|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 А кл.** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Дата** | | **№** | **Наименование разделов и тем** | | **Тип урока** | **Основные вопросы** | | **УУД** | | | | **Наглядные пособия и оборудование.**  **Программное обеспечение** | | **Интернет ресурсы** | | **Домашнее задание** |
| **план** | **факт** |
|  | | | **Раздел 1. Технология в жизни человека и общества –2 ч.** | | | | | | | | | | | | |
|  |  | 1 | Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. | | Усвоение нового материала | Правила ТБ при работе в кабинете обслуживающего труда. | | **Познавательные.** Выделяют и формулируют познавательную цель. Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий. **Регулятивные**. Составляют план и последовательность действий. Применяют установленные правила в решении задачи. **Коммуникативные.** Определяют цели и функции участников, способы взаимодействия. **Личностные.** Проявление эмоционального настроя. | | | | Тетрадь инструктажей | |  | | Повторить правила ТБ |
|  |  | 2 | Технология в жизни человека и общества. | |  | Введение в курс технологии. | | Учебник, компьютер | |  | | Тетрадь |
|  | | | **Раздел 2. Основы проектирования – 6 ч.** | | | | | | | | | | | | |
|  |  | 3 | Основные компоненты проекта. | | Комбинированный | Основные компоненты проекта. | | **Познавательные.** Выделяют и формулируют познавательную цель. Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий. Проявляют активность в решении познавательных задач. **Регулятивные**. Принимают познавательную цель, сохраняют ее при выполнении учебных действий, регулируют весь процесс их выполнения и четко выполняют требования познавательной задачи. **Коммуникативные.** Определяют цели и функции участников, способы взаимодействия. Используют адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей и побуждений.  **Личностные.**  Формируется умение высказывать свое отношение к новому материалу, выражать эмоции. Умение пользоваться полученными знаниями на практике. | | | | Учебник, презентация | | |  | § 2.1 |
|  |  | 4 | Этапы проектной деятельности. | | Комбинированный | Этапы проекта: поисковый, конструкторский, технологический и заключительный. | | Учебник, презентация | | |  | § 2.2 |
|  |  | 5 | Способы представления результатов выполнения проекта. | | Комбинированный | Использование компьютера при выполнении проектов. | | Компьютер | | |  | § 2.3 |
|  |  | 6 | Способы представления результатов выполнения проекта. Практическая работа. | | Комбинированный | Использование компьютера при выполнении проектов. | | Компьютер | | |  | Практическое задание |
|  |  | 7 | Использование компьютера при выполнении проектов. | | Комбинированный | Моделирование с использованием компьютерных технологий. | | Компьютер | | |  | Практическое задание |
|  |  | 8 | Использование компьютера при выполнении проектов. Практическая работа. | |  | Моделирование с использованием компьютерных технологий. | | Компьютер | | |  | Практическое задание |
|  | | | **Раздел 3. Технологии кулинарии – 12 ч.** | | | | | | | | | | | | |
|  |  | 9 | Физиология и гигиена питания. Теории правильного питания. | | Урок усвоения новых знаний | Понятие «физиология питания» и «гигиена питания». Теории правильного питания. | **Познавательные.** Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий. Выбирают основания и критерии для анализа, сравнения и классификации объектов. **Регулятивные.** Принимают познавательную цель, сохраняют ее при выполнении учебных действий, регулируют весь процесс их выполнения и четко совершают требования познавательной задачи. **Коммуникативные.**  Проявляют активность для решения познавательных задач. Планируют общие способы работы. **Личностные.** Знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий. | | | | Учебник, презентация | |  | | | § 3.1, с.16-18 | |
|  |  | 10 | Физиология и гигиена питания. Теории правильного питания. | | Комбинированный | Теории правильного питания. | Презентация | |  | | | Доклад по теориям питания | |
|  |  | 11 | Питательные вещества и полноценное питание. | | Комбинированный | Питательные вещества и полноценное питание. | Учебник, таблицы | |  | | | § 3.1, с. 19-25 | |
|  |  | 12 | Оборудование кухни. | | Комбинированный | Требования, предъ­являемые к современ­ной кухне. Виды обо­рудования для кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне**.**Правила ухода за обо­рудованием и посудой для приготовления пищи. Моющие сред­ства для посуды | Учебник, презентация | |  | | | § 3.2 | |
|  |  | 13 | Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ. Блюда из молока и молочных продуктов. | | Комбинированный | Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. | Учебник, компьютер | |  | | | § 3.3, с. 29-34   Конспект | |
|  |  | 14 | Блюда из молока и молочных продуктов. | | Урок усвоения новых знаний | Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с по­мощью тепловой кулинарной обработки. | Учебник | | http://www.cooking.ru | | | § 3.3, с. 34-37 | |
|  |  | 15 | Виды круп. Правила приготовления блюд из круп. | | Комбинированный | Виды круп. Требования к качеству круп. Механическая обработка круп. Блюда из круп-каши. Правила приготовления каши. | Учебник, презентация | |  | | | § 3.3, с. 37-43 | |
|  |  | 16 | Макаронные изделия. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. | | Урок усвоения новых знаний. | Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Виды блюд из макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. | Учебник, компьютер | | http://www.cooking.ru | | | § 3.3, с. 44-47 | |
|  |  | 17 | Пищевая ценность рыбы. Способы обработки рыбы. | | Комбинированный | Понятие о пищевой ценности рыбы. Условия и сроки хранения жи­вой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Виды тепловой обработки рыбы. | Учебник, презентация | |  | | | § 3.3, с. 48-53 | |
|  |  | 18 | Сервировка стола. Правила поведения за столом. | | Комбинированный | Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми при­борами. | Презентация | |  | | | § 3.4, с. 54-58 | |
|  |  | 19 | Сервировка стола. Правила поведения за столом. Практическая работа. | | Комбинированный | Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. | Компьютер, салфетки | |  | | | Подготовиться к котр. раб. По разделу «Кулинария» | |
|  |  | 20 | **Итоговый урок по разделу «Кулинария».** | | Закрепление знаний | Контрольные вопросы по разделу, кроссворд | Компьютер, карточки с заданиями | |  | | |  | |
|  | | | **Раздел 4. Технологии создания изделий из текстильных материалов – 23 ч.** | | | | | | | | | | | | |
|  |  | 21 | Свойства текстильных материалов. Ткани из натуральных волокон. | | Урок усвоения новых знаний | Свойства текстильных материалов. Ткани из натуральных волокон и их свойства. | **Познавательные.** Осуществляют поиск и выделение необходимой информации. Выбирают основания и критерии для сравнения, классификации объектов. Анализируют условия и требования задачи. Выделяют и формулируют проблему. Самостоятельно создают алгоритмы деятельности при решении проблем творческого и поискового характера. Анализируют проект, выделяя существенные и несущественные признаки.  **Регулятивные.** Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено и того, что еще неизвестно. Определяют последовательность промежуточных целей с учетом конечного результата. Оценивают достигнутый результат. **Коммуникативные.** Умеют представлять конкретное содержание и сообщать его в письменной и устной форме. Устанавливают рабочие отношения, учатся эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации. Планируют общие способы работы. Обмениваются знаниями между членами группы для принятия совместных решений. Интересуются чужим мнением и высказывают свое.  **Личностные.** Формирование умения оценивать задачи.  Проявляют эмоциональное отношение к учебно-познавательной деятельности. | | | Учебник, презентация | | |  | | | § 4.1, с. 85-86 | |
|  |  | 22 | Смесовые ткани. Трикотаж. | | Комбинированный | Смесовые ткани. Трикотаж. | Учебник, компьютер | | | [www.domovodstvo.fatal.ru](http://www.domovodstvo.fatal.ru) | | | § 4.1, с. 86-87 | |
|  |  | 23 | Швейные машины. Виды швейных машин. | | Комбинированный | Швейные машины. Виды швейных машин. | Учебник, презентация | | |  | | | § 4.4, с. 105-106 | |
|  |  | 24 | Регуляторы швейной машины. Виды игл и ниток. | | Комбинированный | Регуляторы швейной машины. Виды игл и ниток. | Учебник, компьютер | | |  | | | § 4.4, с. 107-109 | |
|  |  | 25 | Современные приспособления к швейным машинам. Уход за швейной машиной. | | Комбинированный | Современные приспособления к швейным машинам. Уход за швейной машиной. | Компьютерная презентация | | |  | | | Конспект | |
|  |  | 26 | Конструирование и моделирование швейных изделий. | | Комбинированный | Понятие конструирования. Способы изготовления выкроек. | Учебник, компьютер | | |  | | | § 4.2, с. 88-89 | |
|  |  | 27 | Конструирование и моделирование швейных изделий. Снятие мерок. | | Комбинированный | Снятие мерок. Правила снятия мерок. | Учебник, приспособления для снятия мерок | | |  | | | § 4.2, с. 90-94 | |
|  |  | 28 | Конструирование и моделирование швейных изделий. Снятие мерок. | | Комбинированный | Снятие и запись результатов измерения . Понятие «лекала». | Приспособления для снятия мерок | | |  | | | § 4.2, с. 99-100 | |
|  |  | 29 | Последовательность построения чертежа. Масштаб. | | Комбинированный | Последовательность построения чертежа. Масштаб. | Презентация | | |  | | | Конспект | |
|  |  | 30 | Последовательность построения выкройки. Изготовление выкройки изделия. | | Комбинированный | Построение выкройки. Изготовление выкройки изделия. | Компьютер | | |  | | | Конспект | |
|  |  | 31 | Приемы моделирования изделий. | | Комбинированный | Приемы моделирования изделий. | Презентация | | |  | | | Конспект | |
|  |  | 32 | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. | | Комбинированный | Расчет ткани на изделие. Экономная раскладка выкройки на тканях. |  | | |  | | | § 4.3, с. 101-103 | |
|  |  | 33 | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой швейного изделия. | | Комбинированный | Технологическая последовательность раскроя ткани. Раскрой изделия. |  | | |  | | | § 4.3, с. 104-105 | |
|  |  | 34 | Подготовка деталей кроя к обработке. Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях кроя. | | Комбинированный | Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях кроя. |  | | |  | | | Конспект | |
|  |  | 35 | Подготовка деталей кроя к обработке. Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях кроя. | | Комбинированный | Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях кроя. |  | | |  | | |  | |
|  |  | 36 | Обработка и соединение деталей кроя изделия. | | Комбинированный | Выполнение проектной работы |  | | |  | | |  | |
|  |  | 37 | Обработка и соединение деталей кроя изделия. | | Закрепление знаний | Выполнение проектной работы |  | | |  | | |  | |
|  |  | 38 | Обработка и соединение деталей кроя изделия. | | Закрепление знаний | Выполнение проектной работы |  | | |  | | |  | |
|  |  | 39 | Обработка и соединение деталей кроя изделия. | | Закрепление знаний | Выполнение проектной работы |  | | |  | | |  | |
|  |  | 40 | Обработка и соединение деталей кроя изделия. | | Закрепление знаний | Выполнение проектной работы |  | | |  | | |  | |
|  |  | 41 | Требования к качеству готового изделия. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. | | Комбинированный | Требования к качеству готового изделия. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. | Таблицы | | |  | | | Конспект | |
|  |  | 42 | Требования к качеству готового изделия. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. | | Закрепление знаний | Требования к качеству готового изделия. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. |  | | |  | | | Конспект | |
|  |  | 43 | **Итоговый урок по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».** | | Контроль знаний | Защита проектной работы |  | | |  | | |  | |
|  | | | **Раздел 5: Художественные ремесла – 19 ч.** | | | | | | | | | | | | |
|  |  | 44 | Технологии художественных ремесел. Разновидности художественных ремесел. | | Урок усвоения новых знаний | Понятие художественных ремесел. Разновидности художественных ремесел. | | | **Познавательные.** Применяют методы информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств.  **Регулятивные.** Определяют последовательность промежуточных целей с учетом конечного результата. **Коммуникативные.** Умеют (или развивают способность) с помощью вопросов добывать недостающую информацию. **Личностные.** Осваивают общекультурное наследие. | | | Презентация, учебник. |  | | | § 5, с. 115-117 | |
|  |  | 45 | Понятие композиции. | | Комбинированный | Понятие композиции, орнамента. Способы построения орнамента. | | | Компьютер, учебник |  | | | § 5.1, с. 117-120 | |
|  |  | 46 | Изучение цвета. Цветовой фон. | | Комбинированный | Понятие «цветовой тон», «насыщенность», «светлота». Хроматические и ахроматические цвета. Цветовой круг. | | | Презентация, учебник |  | | | § 5.1, с. 120-123 | |
|  |  | 47 | Вышивка. Выбор ткани и ниток. Варианты орнаментов. | | Комбинированный | Творчество народных умельцев старших поколений. Содержание деятельности профессии вышивальщица. Выполнение эскизов традиционных орнаментов. | | | Учебник, компьютер | <http://stitchaholik.narod.ru/index.html> | | | § 5.2, с. 123-126 | |
|  |  | 48 | Составление и подбор рисунка для вышивания. Перевод рисунка на ткань. | | Комбинированный | Способы увеличения и уменьшения рисунка. Способы перевода рисунка на ткань. | | | Учебник | http://www.neva-mozaika.ru | | | § 5.2, с. 130-132 | |
|  |  | 49 | Составление и подбор рисунка для вышивания. Перевод рисунка на ткань. | | Комбинированный | Способы увеличения и уменьшения рисунка. Способы перевода рисунка на ткань. | | | Учебник |  | | | § 5.2, с. 133-134 | |
|  |  | 50 | Перевод рисунка на ткань. Техника безопасности при вышивании, санитарно-гигиенические требования. | | Комбинированный | Перевод рисунка на ткань. Техника безопасности при вышивании, санитарно-гигиенические требования. | | | Учебник |  | | | § 5.2, с. 135-136 | |
|  |  | 51 | Техника вышивания. Шов «вперед иголку», «Шов «за иголку». | | Комбинированный | Технологическая последовательность выполнения шва «вперед иголку» и шва «за иголку». | | | Учебник, образцы вышивания | http://masterica.narod.ru/index.htm | | | § 5.2, с. 138-140 | |
|  |  | 52 | Техника вышивания. Стебельчатый шов. Тамбурный шов. | | Комбинированный | Технологическая последовательность стебельчатого и тамбурного швов. | | | Учебник, образцы вышивания |  | | | § 5.2, с. 140-142 | |
|  |  | 53 | Техника вышивания. Петельный шов. Шов крест простой. | | Комбинированный |  | | | Учебник, образцы вышивания | <http://alsenik.chat.ru/Alla/frames.htm> | | | § 5.2, с. 142-145 | |
|  |  | 54 | Техника вышивания. Вышивка гладью. | | Комбинированный | Технологическая последовательность вышивания гладью. | | | Учебник, образцы вышивания |  | | | § 5.2, с. 143-144 | |
|  |  | 55 | Техника вышивания. Вышивка гладью. | | Комбинированный | Технологическая последовательность вышивания гладью. | | | Учебник, образцы вышивания |  | | |  | |
|  |  | 56 | Технология выполнения сложной многоцветной аппликации. | | Комбинированный | Понятие аппликации. Последовательность выполнения сложной многоцветной аппликации. | | | Презентация, учебник |  | | | § 5.2, с. 145-150 | |
|  |  | 57 | Технология выполнения отделки пасмой или шнуром. | | Комбинированный | Технологическая последовательность вышивки пасмой и шнуром. | | | Учебник, образцы вышивания |  | | | § 5.2, с. 150-153 | |
|  |  | 58 | Технология выполнения отделки пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусинами и стеклярусом. | | Комбинированный | Технологическая последовательность вышивки пасмой и шнуром. | | | Учебник, образцы вышивания |  | | | § 5.2, с. 153-155 | |
|  |  | 59 | Правила выполнения проекта. Творческий проект «Отделка швейного изделия вышивкой или аппликацией». | | Закрепление знаний | Последовательность выполнения проекта. Разработка и выполнение проекта согласно его основным разделам. | | |  |  | | | Работа над проектом | |
|  |  | 60 | Проект «Отделка швейного изделия вышивкой или аппликацией». | | Закрепление знаний | Выполнение проекта согласно его основным разделам. | | |  |  | | | Работа над проектом | |
|  |  | 61 | Проект «Отделка швейного изделия вышивкой или аппликацией». | | Закрепление знаний | Выполнение проекта согласно его основным разделам. | | |  |  | | | Работа над проектом | |
|  |  | 62 | **Проект «Отделка швейного изделия вышивкой или аппликацией». Оценка проекта.** | | Контроль знаний | Выполнение проекта согласно его основным разделам. Оценка и защита проекта. | | |  |  | | |  | |
|  | | | **Раздел 6: Технологии домашнего хозяйства – 6 ч.** | | | | | | | | | | | | |
|  |  | 63 | Эстетика и экология жилища. | Урок усвоения новых знаний | | Понятие стиля. Виды интерьерных стилей. Эстетические принципы дизайна. | | | **Познавательные.** Осуществляют поиск и выделение необходимой информации. Вычленяют и формулируют проблему. Самостоятельно создают алгоритмы деятельности при решении проблем творческого и поискового характера. Анализируют проект, выделяя существенные и несущественные признаки. **Регулятивные**. Определяют последовательность промежуточных целей с учетом конечного результата. Оценивают достигнутый результат. **Коммуникативные.** Планируют общие способы работы. Обмениваются знаниями между членами группы для принятия совместных решений. С достаточной полнотой и точностью выражают свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации. Адекватно используют речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции. Интересуются чужим мнением и высказывают свое.  **Личностные.** Проявляют эмоциональное отношение к учебно-познавательной деятельности. Развитие потребности в самореализации, социальном признании. | | | Учебник, презентация | | |  | § 6.1, с. 170-173 | |
|  |  | 64 | Технологии ухода за жилым помещением, одеждой и обувью. | Комбинированный | | Культура жилища. | | | Учебник, компьютер | | |  | § 6.2, с. 174-175 | |
|  |  | 65 | Освещение жилого помещения. Элементы электротехники. | Комбинированный | | Понятие об освещении. Виды источников и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. | | | Учебник, презентация | | |  | § 6.3, с. 175-180 | |
|  |  | 66 | Выполнение проекта «Интерьер жилого помещения». | Закрепление знаний | | Последовательность выполнения проекта. Разработка и выполнение проекта согласно его основным разделам. | | |  | | |  | Работа над проектом | |
|  |  | 67 | Выполнение проекта «Интерьер жилого помещения». Защита проекта. | Закрепление знаний | | Выполнение проекта согласно его основным разделам. Защита проектной работы. | | |  | | |  | Работа над проектом | |
|  |  | 68 | Хорошие манеры. Поведение в общественных местах. **Подведение итогов за год.** | Контроль знаний | | Хорошие манеры. Поведение в общественных местах. **Подведение итогов за год.** | | |  | | |  |  | |