

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Махачкалы «Средняя общеобразовательная школа №34»

Рассмотрено.

Руководитель ШМО:

_____/Гусейнова З.М./

Протокол №1

« 30 » августа 20 г.

Согласовано.

Заместитель директора:

_____/Мишаева Л.К./

« 30 » августа 20 г.

Утверждаю.

Директор МБОУ «СОШ № 34»:

_____/Магомедов Г.М.

Приказ № 88-П

« 31 » августа 20 г.

**Рабочая программа
по технологии (девочки)
6 класс**

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология».

Личностными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома»
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Владение установками, нормами и правилами организации труда
- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Владение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- Владение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
- Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

В познавательной сфере:

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса
- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

В мотивационной сфере:

- Оценивание своей способности и готовности к труду
- Осознание ответственности за качество результатов труда
- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
- Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

В эстетической сфере:

- Основы дизайнерского проектирования изделия
- Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

В коммуникативной сфере:

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта
- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
- Разработка вариантов рекламных образцов

В психофизической сфере

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
- умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

2. В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Название раздела	Кол-во часов по рабочей программе
Технологии домашнего хозяйства	3
Кулинария	14
Создание изделий из текстильных материалов	22
Художественные ремёсла	8
Технологии творческой и опытнической деятельности	21
ВСЕГО ЧАСОВ	68

№ п/п	Наименование тем и разделов	Количество часов			
		Теория	Практика	Контроль	Всего
1	Технология домашнего хозяйства	1,5	1,5		3
1.1	Интерьер жилого дома	0,5	0,5		1
1.2.	Комнатные растения в интерьере	1	1		2
2	Кулинария	6,5	7	0,5	14
2.1	Блюда из рыбы и не рыбных продуктов моря	1,5	2	0,5	4
2.2	Блюда из мяса	2	2		4
2.3	Блюда из птицы	1	1		2
2.4	Заправочные супы	1	1		2
2.5	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	1	1		2
3	Создание изделий из текстильных материалов	10,5	10	1,5	22
3.1	Свойства текстильных материалов	1,5		0,5	2
3.2	Конструирование швейных изделий	2	2		4
3.3	Моделирование швейных изделий	1	1		2
3.4	Швейная машина	0,5	1	0,5	2
3.5	Технология изготовления швейных изделий	5,5	6	0,5	12
4	Художественные ремёсла	4	4		8
4.1	Вязание крючком	2	2		4
4.2	Вязание спицами	2	2		4
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	1	16	4	21
5.1	Исследовательская и созидательная деятельность	1	16	4	21
	ИТОГО:	23,5	38,5	6	68

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
по технологии
«Технологии ведения дома»
6 класс

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Характеристик и основных видов деятельности учащихся	Лабораторные работы	Практические работы	Формирование УУД	Домашнее задание	Дата
1	Вводный урок.	1	Цель и задачи изучения предмета.	Знакомиться с содержанием и последовательно			Познавательные		

			«Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Правила безопасного труда при работе в кабинете технологи	стью изучения предмета «Технология» в 6 классе					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)

2	Интерьер жилого дома	1	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. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных	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. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.		№1 «Декоративное оформление интерьера»	Познавательные	§ 1,2 Задание №1, п.3 в рабочей тетради	
---	----------------------	---	--	---	--	--	----------------	--	--

			<p>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</p>						
3-4	«Комнатные растения в интерьере»	2	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>	<p>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</p>		№2 «Перевалка (пересадка) комнатных растений»	Познавательные	§ 3-5	
5-6	Творческая проектная деятельность	2	<p>Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на</p>	<p>Выполнять и представлять по разделу «Интерьер жилого дома»</p>			<p>Личностные Регулятивные Познавательные Коммуникативные</p>	Стр. 29-32	

			изготовление проектного изделия.						
Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)									
7-8	Блюда из рыбы	2	<p>Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p>	<p>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</p>	<p>№1 «Определение свежести рыбы» №2 «Определение качества термической обработки рыбных блюд»</p>	<p>№3 «Приготовление блюда из рыбы»</p>	<p>Личностные Коммуникативные</p>	§ 6,7	

				<p>обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>					
9-10	«Блюда из нерыбных продуктов моря»	2	<p>Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p>	<p>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</p>		№4 «Приготовление блюда из морепродуктов»	Личностные Коммуникативные	§8 Задание №8, п.3 в рабочей тетради	
11-12	Технология и первичной и тепловой обработки мяса	2	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса.</p>	№3 «Определение доброкачественности мяса и мясных		Личностные Коммуникативные	§9	

			доброкачестве ности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса.	Планировать последовательно сть технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам	продук тов»				
13-14	Приготов ление блюд из мяса	2	Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	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.	№4 «Опре делени е качест ва мясны х блюд»	№5 «Приго товлен ие блюда из мяса»	Личност ные Коммун икативн ые	§10	
15-16	Блюда из птицы	2	Виды домашней и сельскохозяйс	Определять качество птицы органолептическ		№6 «Приго товлен		§11	

			<p>твенной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p>	<p>ими 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</p>		<p>ие блюда из птицы</p>			
17-18	Заправочные супы	2	<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать</p>		<p>№7 «Приготовление заправочного супа»</p>	<p>Личностные Коммуникативные</p>	<p>§12 Задание №12, п.2 в рабочей тетради</p>	

			<p>заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p>	<p>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. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p>					
19-20	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2	<p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья,</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые</p>		№8 «Приготовление обеда. Сервир	<p>Личностные Коммуникативные</p>	<p>§13 Задание №13, п.2,</p>	

			приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	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		овка стола к обеду»		3 в рабочей тетради	
21-22	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»			Личностные Регулятивные Познавательные		
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (30 ч)									
23-24	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	2	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	№5 «Изучение свойств в текстильных материалов из химических волокон»		Личностные Познавательные	§14 Зада ние №14 , п.2, 3 в рабо чей тетр ади	

				<p>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</p>					
25-28	<p>Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом</p>	4	<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p>	<p>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 представлять информацию об истории швейных изделий</p>		<p>№9 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»</p>	<p>Личностные Познавательные Коммуникативные</p>	§15	
29-30	<p>Моделирование плечевой одежды</p>	2	<p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы</p>		<p>№10 «Моделирование и</p>	<p>Личностные Познавательные</p>	§16	

			<p>е формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою</p>	<p>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</p>		<p>подготовка выкроек к раскрою»</p>	<p>Коммуникативные</p>		
31-32	Раскрой плечевого изделия	2	<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя.</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.</p>		<p>№11 «Раскрой швейного изделия»</p>		§17	

			Правила безопасной работы иглами и булавками.						
33-34	Ручные швейные работы	2	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.	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.		№12 «Дублирование детали клеевой прокладкой» №13 «Изготовление образцов ручных швов»	Познавательные	§18-19	
35-36	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине	2	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать		№14 «Устранение дефектов машинной строчки» №15	Личностные Познавательные	§20-21	

			<p>машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины</p>	<p>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 помощью швейной машины. Владеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц</p>		«Применение приспособлений к швейной машине»			
37-38	Машинные работы	2	<p>Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с</p>	<p>Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.</p>		№16 «Изготовление образцов машинных работ»	Личностные Познавательные	§22	

			<p>последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).</p>						
39-40	Обработка мелких деталей	2	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.	Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.		№17 «Обработка мелких деталей»	Познавательные	§23	
41-42	Подготовка и проведение примерки	2	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.		№18 «Примерка изделия»	Познавательные	§24	
43-44	Технология изготовления плечевого изделия	2	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать		№ 19 «обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних	Личностные Познавательные	§25-28	

			<p>разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.</p> <p>Обработка застёжки подбортом.</p> <p>Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой.</p> <p>Обработка нижнего среза изделия.</p> <p>Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p>	<p>ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>		<p>срезов рукавов»</p> <p>№20 «Обработка горловины и застежки проектного изделия»</p> <p>№21 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия»</p> <p>№22 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия»</p>			
45-52	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	8	<p>Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного</p>	<p>Выполнять и представлять по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»</p>			<p>Познавательные Личностные Регулятивные</p>		

			изделия.						
Разделы «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)									
53-54	Основные виды петель при вязки крючком. Вязание полотна	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.		№23 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами	Познавательные	§29-31 Задание №31, п.2, 3 в рабочей тетради	

			рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.						
55-56	Вязание по кругу	2	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	Выполнять образцы плотного вязания по кругу. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания		№24 «Выполнение плотного вязания по кругу»	Познавательные	§32 Задание №32, п.2 в рабочей тетради	
57-58	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями и. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.		№25 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»	Личностные Познавательные	§33 Задание №33, п.3 в рабочей тетради	
59-60	Вязание цветных узоров	2	Вязание цветных узоров. Создание схем	Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Вязать спицами		№26 «Разработка схемы	Личностные Познавательные	§34	

			для вязания с помощью ПК. Профессия художник в области декоративно-прикладного искусства	образцы цветных узоров. Находит и представлять информацию о северном цветном узором вязания. Знакомиться с профессией художник в области декоративно-прикладного искусства		жаккардового узора»			
61-64	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	4	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремесла»			Познавательные Личностные Регулятивные		
65-66	подготовка к защите творческого проекта	2	Оформление портфолио. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.			Личностные Регулятивные		
67-68	Защита творческого проекта	2	Защита проекта	Защищать творческий проект			Регулятивные Коммуникативные		

