

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 20»

Рассмотрено:
Методическим объединением
Художественно-эстетического направления
МБОУ СОШ №20 Руководитель ШМО:
Каменчук М.А.
Протокол от «27» 08. 2020г. №1

Утверждено:
Приказом директора МБОУ «Средняя
общеобразовательная школа №20»
г. Черногорска
Салангина Е.В.
Приказ № 45 от 28.08.2020г.

Календарно - тематическое планирование

Технология 6 Г кл.

(название учебного предмета, обозначение класса)

2020-2021гг.

(сроки реализации рабочей программы)

Дзержко Ю.А

(Ф.И.О. учителя)

І квалификационная категория, 12 год.

(квалификационная категория, педагогический стаж)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Календарно - тематическое планирование по технологии для 6Г класса

СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Согласно учебному плану на изучение технологии в 6Г классе отводится 70 учебных часов в год (2 часа в неделю).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТНОКУЛЬТУРНОГО КОМПОНЕНТ НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ

Региональный компонент в курсе реализуется через знакомство с культурой и различными видами творчества и труда, содержание которых отражает краеведческую направленность. Это могут быть изделия, по тематике связанные с ремёслами и промыслами данной местности, другие культурные традиции

6 класс	Особенности покроя хакасского национального платья.
	Блюда из мяса хакасской кухни. Особенности их приготовления

Особенности преподавания предмета в 6Г классе.

КТП разработано с учетом возрастных особенностей учащихся, а также при составлении программ. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

В 6г классе 26 учащихся стандартной возрастной группы.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, проблемный, метод проектов, исследования, частично – поисковый, словесный, наглядно – иллюстративный. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ в соответствии с имеющимися возможностями выбираются такие объекты, процессы или темы проектов для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом должна учитываться посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов.

Приоритетными методами обучения являются: метод проектов, упражнения, учебно-практическая деятельность.

Основные формы обучения: индивидуальная, коллективная.

Основные методы обучения: проблемный, метод проектов, исследования, частично – поисковый, словесный, наглядно – иллюстративный

Методики: исследовательско – проектная, ИКТ методики,

Технологии: ЛОО - педагогика сотрудничества;

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ НА УРОВНЕ ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ 6 Г класса

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов
	План	Факт		
Художественные ремёсла (10ч) Проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (6ч.)				
1	04.09.		Вводный инструктаж на рабочем месте.	1
2	04.09.		Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком и спицами»	1
3	11.09.		Вязание спицами.	1
4	11.09.		Основные приёмы вязания	1
5	18.09.		Вязание спицами.	1
6	18.09.		Жаккардовые узоры	1
7	25.09.		Основные виды петель при вязании крючком	1
8	25.09.		Основные виды петель при вязании крючком	1
9	02.10.		Вязание по кругу	1
10	02.10.		Вязание по кругу	1
11-12	09.10.		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2
13-14	16.10.		Подготовка проекта к защите.	2
15-16	23.10.		Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2
Создание изделий из текстильных материалов (22ч.) Проект «Наряд для семейного обеда» (6ч.)				
17	06.11.		Текстильные материалы из химических волокон и их свойства»	1
18	06.11.		Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон	1
19	13.11.		Конструирование плечевых изделий.	1
20	13.11.		Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия»	1
21	20.11.		Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
22	20.11.		Практическая работа «Построение чертежа в натуральную величину»	1
23	27.11.		Моделирование плечевой одежды.	1
24	27.11.		Практическая работа «Моделирование плечевого изделия и подготовка выкроек к раскрою»	1
25	04.12.		Раскрой швейного изделия.	1
26	04.12.		Практическая работа «Раскрой плечевого изделия»	1
27	11.12.		Приспособления к швейной машине. Машинная игла.	1
28	11.12.		Практическая работа «Выполнение образцов швов».Т.Б.	1
29-30	18.12.		Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия»	2
31-32	25.12.		Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»	2

33	15.01.		Обработка горловины швейного изделия.	1
34	15.01.		Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия»	1
35	22.01.		Технология обработки боковых срезов швейного изделия.	1
36	22.01.		Практическая работа «Обработка боковых срезов»	1
37	29.01.		Обработка нижнего среза изделия.	1
38	29.01.		Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия»	1
39	05.02.		Окончательная отделка изделия.	1
40	05.02.		Подготовка к защите проекта «Наряд для семейного обеда»	1
41-42	12.02.		Подготовка проекта к защите	2
43-44	19.02.		Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	2
Кулинария (14ч.) Проект «Приготовление воскресного обеда» (2ч.)				
45-46	26.02.		Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы	2
47-48	05.03.		Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»	2
49-50	12.03.		Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса	2
51-52	19.03.		Практическая работа «Приготовление блюда из мяса»	2
53-54	02.04.		Супы. Технология приготовления первых блюд. Практическая работа «Приготовление первого блюда»	2
55-56	09.04.		Птица. Пищевая ценность птицы, технология первичной и тепловой кулинарной обработки птицы	2
57-58	16.04.		Сервировка стола к обеду. Творческий проект «Приготовления воскресного обеда»	2
59-60	23.04.		Практическая работа. «Приготовление воскресного обеда»	2
Интерьер жилого помещения (4ч.). Проект «Растения в жилом помещении» (4ч.)				
61-62	30.04.		Планировка и интерьер жилого помещения	2
63	07.05.		Комнатные растения, разновидности, технология выращивания	1
64	07.05.		Обоснования проекта «Растения в интерьере жилого дома»	1
65-66	14.05.		Творческий проект «Растения в интерьере жилого помещения».	2
67-68	21.05.		Защита проекта «Растения в интерьере жилого помещения»	2
69-70	28.05.		Защита проекта	2

