


Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя школа №4 имени А.М. Горького»
Петропавловск – Камчатского городского округа

«Рассмотрено»

Руководитель МО

 / Г.А. Шиян /


Протокол № 1

г.

от «30» 08. 2021 г.

«Согласовано»

Зам. директора по УВР

 / Т.В. Иньявкина /

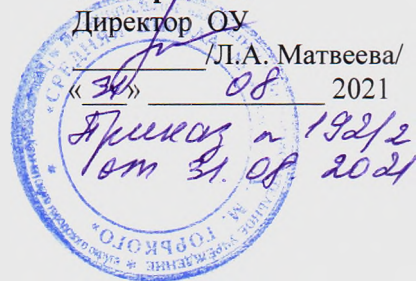
«31» 08 2021 г.

«Утверждаю»

Директор ОУ

 / Л.А. Матвеева /

«30» 08 2021



РАКАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

учебного курса

«ТЕХНОЛОГИЯ»

ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

базовый уровень 6 класс

по программе О.А. Кожиной

Автор программы
учитель технологии
высшей квалификационной категории
Шиян Галина Анатольевна

Петропавловск-Камчатский
2021 - 2022 учебный год

Календарно - тематическое планирование 6 класс

2021 - 2022 учебный год

№	Дата		Тема урока	Основные виды деятельности
	План	Факт		
			14 часов	Раздел 1. Общая технология
1	06.09		Технология в производстве потребительских благ	<p>Знать и определять основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Понимать и объяснять алгоритмическую сущность технологии в производстве потребительских благ. Отрабатывать навыки производственной, технологической и трудовой дисциплины. Уметь пользоваться технической и технологической документацией. Изучать особенности создания технологической документации для швейного производства. Анализировать технологическую культуру и её проявления в современном производстве. Давать оценку культуры труда современного труженика. Изучать характеристику технологий и технологической документации. Оценка качества предметов труда в производстве. Определять качественные характеристики: вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Давать оценку предметам труда сельскохозяйственного производства.</p>
			2 часа	Раздел 2. Элементы техники
2	13.09		Техника. Основные системы управления	<p>Осуществлять сбор и сохранение информации о двигателях и передаточных механизмах. Знакомиться с основными системами управления техникой. Понимать значение двигателей машин, как основных видов техники. Знать основные виды двигателей. Различать передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Изучать: электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Называть основные органы управления техникой, системы управления. Знакомиться с условиями работы автоматизированной техники, автоматическими устройствами машин. Станки с ЧПУ. Анализировать работу двигателя и передаточного механизма</p>
			14 часов	Раздел 3. Технология обработки пищевых продуктов
3	20.09		Вводный урок. Первичный инструктаж. Санитария и гигиена. Первая помощь при травмах, ожогах	<p>Изучение основ физиологии питания человека. Поиск, подготовка и презентация информации. Анализировать, отбирать, обобщать полученную информацию. Планирование последовательности технологических операций. Организовывать свою деятельность: подготавливать рабочее место,</p>

4	27.09		Физиология питания. Минеральные вещества и здоровье человека.	правильно и рационально размещать инструменты, приспособления, посуду и необходимые продукты. Соблюдать правила поведения в кабинете технологии. Овладеть навыками личной гигиены при
5	4.10		Питательная ценность блюд из круп. Технология приготовления блюд из круп.	приготовлении и хранении пищи. Соблюдать требования к рабочему месту, к подготовке кухонного инвентаря, к соблюдению технологических процессов приготовления пищи с соблюдением безопасных приемов работы кухонным оборудованием,
6	11.10		Питательная ценность блюд из макаронных изделий Технология приготовления блюд.	колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств мытья посуды и уборки кабинета технологии. Определение качества молока и
7	18.10		Питательная ценность блюд из творога. Технология приготовления блюд из творога.	кисломолочных продуктов органолептическим методом. Кипячение и пастеризация молока. Приготовление молочного супа и молочной каши. Оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из творога. Определение срока хранения молока и кисломолочных продуктов в
8	25.10		Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности.	разных условиях. Определять качественные характеристики круп и макаронных изделий и блюд из них. Выполнять первичную, тепловую обработку продуктов. Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при
9	1.11		Заготовка продуктов на зиму. Сервировка стола.	варке гарнира из крупы. Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Приготовление каш различной консистенции. Приготовление гарнира из круп и макаронных изделий, оформление их. Работать с технологической документацией. Готовить блюда с соблюдением технологического процесса, правил санитарной гигиены и правил безопасности труда. Обсуждать варианты сервировки стола к ужину, праздничного стола. Использовать в оформлении стола различные салфетки и другие элементы декора. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов подготовки природной воды к употреблению и способов приготовления пищи в походных условиях. Обсуждение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Квашение капусты в домашних условиях. Народные обычаи и приметы сроков квашения капусты (Капустная неделя в праздник Воздвижения).

				Сервировать стол к завтраку, обеду, соблюдать правила этикета. Работать в команде (обсуждать, анализировать, делать выводы), соблюдая культуру труда и общения со всеми членами команды. Осуществлять само и взаимоконтроль.
			26 часов	Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов
10	8.11		Основы материаловедения. Свойства волокон и тканей растительного происхождения	Поиск, подготовка и презентация информации о свойствах современных тканей. Определять, сравнивать различные виды тканей. Исследовать, определять вид и свойства натуральных волокон, нитей, тканей растительного происхождения, переплетения нитей в тканях, их ассортимент и оформлять результаты исследований. Проводить сравнительный анализ характеристик тканей. Поиск, подготовка и презентация информации об истории развития швейной машины. Анализ конструкции бытовой швейной машины. Изучить устройство, принцип работы и правила эксплуатации швейных машин и правила ухода за ними. Исследование возможностей регулирования основных рабочих органов швейной машины. Подбор номера игл и ниток в зависимости от толщины ткани. Выбор смазочного материала, чистка и смазка швейной машины. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерения. Применение знаний основ графической грамоты при выполнении чертежей. Построение чертежа изделия в масштабе 1:1 и в натуральную величину с расчетом по формулам отдельных элементов чертежа. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкроек к раскрою. Выполнять эскизы национальных костюмов. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей для изделия. Моделирование выбранного фасона изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в изделии с учетом индивидуальных и особенностей притязаний. Отработать навыки выполнения новых технологических операций, точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Обоснование выбора виды соединительных, краевых и отделочных швов для изделия в зависимости от конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличием необходимого оборудования. Определение способа подготовки выбранного вида ткани к раскрою. Планировать время и последовательность
11	15.11	Бытовая швейная машина. Основные машинные швы.		
12	22.11	Требования к одежде. Снятие мерок. Условное обозначение мерок		
13	29.11	Конструирование основы ночной сорочки в масштабе 1:4		
14	6.12	Конструирование основы ночной сорочки в масштабе 1:1. Моделирование изделия.		
15	13.12	Раскладка выкроек на ткани. Крой изделия.		
16	20.12	Подготовка деталей кроя к обработке		
17	27.12	Обработка обтачки для выреза горловины.		
18	17.01	Обработка выреза горловины обтачкой.		
19	24.01	Обработка срезов рукавов изделия		
20	31.01	Обработка боковых срезов, низа изделия		
21	7.0	Окончательная обработка изделия. Правила влажно – тепловой обработки изделия		
22	14.02	Окончательная отделка изделия. Правила влажно – тепловой обработки изделия.		

			<p>выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнять раскладку выкроек на ткани и необходимые технологические операции с использованием технологических карт. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Подготовка и проведение примерки, находить и исправлять дефекты. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнять работы с соблюдением технологической последовательности и безопасных приемов труда. Выбор необходимого режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделий. Использовать самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Оказывать посильную помощь отстающим обучающимся. Осуществлять само и взаимоконтроль, оценку качества готового изделия, анализ ошибок.</p>
		10 часов	<p>Особенности декоративной ручной обработки текстильных материалов. Художественные ремёсла. Рукоделие.</p>
23	21.02	<p>Виды декоративно – прикладного искусства. Вязание крючком. Традиции и современность.</p>	<p>Осуществлять поиск и презентацию необходимой информации по теме раздела и информации о старинных рукоделиях. Определять виды декоративно-прикладного искусства, объединять их по общему признаку и приводить аналогичные примеры. Сравнить и анализировать технологические и эстетические возможности различных материалов. Работа с журналами мод. Понимать и объяснять схематические изображения вязок крючком. Различать и подбирать крючок для вязания в соответствии с толщиной пряжи и характеристик узора. Знать и применять технологию выполнения творческих работ в технике вязания крючком. Подбор узора и декоративных элементов. Расчет количества и длины нитей по образцу. Распознавать изученные виды вязок крючком. Выполнение поделок (сувениров) с использованием изученных техник. Применять знания о влажно-тепловой обработке выполненных изделий с учетом технологических свойств материалов. Соблюдать правила безопасных приемов работы.</p>
24	28.02	<p>Подготовка инструментов, материалов к работе. Набор петель крючком.</p>	
25	6.03	<p>Выполнение образцов вязания «полустолбиком» и «столбиком».</p>	
26	13.03	<p>Технология выполнения различных петель и узоров в полотне</p>	
27	20.03	<p>Вязание крючком образцов (сувениров, одежды на кукол)</p>	
		2 часа	<p>Раздел 3. Технологии получения, преобразования и использования энергии.</p>
28	3.04	<p>Электрическая энергия, её роль в жизни человека. Необходимость ее экономии</p>	<p>Находить необходимую информацию в различных источниках по теме урока. Ориентироваться в видах энергии. Проводить анализ, поиск, отбор материалов по использованию различной энергии. Электроприёмники, электрические цепи их</p>

			<p>подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.</p> <p>Понимать и объяснять значение экономного использования энергии. Выбор и использование современных приборов учета и потребления электроэнергии. Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Овладение общими сведениями о принципах действия и правил эксплуатации бытовых электроприборов. Анализ технических характеристик осветительных приборов. Анализ влияния электроосветительных бытовых приборов на здоровье человека. Применение на уроках технологии и в быту правил безопасной эксплуатации бытовых электроосветительных приборов, индивидуальных средства защиты при их использовании. Освоение умений оказания первой помощи при поражении электрическим током</p>
		2 часа	Раздел 4. Технологии получения, обработки и использования информации
29	10.04	Способы отображения информации	Изучать способы отображения информации. Использовать знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Анализировать и применять технологии записи и представления информации разными средствами.
		2 часа	Раздел 5. Социально-экономические технологии.
30	17.04	Способы и возможности социально-экономических технологиях	Исследование способов и возможностей социально-экономических технологий. Изучать и делать выбор методов и средств получения информации в процессе социальных технологий. Овладеть навыками проведения опросов, анкетирования. Соблюдать нормы и правила культуры интервью. Проводить экспериментальные наблюдения.
		8 часов	Раздел 6. Методы и средства творческой и проектной деятельности
31	24.04	Творческий проект. Этапы выполнения проекта.	Понимать и объяснять значение проектной деятельности в жизни человека. Осваивать последовательность выполнения творческого проекта.
32	8.05	Организационно - подготовительный этап	Определять проблему проекта. Обосновывать возникшую проблему, выбор темы и потребность.
33	15.05	Технологический этап	Выполнять поиск и выбор вариантов изделия, руководствуясь проблемой проекта. Оценивать свои возможности (в том числе материальные) в проектной деятельности.
34	22.05	Заключительный этап. Защита творческих проектов	Разрабатывать и выполнять проект.

				<p>Определять требования к проектному изделию. Осуществлять поиск необходимой технической и технологической информации. Анализировать, отбирать, обобщать полученную информацию. Разрабатывать план последовательного изготовления изделия. Ориентироваться, выполнять и читать простейшие технические рисунки и чертежи изделий и их деталей. Проектировать конструкцию изделия. Рационально организовать свою деятельность: подготавливать свое рабочее место (материалы, инструменты, механизмы), соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены при выполнении работ. Применять политехнические и технологические знания и умения в самостоятельной практической деятельности. Выполнять основные учебно-производственные операции и изготавливать объекты проекта. Организовывать свою и командную деятельность по выполнению основных операций обработки используемых материалов ручным и механическим способами. Понимать содержание инструкционно - технологических карт. Изготавливать проектные изделия по инструкционно - технологическим картам. Определять материальные затраты на изготовление изделия, его экологическую значимость. Производить испытания изделия.</p> <p>Осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий. Графически изображать необходимую документацию (эскизы, чертежи, рисунки и т.д.). Оценивать проделанную работу. Освоить способы защиты проекта. Защищать проект. Аргументировано раскрыть достоинства и недостатки выполненного проекта, ответить на связанные с ним вопросы</p>
			2 часа	Резерв часов