

Частное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная
школа «Общеобразовательный центр «Школа»

«Согласовано»
Зам. директора по УВР
/Чигирева Е.В. /
«31» _____ 2019 г.

**Поурочно-тематическое планирование
по технологии**

6 класс, 68 часов

Составитель:
Фель Т.Ю.

г. Тольятти
2019 - 2020

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)						
1	Тема «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. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен,	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.	1	неделя сентября	multiurok.ru

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
		пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон				
2,3	Тема «Комнатные растения в интерьере»	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник	2	неделя сентября	multiurok.ru
	Раздел «Кулинария» (14 ч)					
4-7	Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них.	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для	4	неделя сентября	nsportal.ru proshkolu.ru gotovim.ru

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
		<p>Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. 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</p>	<p>механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>			

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
			Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов			
8-11	Тема «Блюда из мяса»	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить	4	неделя октября	nsportal.ru proshkolu.ru gotovim.ru

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
		<p>обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам</p>	<p>оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>			
12,13	Тема «Блюда из птицы»	<p>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</p>	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы</p>	2	неделя октября	<p>nsportal.ru proshkolu.ru ovkuse.ru say7.info</p>

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
		птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы			
14,15	Тема «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.	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей	2	неделя октября	videouroki.net uchportal.ru ivona.bigmir.net/cooking gastronom.ru

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
		Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах			
16,17	Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд.	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для	2	неделя октября	videouroki.net uchportal.ru ivona.bigmir.net/cooking gastronom.ru

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
		Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола			
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)						
18,19	Тема «Свойства текстильных материалов»	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о	2	неделя октября	videouroki.net

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
			<p>современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>			
20-23	Тема «Конструирование швейных изделий»	<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>	4		videouroki.net

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
24,25	Тема « Моделирование швейных изделий »	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог- конструктор швейного производства	2	неделя ноября	uchportal.ru
26,27	Тема « Швейная машина »	Устройство машинной иглы. Неполадки,	Изучать устройство машинной иглы.	2	неделя ноября	uchportal.ru

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
		<p>связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.</p> <p>Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины</p>	<p>Выполнять замену машинной иглы.</p> <p>Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Выполнять обмётывание петли на швейной машине.</p> <p>Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о</p>			

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
			фурнитуре для одежды, об истории пуговиц			
28,29	<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий»(12 час.)</p> <p>1. . Правила раскладки выкроек на ткани.</p> <p>2. Способы переноса линий выкройки на детали кроя.</p> <p>3. Основные операции при ручных работах.</p> <p>4. Основные машинные операции.</p> <p>5. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом.</p> <p>6. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.</p> <p>7. Обработка срезов подкройной обтачкой.</p>	<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание;</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.</p>	2	неделя ноября	kopilkaurokov.ru svoimi-rukami-club.ru
30,31				2	неделя ноября	
32,33				2	неделя декабря	
34,35				2	неделя ноября	
36,37				2	неделя ноября	
38				1	неделя ноября/	
39				1	неделя января	

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
		<p>временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.</p>	<p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть</p>			

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
		<p>Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p>	<p>безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>			
	Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)					
40-43	Тема « Вязание крючком »	Краткие сведения из истории старинного	Изучать материалы и инструменты для	4	неделя января	compedu.ru svoimi-rukami-club.ru

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
		<p>рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо,</p>	<p>вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания</p>			

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
		способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий				
44-47	Тема «Вязание спицами»	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. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК	4	неделя января / неделя февраля	compedu.ru https://osinka.ru
	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)					
48	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч) 1.Понятие о творческой	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и	1	неделя	yuriarmk.ucoz.ru

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
49	проектной деятельности и видах проектов.	Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».	1	февраля	
50	2. Постановка цели и задачи проектной деятельности. 3. Подбор материалов и инструментов.		Выполнять проект по разделу «Кулинария».	1	неделя февраля	
51,52	Защита темы проекта		Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	2	неделя февраля	
53,54	4. Знакомство со структурой работы		Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».	2	неделя марта	
55-63	5. Составление рабочего плана по изготовлению изделия. 6. Изготовление швейного изделия.		Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	9	неделя апреля	
64,65			Подготавливать электронную презентацию проекта.	2	неделя апреля/неделя мая	
66,67	7. Подготовка презентации результатов проекта.		Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать	2	неделя мая	
68	8. Презентация результатов.			1	неделя мая	
	9. Рефлексия проектной деятельности и её результатов.					

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
			творческий проект			