планирования курса «Технология» под редакцией А.Т.Тищенко, Н.В.Синицина, В.Д.Симоненко.

Ст. Тацинская

2021 – 2022 учебный год

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Личностные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практике; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможности членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся;

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технологи» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнения различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- планирование и регуляция своей деятельности; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и других базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок выполняемых технологических процессов;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- формирование и развитие экологического мышления; умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике.

Предметные результаты освоение учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере

- осознание роли сущности технологической культуре и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, информации, природных объектов; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации ИКТ в современном производстве; рациональное использование учебно и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладения средствами и формами графического отображения объектов; методами чтения технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение элементов экономии при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; элементами научной организации труда;

в трудовой сфере

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины, норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества, художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятность рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка; стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере

- практическое освоение умений устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; публичная презентация и защита проекта изделия;

в физиолого-психологической сфере

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

2. Содержание учебного предмета.

Раздел 1 «Технологии домашнего хозяйства»

Раздел «Оформление интерьера»

Тема 1. Вводное занятие. Интерьер жилого дома

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Интерьер жилого дома Комнатные растения в интерьере

Тема 3 Разновидности комнатных растений. Практическая работа **Пересадка комнатных растений**

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

Тема лабораторно-практической работы

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Раздел 2. «Кулинария»

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря б

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд Казачья кухня «Уха» (РК)

Темы лабораторно-практических работ

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса 4

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 обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Темы лабораторно-практических работ

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы

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

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы

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

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Темы лабораторно-практических работ

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

Технологии творческой и опытнической деятельности.

Выполнение творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Тема лабораторно-практической работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Тема лабораторно-практической работы

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

Тема 2. Вязание полотна. Вязание по кругу

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Тема лабораторно-практической работы

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 3. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.

Тема лабораторно-практической работы

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Тема 4. Вязание цветных узоров.

Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Тема лабораторно-практической работы

Разработка схемы жаккардового узора.

Технологии ворческой и опытнической деятельности. Творческая проектная работа

Для повышения образовательного уровня и получения навыков по практическому использованию полученных знаний программой добавлены казачий компонент, религиоведческий, электронно-образовательные ресурсы. Электронные презентации до 15% от изучаемого материала.

Компонент	Название темы	Класс	№ урока	Кол-во часов
Казачий	Уха на Дону	6	8	2
Религиоведческий	Праздничный стол к Пасхе	6	13	2
Региональный	Декоративно прикладное искусство на Дону	6	30	2
	Традиции и семейные праздники на Дону	6	31	2

3.Календарно тематическое планирование.

№ п/п	Тема урока	Кол-во час.	Дата	Форма урока	Основное содержание материала темы	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ (УУД)			Формы контроля
						Предметные	Личностные	Метапредметные	
Раздел 1 «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)									
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ Планировка жилого дома	2	01.09	Урок открытия новых знаний	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере.	Познакомиться с правилами поведения и техники безопасности при работе в кабинете, с программой курса «Технология» в 6 классе; соблюдать правила ТБ и санитарно-гигиенические требования	Л. учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации К.: задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности	Фронтальный устный опрос
2	Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере.	1	08.09	Урок открытия новых знаний	Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных	Выполнять эскиз художественного оформления интерьера гостиной, спальни,	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную	Фронтальный устный опрос

					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	прихожей по выбору учащихся	усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие эстетического вкуса,	задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя.	
3.	Разновидности комнатных растений. Практическая работа Пересадка комнатных растений	2	16.09 22.09	Урок практикум.	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	Размещение комнатных растений в интерьере	осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества.	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на них.	ПР Р.
Технологи ворческой и опытнической деятельности. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» (4 ч)									
4.	Технологический этап выполнения проекта	1	29.09	Урок проектной деятельности	Создавать технологическую карту в соответствии	Использовать варианты возможной отделки и	Л. осмысление темы нового материала и	. умеет организовывать своё рабочее место	Защита проекта

	Заключительный этап Тест «Интерьер» (20мин)				последовательности выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Растения в интерьере жилого дома». Обосновать расчет затрат при выполнении проекта. Обосновывать экологич.. проблемы. Осуществлять самоконтроль и оценку качества мини проекта.. Защищать творческий проект Анализировать ошибки	декоративного украшения окна, двери. Самостоятельно добывать знания при работе с учебником. Выполнять макет оформления из ткани окна, двери.	основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества.	и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, К. публичная защита проекта	Тест (20мин)
Раздел 2. «Кулинария» (16 ч)									
6.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря Технология первичной обработки рыбы. Практическая работа. Приготовление блюда из рыбы.	(6ч) 2	06.10 13.10	Комбинированный	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. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные	Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюдо из рыбы	Л. учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи,	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации	ПР Р

					требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

7	Нерыбные продукты моря. Практическая работа Приготовление блюда из морепродуктов	2	27.10 20.10	Комбинированный	Изучить ассортимент нерыбных продуктов моря и технологии приготовления блюд из них. Научиться определять степень готовности рыбных блюд. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов Практическая работа «Приготовление блюда из морепродуктов» Правила подачи рыбных блюд к столу.	Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюдо из рыбы	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	ПР Р.
8	Казачья кухня «Уха». (РК)	1	1.11	Комбинированный	Познакомить уч-ся с казачьими блюдами. Использование рыбы на Дону. в кулинарии.	Читать технологическую документацию; соблюдать	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов,	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и	ПР Р.

					Готовить уху.	последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюдо из рыбы	подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на них.	
9.	Блюда из мяса Технология первичной обработки мяса. Лабораторная работа. Определение доброкачественности мяса	(4ч.) 1	17.11	Комбинированный урок	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 обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	Определять доброкачественность мяса; выполнять блюдо из рубленого мяса; овладеть навыками безопасной работы	Л. активизация имеющихся ранее знаний, активное погружение в тему,	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации. К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Лабораторная работа
	Технология			. Урок	Технологии	Читать	Л. осмысление	Р. умеет	ПР Р

10.	приготовления блюд из мяса. Практическая работа Приготовление блюда из мяса	1	24.11	практикум	приготовления блюд из мяса: варки, жарки, тушения, запекания, изделий из рубленного мяса, требования к качеству готовых блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюда по инструкционной карте. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд Практическая работа «Приготовление блюда из мяса» Лабораторная работа «Определение качества мясных блюд» Органолептические оценивать готовые блюда. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.	технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить первые блюда из мяса	темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Лабораторная работа
11.	<u>Блюда из птицы</u> Технология приготовления блюд из птицы. Практическая работа	(2ч)	01.12	Комбинированный урок	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление.	Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов,	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и	ПР Р

	Приготовление блюда из птицы	2	08.12		Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.	приготовления блюд по инструкционной карте; готовить первые блюда из мяса птицы	подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности	
12.	<u>Заправочные супы</u> Технология приготовления первых блюд. Практическая работа Приготовление заправочного	(2ч)		Комбинированный урок	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей,	Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и	ПР Р

	супа				борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	заправочные супы.	повторение нового материала.	мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. К. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	
13.	<u>Приготовление обеда.</u> Сервировка стола к обеду Этикет. Сервировка стола к обеду. Сервировка стола к Пасхе. Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	2ч	15.12 22.12	Комбинированный урок	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Выполнять сервировку стола к обеду; подбирать столовое белье для сервировки, столовую посуду и приборы; овладеть навыками эстетического оформления стола. Приготовить обед по заранее составлен. меню	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности.	ПР Р

Технологии творческой и опытнической деятельности. Выполнение творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» (4ч).									
14	<p>Выполнение творческого проекта Приготовление воскресного семейного обеда</p> <p>Подготовительный этап выполнения творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» Технологический этап</p>	(4ч). 1	29.12	Урок проектной деятельности	<p>Выполнять эскизную разработку «Сервировки стола к обеду» Получить дополнительные сведения в литературе и Интернете. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Проработать доклад к защите творческого проекта.</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников Обсуждать примеры проблемных ситуаций. Определять цель и задачи проектной деятельности. Провести исследовательскую работу по теме. Анализировать обоснование выбора проекта.</p>	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p>	<p>К. умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение</p>	Проект
15	<p>Тест «Кулинария» (1ч)</p> <p>технологический этап выполнения творческого проекта Защита творческого проекта</p>	1	12.01	Урок проектной деятельности	<p>Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Сервировки стола к обеду». Обосновать расчет расхода продуктов. Осуществлять самоконтроль и оценку качества мини проекта. Защищать творческий проект Анализировать ошибки</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников Обсуждать примеры проблемных ситуаций. Провести исследовательскую работу по теме</p>	<p>Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.</p>	<p>К. умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение</p>	Проект

Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)									
16.	Свойства текстильных материалов . Текстильные материалы из химических волокон. Лабораторная работа. Изучение свойств текстильных материалов.	2	19.01 26.01	Комбинированный урок	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.	Изучать характеристики различных видов волокон животного происхождения и тканей по коллекциям; исследовать свойства тканей из натуральных животных волокон; распознавать виды ткани Определять саржевое, сатиновое, атласное переплетение нитей в ткани, ткацкие дефекты.	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности. У. учителя, К. формирование компетенции в общении.	Лабораторная работа
17.	Швейные ручные работы	2	02.02 09.02						
	Ремонт одежды	2	16.02 02.03						
Технологии творческой и опытнической деятельности. Творческая проектная работа (4ч)									
28.	Творческая проектная работа. Разработка эскизов.	1	06.04	Урок проектной деятельности	Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников Определять цель и задачи проектной деятельности.	Знать последовательность выполнения проекта и защиты проекта. Уметь публично	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению,	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.	Проект

					Просмотреть сайты интернета, журналы мод, посетить магазины и ознакомиться с ассортиментом плечевой одежды для девочек. Проанализировать ситуацию и разработать первоначальные идеи.	обосновывать выбор проекта и технологию изготовления.	применение на практике и последующее повторение нового материала.	П. слушает вопросы учителя, отвечает на вопросы учителя. К. участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений.	
29.	Оформление творческого проекта. «Наряд для семейного обеда»	1	13.04	Урок проектной деятельности	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Проработать доклад к защите творческого проекта.	Уметь публично обосновывать выбор проекта и технологию изготовления.	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов.	Р. умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.	Проект
Раздел 4. «Художественные ремёсла» (8 ч)									
30.	Ремёсла на Дону. прикладное искусство на Дону Материалы и инструменты для вязания крючком	1	20.04	Урок лекция	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	Познакомиться с художественными ремёслами России и ремёслами Дона. Самостоятельно добывать знания при работе с учебником.	Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. К. формирование компетенции	ПР Р

					количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком..				
31.	Вязание по кругу. Практическая работа. Плотное вязания по кругу	1	27.04	Урок практикум	Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу	Читать схемы вязания, выполнять основные приемы вязания; осваивать безопасные приемы работы; оформлять образцы в виде коллекции.	Л. закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.	Р. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную	ПР Р
32.	Материалы и инструменты для вязания спицами. Практическая работа Выполнение образцов	2	04.05	Урок практикум	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и	Организовывать рабочее место; подбирать крючок в соответствии с толщиной пряжи; читать схемы вязания, выполнять основные приемы вязания; осваивать безопасные приемы работы; оформлять образцы в виде коллекции.	Л. закрепление нового материала, применение на практике, формирование навыков творческой деятельности.	Р. принимает и задания, сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения внесение корректив в учебно-познавательную деятельность П. развитие моторики и координации	ПР Р
Технологии творческой и опытнической деятельности. Творческая проектная работа (4ч)									
34	Творческая	1	11.05	Урок	Выполнять проект по	Познакомиться с	Л. осмысление	Р. умеет	Проект

	работа «Ремёсла на Дону »			проектной деятельности	разделу «Ремёсла на Дону». Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе.	направлениями тем творческого проекта, повторить последовательность выполнения проекта, учиться выбирать тему проекта , руководствуясь степенью усвоения приемов выполнения и актуальностью проблемы.	темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. П. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя,	
35	Технология выполнения декоративной салфетки или изделия из лоскута «Думки». Защита проекта	2	18.05 25.05	Урок зачёт	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта «Ремёсла на Дону».		Л. осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	К. публичная защита проекта	Проект