

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Перечень элементов содержания	Основные виды деятельности обучающихся	Вид контроля	Дата		Примечание
						план	факт	
Модуль «Производство и технология»								
1-2	Технологии в различных сферах	2	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии	Использовать правила ТБ.на практике	Опрос	5.09		
3-4	Проекты и проектирование	2	Понятие проекта. Проект и алгоритм. Проект и технология. Виды проектов. Творческие проекты. Исследовательские проекты. Паспорт проекта. Этапы проектной деятельности. Инструменты работы над проектом. Компьютерная поддержка проектной деятельности	Называть виды проектов; разрабатывать проект в соответствии с общей схемой	Опрос	12.09		
5-6	Профессий в современном мире	2	Какие бывают профессии. Как выбрать профессию	Знакомство с миром профессии	Беседа, опрос	19.09		
7-8	Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве	2	Порядок в доме. Порядок на рабочем месте. Создание интерьера квартиры с помощью компьютерных программ	Знакомиться с созданием интерьера квартиры с помощью компьютерных программ	Беседа Опрос	26.09		
9-	Электроприборы и	2	Электропроводка. Быто-	Знать технику безо-	Группо-	3.10		

10	электропроводка		вые электрические приборы. Техника безопасности при работе с электричеством	пасности при работе с электричеством	вая, индивидуальная			
Модуль «Технология обработки пищевых продуктов»								
11 - 12	Кулинария. Физиология питания	2	Рациональное питание для подростков. Основы здорового питания	Находить и представлять информацию о здоровой пище	Групповая	10.10		
13 - 14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Виды круп, макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши	Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделии	Групповая, индивидуальная, работа в тетрадах	17.10		
15 - 16	Молоко. Кисломолочные продукты	2	Молоко и блюда из молока. Требования к качеству молока. Значение кисломолочных продуктов в питании человека	Знакомство с блюдами из кисломолочных продуктов (творог)	Работа в тетрадах	24.10		
17	Приготовление обеда в походных условиях	2	Приготовление пищи в походных условиях. Утилизация бытовых и пище-	Правила безопасной работы при приготовлении пищи на костре	Ответы на вопросы	7.11		

18			ВЫХ ОТХОДОВ В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ					
19 20	Бытовые электроприборы на кухне	2	Принципы действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: миксер, соковыжималка, мультиварка	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации электроприборов	Индивидуальная работа	14.11		
21 22	Приготовление макарон с сыром по технологической карте	2	Виды макаронных изделий. Разнообразие формы макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	Находить и представлять информацию о блюдах	Групповая работа	21.11		

23 24	Сервировка стола. Заготовка продуктов	2	Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Выполнять сервировку стола	Беседа, опрос	28.11		
25 26	Овощи. Первичная обработка овощей	2	Основные приемы и способы обработки продуктов, доступные для слабовидящих. Технология приготовления овощей. Питательная ценность овощей. Блюда из овощей	Применять основные приемы обработки и нарезки овощей	Групповая и индивидуальная работа	5.12		
27 28	Тепловая обработка овощей. Форма нарезки овощей (картофель, морковь, свёкла)	2	Пищевая (питательная) ценность овощей. Основные виды тепловой обработки. Варка, жарка, пассерование. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей	Выполнять фигурную нарезку овощей. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки	Групповая, индивидуальная	12.12		

Модуль «Технология обработки материалов»							
29 30	Вышивка. Вышивка на вышивальной машине	2	Технология выполнения простейших швов. Вышивальная машина. Основные инструменты и операции. Вдевание нитки в иглолку	Знакомиться с инструментами. Осваивать безопасные приёмы работы с инструментами	Индивидуальная работа с инструментами	19.12	
31 32	Свойства текстильных материалов	2	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон животного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства. Ткацкие переплетения: полотняное. Лицевая и изнаночная стороны ткани	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Исследовать свойства тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани	Групповая, индивидуальная работы	26.12	
33 34	Ткацкие переплетения	2				9.01	
35 36	Швейная машина. Уход за швейной машиной	2	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх	Групповая, индивидуальная	16.01	
37 38	Регуляторы швейной машины	2				23.01	

			нижней нитки наверх					
39 42	Машинные швы (стачной, шов вподгибку). Ручные швы (слабовидящем)	2 2	Понятие о стежке, строчке, шве. Основные операции при машинных и ручных работах	Изготавливать образцы ручных и машинных швов	Индивидуальная	30.01 6.02		
43 44	Влажно-тепловая обработка	2	Понятие о влажно-тепловая обработка. Глажка готовых изделий при помощи гладильной доски и парогенератора	Знать основные правила ВТО Уметь проводить ВТО	Групповая работа	13.02		
45 46	Фартук на поясе. Построение чертежа	2	Знакомство с швейным изделием фартук на поясе, фартук с нагрудником.	Знакомиться с изделием фартук, знать технологию изготовления фартука	Индивидуальная работа	20.02 27.02 5.03 12.03		
47 50	Раскрой фартука. Обработка нижнего и боковых срезов фартука	4	Чтение и построение чертежа. Технология изготовления фартука на поясе по технологической карте.					
51 52	Обработка верхнего среза поясом	2	ВТО готового изделия					
Модуль «Сфера обслуживания»								
53 54	Уборочное оборудование и инвентарь. Пылесос	2	Устройство пылесоса, подготовка его к работе. Правила безопасной работы с пылесосом. Применение поломоечной машины при уборке полов с различным покрытием. Уход за пылесосом	Знакомиться с уборочным инвентарем, знать назначение пылесоса	Групповая работа	19.03		
55 56	Химические средства для профессиональной уборки	2	Классификация чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. Влияние	Изучить моющие средства применение которых рекомендо-	Групповая	2.04		

			чистящих и моющих веществ на здоровье	вано при мытье полов с различными покрытиями				
57 58	Химические средства и правила работы с ними	2	Чистящие и моющие средства для ухода за ковровыми покрытиями	Применять на практике полученные знания	Групповая	9.04		
59 60	Ковровые покрытия. Уборка полов в помещениях	2	Виды ковровых покрытий. Способы ухода за ковровыми покрытиями. Чистка ковра вручную. Специфика уборки полов в производственных и складских помещениях	Применять правила и последовательность уборки полов, ковров. Уметь чистить ковровые покрытия	Групповая	16.04		
61 64	Охрана труда	4	Безопасные условия труда. Принципы и методы, способствующие охране труда и технике безопасности на рабочих местах. Вредные и опасные факторы. Профессиональные заболевания и травмы. Влияние личностных факторов на развитие опасной ситуации	Ознакомится с правами и обязанностями, изучить вредные и опасные факторы на швейной фабрике	Групповая	23.04 7.05		
65 68	Повторение пройденного	4	Уборка кабинета. Приготовление рабочих растворов для мытья полов	Применять правила техники безопасности при уборке кабинета	Групповая	14.05 21.05		