

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 5 г. Благовещенска

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по технологии

6 класс

период реализации: 2017-2018 учебный год

разработано в соответствии с рабочей программой по технологии,
утвержденной приказом МОБУ СОШ № 5 Благовещенска от _____ № ____

Составитель: Саблина Вера Вячеславовна

2017

№ урока	Тема раздела программы, тема урока	Кол- во часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата проведения планируемая	Дата прове- дения фактическая	Примечание (д. з.)
1 четверть (16 часов)						
Разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч). Темы: «Интерьер жилого дома» (1 ч), «Комнатные растения в интерьере» (2 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (3 ч)						
1	Вводный урок.	1	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе			
2	Интерьер жилого дома	1	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.			§ 1,2 Задание №1, п.3 в рабочей тетради
3-4	Комнатные растения в интерьере. Технология выращивания комнатных растений.	2	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			§ 3-5
5-6	Творческий проект «Интерьер жилого дома». Защита творческого проекта «Растения в интерьере дома»	2	Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома»			Стр. 29-32

Разделы: «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч). Темы: «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (4 ч), «Блюда из мяса» (4ч), «Блюда из птицы» (2 ч), «Заправочные супы» (2ч), «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч)						
7-8	Блюда из рыбы. Пр. р. «Приготовление блюда из рыбы»	2	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для 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. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов			§ 6,7
9-10	Блюда из нерыбных продуктов моря. Пр. р. «Приготовление блюда из нерыбных продуктов моря»	2	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов			§8 Задание №8, п.3 в рабочей тетради
11-12	Технология первичной обработки мяса. Пр. р. «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов»	2	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам			§9

13-14	Технология приготовления блюд из мяса. Пр. р. «Приготовление блюд из мяса»	2	Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.			§10
15-16	Технология приготовления блюд из птицы. Пр. р. «Приготовление блюда из птицы»	2	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы			§11
2 четверть (16 часов)						
17-18	Заправочные супы. Пр. р. «Приготовление заправочного супа»	2	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных,			§12 Задание №12, п.2 в рабочей тетради

			культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах			
19-20	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Этикет.	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола			§13 Задание №13, п.2,3 в рабочей тетради
21-22	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда». Защита творческого проекта	2	Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»			
Разделы: «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (30 ч). Темы: «Свойства текстильных материалов» (2 ч), «Конструирование швейных изделий» (4 ч), «Моделирование швейных изделий» (2 ч), «Швейная машина» (2 ч), «Технология изготовления швейных изделий» (12 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)						
23-24	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»	2	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 современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон			§14 Задание №14, п.2,3 в рабочей тетради
25-28	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом. Снятие мерок для	4	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с			§15

	построения чертежа. Пр. р. «Построение чертежа плечевого изделия»		цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий			
29-30	Моделирование плечевой одежды. Пр. р. «Моделирование плечевого изделия»	2	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			§16
31-32	Раскрой плечевого изделия. Пр. р. «Раскрой плечевого изделия»	2	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.			§17
Третья четверть (20 часов)						
33-34	Ручные швейные работы. Пр. р. «Изготовление образцов ручных швов»	2	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.			§18-19
35-36	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине. Пр. р. «Выполнение образцов машинных	2	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества			§20-21

	швов»		зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц			
37-38	Машинные работы. Пр. р. «Выполнение образцов машинных швов»	2	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.			§22
39-40	Обработка мелких деталей. Пр. р. «Обработка мелких деталей изделия»	2	Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.			§23
41-42	Подготовка и проведение примерки. Пр. р. «Подготовка к примерке и проведение примерки»	2	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.			§24
43-44	Технология изготовления плечевого изделия. Пр. р. «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»	2	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик			§25
45-46	Обработка горловины плечевого изделия. Пр. р. «Обработка	2	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и			§26

	горловины плечевого изделия»		представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик			
47-48	Технология обработки боковых срезов плечевого изделия. Пр. р. «Обработка боковых срезов»	2	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик			§27
49-50	Технология обработки нижнего среза плечевого изделия. Пр. р. «Обработка нижнего среза изделия»	2	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик			§28. Стр. 144-149
51-52	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Защита творческого проекта «Наряд для семейного обеда»	8	Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»			Стр. 150
Четвертая четверть (16 часов)						
Разделы: «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 ч). Темы: «Вязание крючком» (4 ч), «Вязание спицами» (4 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (10 ч)						
53-54	Основные виды петель при вязании крючком. Пр. р.	2	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и			§29-31 Задание №31, п.2,3 в рабочей

	«Вязание полотна крючком»		фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.			тетради
55-56	Вязание по кругу. Выполнение образцов вязания по кругу.	2	Выполнять образцы плотного вязания по кругу. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания			§32 Задание №32, п.2 в рабочей тетради
57-58	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Пр. р. «Выполнение образцов вязания спицами»	2	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.			§33 Задание №33, п.3 в рабочей тетради
59-60	Вязание цветных узоров. Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2	Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Вязать спицами образцы цветных узоров. Находить и представлять информацию о северном цветном узором вязания. Знакомиться с профессией художник в области декоративно-прикладного искусства			§34
61-64	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Выполнение творческого проекта	4	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремесла»			Стр. 178-183
65-66	Подготовка к защите творческого проекта. Подготовка презентации проекта	2	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.			Стр. 178-183
67-68	Защита творческого проекта «Вязаные аксессуары»	2	Защищать творческий проект			§35
69-70	Итоговый урок. Презентация портфолио «Мои	2	Презентация портфолио «Мои успехи в освоении технологии»			

	успехи в освоении технологии»					
--	----------------------------------	--	--	--	--	--