УТВЕРЖДЕНА ПРИКАЗОМ ПО ШКОЛ

ОТ « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018

6 КЛАСС

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № занятия, урока | дата | Тема урока | Основное содержание | Характеристика видов деятельности обучающихся |
| Раздел – растениеводство. Осенние работы – 8 часов. | | | | |
| 1-2 |  | ИТБ в овощехранилищах. Технология подготовки хранилищ к закладке урожая. Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур. | Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержание в них микроклимата, причины потерь с/х продукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. | Знать и соблюдать правила безопасной работы в овощехранилище. Знать и применять на практике правила уборки и учета овощей. |
| 3-4 |  | Понятие о сорте. Семеноводство овощных культур. Изучение сортов капусты белокочанной.  Технология уборки картофеля, семенников капусты, столовой свеклы и моркови. | Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. | Узнают сорта двулетних овощных культур. Научатся убирать картофель на хранение. Собирать семенники капусты, столовой свеклы и моркови. |
| 5-6 |  | Типы почв, понятие о плодородии. Осенняя обработка почв с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного участка. | Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. | Уметь определять типы почв . Находить информацию по обработке почвы. Научиться готовить участок к зиме. |
| 7-8 |  | Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений региона. Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников, выбраковка, подготовка к зиме. | Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технология выращивания ягодных кустарников. | Познакомятся с плодовыми и ягодными культурами. Научатся ухаживать за ними. |
| Раздел - животноводство – 4 часа. | | | | |
| 9-10 |  | ИТБ в животноводстве. Биологические и хозяйственные особенности кроликов. Понятие о породе. Уход за кроликами, подготовка кормов и кормление. | ИТБ в животноводстве. Биологические и хозяйственные особенности кроликов. Понятие о породе, ведущие породы. Правила размножения кроликов и уход за молодняком. | Познакомиться с породами домашних кроликов. Знать условия содержания домашних кроликов. Правила размножения кроликов и уход за молодняком. |
| 11-12 |  | Понятие о рационе и нормах кормления. Проведение простых ветеринарно-профилактических мероприятий. | Понятие о рационе и нормах кормления. Правила составления рационов (по образцам). Наиболее распространенные заболевания кроликов, их признаки. Профессии, связанные с выращиванием кроликов. | Познакомиться с разнообразными видами кормов для кроликов. Научиться составлять разнообразные корма. Знать наиболее распространенные заболевания кроликов, их признаки. Профессии, связанные с выращиванием кроликов. |
| Раздел – технологии домашнего хозяйства -2 часа | | | | |
| 13 |  | 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. Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон | Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др |
| 14 |  | Комнатные растения в интерьере | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией фитодизайнер |
| Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (12 ч) | | | | |
| 15-16 |  | Заготовка древесины. Измерение круглых лесоматериалов и определение пороков древесины. | Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. | Определять виды лесоматериалов и пороки древесины. Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту |
| 17-18 |  | Производство и применение пиломатериалов. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. | Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. |
| 19-20 |  | Конструирование и моделирование изделий из древесины. Конструирование изделий из древесины. | Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта |
| 21-22 |  | Устройство токарного станка для точения древесины. Технология точения древесины на токарном станке | Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках | Изучать устройство и подготавливать к работе токарный станок для вытачивания изделий из древесины. Выполнять вытачивание деревянных деталей по чертежу и технологической карте |
| 23 |  | Металлы и прокат. Ознакомление со свойствами металлов и сплавов, видами проката. | Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами. Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты. Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем | Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля. Выполнять распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями. |
| 24 |  | Технология изготовления изделий из проката металлов. Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. |
| 25 |  | Разрезание проката ножовкой. Распиливание металлического проката слесарной ножовкой. |
| 26 |  | Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание заготовок напильником. |
| Раздел «Кулинария» (10 ч) | | | | |
| 27-28 |  | Блюда из круп и макаронных изделий. Манные биточки с изюмом | Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий |
| 29-30 |  | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление обеда в походных условиях. | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |
| 31-32 |  | Блюда из мяса и птицы.  Приготовление каши гречневой с мясными консервами. | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу | Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| 33-34 |  | Первые блюда. Приготовление супа из рыбных консервов | Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу | 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. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа |
| 35-36 |  | Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола | Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (8 ч) | | | | |
| 37-38 |  | Свойства текстильных материалов. Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств. | 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 предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон |
| 39-40 |  | Конструирование швейных изделий с цельнокроеным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок. | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | 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 предъявлять информацию об истории швейных изделий |
| 41-42 |  | Моделирование одежды. Изготовление и моделирование выкроек. | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства |
| 43-44 |  | Швейная машина. Изготовление образцов машинных швов. Устранение дефектов строчки. | Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки | Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство 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. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине |
| Раздел «Технология изготовления швейных изделий» – 6 часов | | | | |
| 45-46 |  | Раскрой ветровки. Обработка деталей и узлов швейных изделий. | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.  Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; 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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной | 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 иглами, булавками, утюгом.  Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.). 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 предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной |
| 47-48 |  | Стачивание деталей изделия. Подготовка к примерке.  Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка изделия. |
| 49-50 |  | Влажно-тепловая обработка изделия. Обобщающий урок по теме: «Создание изделий из текстильных материалов. |
| Раздел «Художественные ремесла» - 4 часа. | | | | |
| 51-52 |  | Вязаные изделия в современной моде. Расчет количества петель для вязания. | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | Изучать материалы и инструменты для 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 предъявлять информацию об истории вязания |
| 53-54 |  | Вязание полотна по кругу. Отделка готового изделия. |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч) | | | | |
| 55-56 |  | Исследовательская и созидательная деятельность. Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей. | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 57-58 |  | Выполнение эскиза, модели изделия, Составление учебной инструкционной карты. |
| 59-60 |  | Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. |
| 61-62 |  | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта |
| Раздел – растениеводство – 8 часов | | | | |
| 63-64 |  | Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Планирование весенних работ на учебно-опытном участке. | Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. | Научатся планировать весенние работы на участке, составлять перечень овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания. Разрабатывать план их размещения |
| 65-66 |  | Понятие о севообороте. Способы размножения многолетних цветочных растений | Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений. | Составлять схемы севооборотов. Готовить семенной материал и семенники двулетних растений. Готовить почву и вносить удобрения. Размножать растения. Защищать от вредителей и болезней. |
| 67 |  | Технология размножения ягодных кустарников. Уход за ягодными кустарниками. Визуальная оценка пораженности кустарников вредителями и болезнями. | Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Вредители и болезни ягодных кустарников и земляники. Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения. Правила безопасного труда при работе с удобрениями и средствами защиты растений. Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой. |  |
| 68 |  | Творческая , проектная деятельность в растениеводстве. Разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка. | Технологии выращивания выбранных культур, изготовление гербариев, заготовка материала для флористики. |  |