***Календарно- тематическое планирование 6 класс 7 вид***

Часов в неделю-2

Всего в год - 64

Учебник для учащихся: Технология. Технология ведения дома 6 класс: Н.В Синица, В.Д.Симоненко. -М.: Вентана-Граф, 2015 год.

*условные обозначения, используемые в таблице:*

**ПР** – практическая работа **к/п** – компьютерная презентация

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№***  ***п/п*** | ***кол-***  ***во***  ***часов*** | ***Раздел, учебная тема*** | ***Содержание темы и форма урока*** | ***Вид деятельности учащихся*** | ***Дата планируе-***  ***мая*** | ***Дата фактичес-кая*** |
| 1 | 1 | Введение. | Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. | - Ознакомление с правилами поведения в  мастерской и на рабочем месте; |  |  |
| 2-3 | 2 | Интерьер жилого дома. Планировка. | Создание интерьера жилого дома с учетом запросов и потребностей девочки- подростка. Разделение на зоны сна и отдыха, учебной зоны, зоны досуга.  к/п «Жилые помещения» | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  -Поиск информации в Интернете |  |  |
| 4-5 | 2 | Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений. | Одиночные растения, композиции из горшечных растений, комнатный садик, террариум.  Декоративнолистные, декоративноцветущие, горшечные растения. | - Участие в беседе по теме «Разновидности комнатных растений; |  |  |
| 6 | 1 | Технология выращивания комнатных растений | Подбор растений, приобретение и транспортировка, подбор и подготовка почвы, емкости, посадка, полив и опрыскивание.  к/п «Технология выращивания комнатных растений с применением гидрогеля» | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете. |  |  |
| 7-8 | 2 | Проект «Растение в интерьере жилого дома» | Краткая формулировка задачи. Постановка проблемы. Этапы проектной деятельности. | -Поиск информации в Интернете. |  |  |
| 9-10 | 2 | **Создание изделий из текстильных материалов.**  Текстильные материалы из химических волокон.  Виды и свойства тканей из химических волокон. | Классификация текстильных волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Нетканые материалы.  Коллекция волокон | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Изучение свойств тканей. |  |  |
| 11-12 | 2 | Конструирование поясной одежды.  Снятие мерок и построение чертежа поясного изделия. | Определение размеров фигуры человека. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий.  п/р | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Определение размеров швейного изделия  - Снятие мерок и изготовление выкройки |  |  |
| 13-14 | 2 | Моделирование поясных изделий.  Подготовка выкройки к раскрою. | Моделирование, виды моделирования. Расчет количества ткани на изделие.  п/р | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Выполнение элементов моделирования |  |  |
| 15-16 | 2 | Технология раскроя поясного изделия.  Раскрой поясного изделия. | Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей  выкройки на ткани. Правила раскроя деталей изделия, настил ткани, обмеловка, детали кроя. Припуски на обработку швов. Раскрой изделия.  п/р | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Подготовка ткани к раскрою,  - Настил ткани,  - Раскладка выкроек,  - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы,  - Выкраивание деталей швейного изделия  -Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 17-18 | 2 | Ручные швы.  Изготовление образцов ручных швов. | Терминология ручных работ.  Сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание.  Технология выполнения.  п/р | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Перенос линий выкройки на детали кроя,  - Изготовление образцов ручных швов  - Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 19-20 | 2 | Работа на швейной машине.  Уход за швейной машиной. | Машинная игла. Дефекты машинной строчки и их устранение.  Чистка и смазка швейной машины.  п/р | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 21-22 | 2 | Приспособления к швейной машине.  Виды машинных операций. | Технология обметывание петель, пришивание пуговиц.  Основные машинные операции. Изготовление образцов машинных швов.  п/р | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Изготовление образцов машинных швов.  - Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 23-24 | 2 | Технология обработки застежки тесьмой «молния». Обработка застежки на образце. | Виды застежек. Обработка застежки на образце. ВТО  п/р | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  -Обработка застежки тесьмой «молния» на образце;  - Проведение ВТО;  - Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 25-26 | 2 | Подготовка изделия к примерке.  Проведение примерки, устранение дефектов. | Сметывание швов.  Проведение примерки. Устранение дефектов.  п/р | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Выполнение сметочных швов  - Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 27-28 | 2 | Технология обработки среднего и боковых и шаговых швов.  Обработка швов. | Технология обработки среднего и боковых и шаговых швов. ВТО  п/р | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Выполнение стачного шва вразутюжку, обметка срезов.  - Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 29-30 | 2 | Обработка застежки на изделии.  Обработка застежки тесьмой «молния». | Обработка застежки на изделии. ВТО  п/р | -Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Обработка застежки на изделии;  - Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 31-32 | 2 | Технология обработки накладных карманов.  Соединение карманов с изделием. | Обработка бокового среза кармана швом вподгибку с закрытым срезом, остальных срезов швом вподгибку с открытым срезом. Соединение карманов с изделием. ВТО  п/р | -Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Выполнение шва вподгибку с закрытым и открытым срезом срезом.  - Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 33-34 | 2 | Технология обработки верхнего среза притачным поясом. Обработка верхнего среза изделия. | Технология обработки верхнего среза притачным поясом. Обработка верхнего среза изделия. ВТО  п/р | -Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - обработки верхнего среза притачным поясом;  - Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 35-36 | 2 | Технология обработки нижнего среза изделия.  Окончательная отделка изделия. | Обработка швом вподгибку с закрытым срезом. ВТО готового изделия. Контроль качества готового изделия.  п/р | -Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.  -Выполнение ВТО готового изделия.  -Контроль качества готового изделия.  - Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 37-38 | 2 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» |  | -Выполнение «основных компонентов проекта»;  -«этапы проектирования»;  -Защита проекта. |  |  |
| 39-40 | 2 | **Художественные ремесла.**  Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком. | Виды крючков и спиц, организация рабочего места, расчет количества петель на изделие, отпаривание деталей и сборка готового изделия.  Приемы выполнения основных видов петель. п/р | -Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  -Техника безопасности. |  |  |
| 41-42 | 2 | Технология вязания полотна.  Вязание образцов. | Начало вязания, вязание рядами, закрепление вязания.  Вязание полотна из столбиков без накида несколькими способами. п/р | -Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Вязание полотна из столбиков без накида несколькими способами. |  |  |
| 43-44 | 2 | Технология вязания по кругу.  Вязание прихватки. | Вязание по кругу: основное кольцо и способы вязания по кругу.  п/р | -Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Вязание круга, квадрата. |  |  |
| 45-46 | 2 | Технология вязания спицами.  Вязание узора из лицевых и изнаночных петель. | Набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями, кромочные петли.  Вязание полотна платочной вязкой, закрытие петель последнего ряда.  п/р | -Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями, кромочные петли.  -Вязание полотна платочной вязкой. |  |  |
| 47-48 | 2 | Технология вязания спицами.  Вязание узора из лицевых и изнаночных петель. | Набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями по схеме.  п/р | Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями;  -Вязание полотна по схеме. |  |  |
| 49-50 | 2 | Технология вязания спицами.  Образцы цветных узоров и схемы для них | Набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями Вязание цветного по схеме.  к/п «Образцы цветных узоров и схемы для них». п/р | Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями;  -Вязание цветного полотна по схеме. |  |  |
| 51-52 |  | Проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» |  | -Выполнение «основных компонентов проекта»;  -«этапы проектирования»;  -Защита проекта. |  |  |
| 53-54 | 2 | **Кулинария.**  Технология приготовления блюд из молока.  Приготовление блюд из молока. | Общие сведения о питании и приготовлении пищи. Минеральные вещества.  Молоко, кисломолочные продукты и их свойства. Пищевая ценность молочных продуктов. Признаки недоброкачественности. Условия хранения.  к/п «Блюда из молока». п/р | -Участие в беседе по теме;  -Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете;  -Приготовление сырников;  -Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 55-56 | 2 | Блюда из круп и бобовых.  Технология приготовления | Виды круп и бобовых. Пищевая ценность. Признаки доброкачественности. Условия хранения. Первичная обработка круп и бобовых.  Виды тепловой обработки. Подача готовых блюд.  к/п «Блюда из круп и бобовых». п/р | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете;  -Приготовление вязкой и рассыпчатой каши;  -Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 57-58 | 2 | Блюда из макаронных изделий.  Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Виды макаронных изделий, признаки доброкачественности, условия и сроки хранения.  Виды тепловой обработки. Подача готовых блюд.  к/п «Соусы к блюдам из макаронных изделий». п/р | Виды макаронных изделий, пищевая ценность, признаки доброкачественности, условия и сроки хранения.  Виды тепловой обработки. Подача готовых блюд.  к/п «Соусы к блюдам из макаронных изделий». п/р | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете;  -Приготовление макарон с сыром, соусом;  - Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 59-60 | 2 | Технология приготовления жидкого без дрожжевого теста.  Технология приготовления блинов. | Виды муки, пищевая ценность, признаки доброкачественности, условия и сроки хранения Дрожжевое и без дрожжевое тесто. Виды разрыхлителей  Подача готовых блюд.  к/п «Блины». п/р | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете;  -Приготовление блинов  - Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 61-62 | 2 | Технология приготовления сладких блюд и напитков.  Технология приготовления киселя витаминизированного. | Использование ягод, фруктов и продуктов их переработки, сахара, какао, кофе, сливок, шоколада, яиц для приготовления сладких блюд. Ассортимент сладких блюд. Жилирующие вещества. Рецепты сладких блюд и напитков. Технология их приготовления. п/р | -Участие в беседе по теме;  - Освоение основных операций и приемов по по теме;  -Приготовление киселя витаминизированного;  -Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 63-64 | 2 | Сервировка стола к обеду.  Этикет.  Проект « Приготовление воскресного семейного обеда» | Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.  Сервировка, салфетка, этикет  к/п  «Сервировка стола к завтраку» | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  -Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов  - Складывание столовых салфеток  - Выполнение сервировки стола к обеду  - Эти.кет  --Защита проекта. |  |  |