

Пояснительная записка.

Рабочая программа основного общего образования по технологии предназначена для обучающихся 6 класса. Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения.

Рабочая программа разработана в соответствии с :

- 1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2019 г. № 279-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. .Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования.
3. Духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.
4. Планируемые результаты основного общего образования.
5. Примерная программа основного общего образования по изобразительному искусству в 5 -7 классах.
6. Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ ООШ п. Калининский
7. Учебный план МБОУ ООШ п. Калининский на 2021-2022 учебный год.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

•

УУД являются обязательным компонентом содержания учебного предмета.

В соответствии с ФГОС в программе представлено 3 вида УУД: личностные, метапредметные, предметные

Личностные УУД:

- овладение знаниями и умениями предметно-преобразующей деятельности;
- овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовления продукта труда;
- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- овладение системой социальных и межличностных отношений;
- способность ставить цели и строить жизненные планы.

Метапредметные:

- самостоятельность планирования и осуществления предметно-преобразующей деятельности
- организация сотрудничества;
- построение индивидуальной образовательной траектории.

Предметные:

- освоение умений, специфических для технологического образования;
- овладение видами деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета;
- формирование технологического типа мышления;
- владение технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда

ЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА

В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования Федерального государственного образовательного стандарта обучение на занятиях по технологии направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

Формирование у обучающихся универсальных учебных действий, включающее формирование компетенций в области использования информационно-коммуникационных технологий, учебно-исследовательской и проектной деятельности, является главной целью учителя технологии.

Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- 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:

Познавательные универсальные учебные действия:

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- 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 другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

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

Содержание.

Технология в жизни человека и общества. (2ч)

Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

Основы проектирования (6ч)

«Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26 ч)

Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия

Например, проекты: футболка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом и др.

Группы плечевой и поясной одежды. Дизайн-анализ плечевого изделия.

Выбор материалов (материаловедение). Свойства тканей, которые следует учитывать при изготовлении изделий и уходе за ними. Ткани из натуральных волокон и их свойства. Смесовые ткани. Трикотаж.

Планирование работы по выполнению проекта «Изготовление плечевого изделия». Построение плечевого изделия (конструирование). Мерки для построения плечевого изделия. Чертеж выкройки изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование изделий в связи потребностями человека, для которого выполняется проект. Подготовка ткани к раскрою. Расчет ткани на изделие. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке.

Работа на швейной машине (машиноведение). Устройство и виды машинных игл. Подбор и установка машинных игл и ниток. Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Обработка горловины изделия.

Самооценка учащимся качества выполнения проекта (творчество, соответствие критериям, время, затраченное на проект, соответствие изделия потребностям пользователя и др.). Оценка изделия потребителем.

Проектирование и изготовление изделий с вышивкой аппликацией, бисероплетением и другими видами оформления швейных изделий

Например, проекты: игрушка на руку для кукольного театра декоративный брелок для ключей; пояс с кошельком; футляр для сотового телефона; логотип на швейное изделие и др. Вышивка. Выбор ткани и ниток. Составление и подбор рисунка для вышивания. Варианты орнаментов. Композиция. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасного труда при вышивании и при влажно-тепловой обработке. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Техника вышивания.

Стебельчатый, тамбурный, петельный швы. Гладь. Аппликация. Последовательность выполнения сложной многоцветовой аппликации. Объемная аппликация на трикотаже. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами, стеклярусом.

Краткая формулировка задачи проекта. Исследования по выбору лучшей идеи для проекта. Дизайн-анализ аналогичных изделий. Требования к изделию проекта. Выкройки основных деталей. Выбор отделки элементов изделия (вышивание, аппликация, гладь, ажурные швы и др.). Оценка изделия проекта пользователями.

Кулинария (18 ч)

Кухня и ее оборудование. Уход за кухонной утварью

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Определение качества воды

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами

Блюда из рыбы и морепродуктов

Основные теоретические сведения Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Практические работы

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Приготовление блюд. Правила поведения за столом Сервировка стола

Основные теоретические сведения. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Практические работы

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Гигиена питания.

Питательные вещества и полноценное питание. Разработка меню ужина. Приготовление блюд к ужину по готовым рецептам. Сборники рецептов блюд

Работа над проектом «Здоровый ужин для всей семьи». Самостоятельная работа.

Краткая формулировка задачи. Проработка идей, выбор лучшей. Самооценка качества проделанной работы. Презентация проекта.

Технология ведения домашнего хозяйства (6ч)

Интерьер жилых помещений. Проектирование интерьера и оформление детской комнаты или детского уголка.

Например, проекты: оформление детской комнаты (детского уголка); цветовое решение оформления комнаты; дополнительное освещение в моей комнате и др.

Санитарные условия в жилом помещении. Ежедневная, еженедельная и генеральная уборки. Использование чистящих и дезинфицирующих средств. Освещение помещений: естественное и искусственное. Осветительные приборы. Устройство электролампы (лампы накаливания). Правила безопасной работы с электроприборами. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Эстетические принципы дизайна. Упражнение «Стиль». Элементы цветоведения: основные и дополнительные цвета. Обычаи, традиции, правила поведения.

Обычаи, традиции, правила поведения

Традиционные для данной местности формы организации рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование санитарно-технических работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений в зависимости от обычаев конкретной местности.

Обычаи убранства жилых помещений в конкретной местности, где проживает семья. Национальные и местные традиции оформления интерьера жилых помещений. Местные обычаи приема гостей. Национальные и региональные традиции сервировки стола и приготовления пищи. Правила поведения за столом. Правила поведения в общественных местах. Отношения между старшими и младшими членами семьи. Национальные праздники и обряды. Национальная одежда.

Художественные ремёсла(6ч)

Основы композиции и цветовое решение

Вышивка крестиком

Учебно-тематический план 6 класс

№	Раздел учебного курса	По авторской программе	По рабочей программе	Причина изменения кол-во часов
1	Технология человека в жизни человека и общества	2	2	
2	Основ проектирования	6	6	
3	Технология домашнего хозяйства	6	2	
4	Кулинария	18	18	
5	Создание изделий из текстильных материалов	26	26	
6	Художественные ремёсла	6	6	
7	Электротехника	2	2	
	Итого:68час	68	68	

Таблица распределения количество часов по темам.

№	Тема урока	Количество часов
1.	Технология в жизни человека и общества	2
1.	Технология в жизни человека и общества	2
2	Основы проектирования.	6
1	Основные компоненты проекта	2
2	Этапы проектной деятельности.	2
3	Способы представления проектирования	2
3	Технология домашнего хозяйства	6
1.	Технология ухода за жилыми помещениями ,одеждой и обувью	2
2.	Эстетика и экология жилища	4
4.	Кулинария	18
1.	Физиология и гигиена питания	2
2.	Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд.	14
3.	Сервировка стола и правила поведения за столом.	2
5.	Создание изделий из текстильных материалов.	26
1.	Свойства текстильных материалов	2
2.	Графика и черчение	2
3.	Швейная машина	4
4.	Конструирование и моделирование швейных изделий	4
5.	Технология изготовления швейных изделий	14
6.	Художественные ремёсла	6
1.	.Основы композиции и цветовой решение	1
2.	Вышивка крестиком	5
7	Электротехника	2

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЯ 6 КЛАСС 2019-2020 УЧЕБНЫЙ ГОД ФГОС

№п/п	Тема урока	Кол ичес тво часо в	Дата проведения		Характеристик и основных видов деятельности учащихся	Результаты обучения УУД		
			По плану	По факту		Регулятивные:	Познавательные:	Коммуникативные:
1	Вводный урок. Цели курса. Правила поведения в кабинете. Т/Б при работе в кабинете технология	1			Знакомиться с правилами внутреннего распорядка мастерской, организацией труда и оборудованием на рабочем месте. Знакомиться с правилами безопасности труда, с инструкциями по охране труда в кабинете «Технология».	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
	Раздел «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 5 часов							
	Темы: «Интерьер жилого дома» (1 ч), «Комнатные растения в интерьере» (2 ч), «Исследовательская и созидательская деятельность» (2 ч)							
2	Интерьер жилого дома. Знакомство с профессией дизайнер.	1			Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий

					планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений 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.			
3 4	Комнатные растения в интерьере	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	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий

					садовник			
5 6	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	2			Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Интерьер жилого дома» Защищать творческий проект	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
	Разделы Создание изделий из текстильных материалов «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 30 часов							
	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 созидательская деятельность» (8 ч)							
7	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон Знакомство с профессией оператор на производстве волокон	1			Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. 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	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
8	Свойства	1			Исследовать свойства	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность,	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий

	текстильных волокон химического происхождения				текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.	регуляция.	построение цепи рассуждений	
9	Понятие о плечевой одежде. Снятие мерок	1			Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
10	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроенным коротким рукавом в М 1::4.	1			Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
11 12	Построение чертежа основы плечевого изделия в натуральную величину.	2			Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
13 14	Моделирование плечевой одежды.	2			Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий

	Знакомство с профессией модельер-конструктор.				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.			
15 16	Раскрой швейного изделия.	2			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.	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий

					Знакомиться с профессией закройщик			
17-18	Ручные швейные работы	2			Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
19 20	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине	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 зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий

					помощью швейной машины. Овладеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды			
21 22	Основные машинные операции	2			Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
23 24	Обработка мелких деталей	2			Обрабатывать мелкие детали швейного изделия- мягкого пояса, бретелей обтачным швом	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
25 26	Проведение примерки проектного изделия	2			Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
27 28	Последовательность технологии изготовления швейного	2			Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий

	изделия				самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.			
29 30 31 32 33 34 35 36	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	8			Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Защищать творческий проект	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
Разделы: «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности» -13 ч								
	Темы: «Вязание крючком» (4 ч) «Вязание спицами» (4 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (5 ч)							
37 38	Основные виды петель при вязании крючком. ТБ при работе	2			Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
39 40	Вязание по кругу	2			Вязать образцы крючком.	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий

41 42	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2			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	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
43 44	Вязание цветных узоров	2			Вязать образцы спицами.	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
45 46 47 48	Творческий проект по теме «Художественные ремесла»	4			Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Защищать творческий проект	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
Раздел «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 10 ч								
Темы: «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2ч), «Блюда из мяса» (2 ч), «Блюда из птицы» (1 ч), «Заправочные супы» (1 ч), «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»(2 ч), «Исследовательская и созидательская деятельность» (2ч)								
49 50	Блюда из рыбы. Знакомство с профессией повар.	2			Определять свежесть рыбы органолептическим и методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий

					для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Разделявать 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.			
51 52	Блюда из морепродуктов	2			Выбирать готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий

53 54	Питательная ценность блюд из мяса	2			Определять качество мяса органолептическим и 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 оценку качества термической обработки мясных блюд.	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
55 56	Приготовление блюд из мяса	2			Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
57	Блюда из	2			Определять качество птицы	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность,	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий

58	птицы				органолептическим и 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	регуляция.	построение цепи рассуждений	
59 60	Заправочные супы	2			Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий

					режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию о различных супах			
61	Приготовление обеда.	1			Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда.	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
62	Сервировка стола к обеду.	1			Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий

63 64 65	Творческий проект по теме «Кулинария»	3			Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Защищать творческий проект	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
66 67	Комплексный творческий проект «Портфолио или мои достижения в области технологии»	2			Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
68 69	Защита комплексного творческого проекта «Портфолио или мои достижения в области технологии»	2			Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий
70	Заключительный урок. Викторина по курсу 6 класса	1				Целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений	Диалог, сотрудничество, умение задавать вопрос текущий

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575865

Владелец Васильева Елена Владимировна

Действителен с 01.03.2022 по 01.03.2023