

## Календарно – тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Кол-во час	Решаемые проблемы	Предметные результаты
1	<b>Вводный урок. 1 ч.</b> Вводный инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования		Правила поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиенические требования.	Познакомиться с правилами поведения и техники безопасности при работе в кабинете, с программой «Технология» в 6 классе, соблюдать правила ТБ санитарно-гигиенические требования
<b>Кулинария 15 ч.</b>				
2	Общие сведения о питании и приготовлении пищи.		Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению и хранению пищи, посуде и кухонному инвентарю. 1-я помощь при пищевом отравлении. Правила кулинарной обработки молока, ассортимент молочных продуктов, сроки хранения. Правила безопасной работы с электроплитой и горячими жидкостями.	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи; составить суточное меню со сбалансированным соотношением минеральных веществ. Определять доброкачественность молока, выполнять блюдо из молока, овладевать навыками безопасной работы.
3	Кулинарная обработка молока. Определение качества молока.			
4	Ассортимент молочных продуктов, сроки хранения			
5	Рыба и морепродукты.		Технология приготовления рыбы. Определение доброкачественности рыбы.	Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюдо из рыбы
6	Обработка рыбы.			
7	Приготовление блюд из рыбы			
8	Приготовление блюд из морепродуктов.			
9	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.		Значение круп в питании человека. Механическая обработка круп. Ассортимент блюд.	Изучать способы механической обработки, соблюдать последовательность приготовления блюд по

10	Тест «Зерновые культуры и крупы»			инструкционной карте; готовить блюда из макарон (крупы, бобовых)
11	Изделия из жидкого теста.		Продукты, употребляемые для приготовления жидкого теста. Значение изделий из теста в питании человека.	Анализировать рецепты кулинарного использования жидкого теста. Готовить блины, выпекать бублики
12	Сладкие блюда и напитки.		Значение фруктов и ягод в питании человека, группы фруктов.	Выбирать оптимальные электронагревательных приборов. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.
13	Сервировка стола к ужину.		Особенности сервировки стола к ужину. Правила поведения за столом	Выполнять сервировку стола к ужину; подбирать столовое белье для сервировки, столовую посуду и приборы
14	Элементы этикета.			овладеть навыками эстетического оформления стола. Приготовить ужин заранее определенному количеству человек
15	Повторение изученного по разделу "Кулинария"		Проверить ЗУНы по разделу «Кулинария».	Развивать познавательную активность, самостоятельность, чувство коллективизма, расширить кругозор, сосредоточенное внимание.
16	Зачет - игра по разделу «Кулинария»			

17	Понятие о композиции в интерьере.		Характерные особенности жилища, виды освещения.	Выполнять эскиз художественного оформления интерьера гостиной, спальни, прихожей по выбору учащихся
18	Освещение жилого дома.			
19	Отделка квартиры. Коллекции.		Отделка квартиры. Материалы для отделки квартиры. Декоративные ткани. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке жилых помещений.	Использовать варианты возможной отделки и декоративного украшения окна, двери. Самостоятельно добывать знания при работе с учебником. Выполнять оформления из ткани с двери.
20	Гигиена жилища. Тест «Интерьер»			

**Основы материаловедения. 6**

21	Натуральные волокна животного происхождения.		Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон.	Изучать характеристик различных видов волокон животного происхождения; тканей по коллекциям; исследовать свойства тканей из натуральных животных волокон; распознавать ткани
22	Пр.р. сравнение волокон шерсти и натурального шелка			
23-	Ткацкие переплетения.		Виды переплетений нити в тканях.	Определять саржевое, сатиновое, атласное

24	П.р. выполнение из бумаги макета саржевого переплетения		Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства шерстяных и шелковых тканей	переплетение нитей в ткацкие дефекты, дефекты печати; выполнять макеты переплетений; исследовать признаки лицевой и изнаночной сторон ткани; направление долевой и уточной нити, проводить сравнительный анализ, оформлять результаты исследования.
25	Лицевая и изнаночная стороны тканей.		Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства шерстяных и шелковых тканей	исследовать признаки лицевой и изнаночной сторон тканей; направление долевой и уточной нити, проводить сравнительный анализ, оформлять результаты исследования.
26	Свойства тканей.			
<b>Ручные работы. 4ч.</b>				
27	Повторение технологии выполнения ручных работ.		Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления Правила ТБ при ручных работах.	Выполнять образцы ручных стежков и строчек, определять точность движений, координацию и глазомер при выполнении ручных работ.
28	Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Правила ТБ			
29	Тест «Выполнение ручных работ»			
30	П.р. выполнить образцы ручных стежков и строчек			
<b>Основы машиноведения. 4ч.</b>				
31	Регуляторы швейной машины. Правила ТБ при работе на ШМ.		Организация рабочего места для выполнения машинных работ, ТБ при работе на ШМ. Дефекты машинной строчки. Устройство и установка	Изучать устройство современной бытовой швейной машины; выполнять качественные машинные строчки на ткани; подбирать иглу по номеру

32	Устройство и установка машинной иглы.		машинной иглы.	устанавливать ее.
33	Дефекты машинной строчки			
34	Знакомство с видами машинных швов			
35	Пр.р. «Выполнение образцов машинных швов».		Виды машинных швов. Формирование первоначальных навыков работы на ШМ.	Выполнять машинные швы с различной длиной стежка, закреплять строчку оборотом ходом машины. Овладеть безопасными приемами работы на ШМ.
<b>Влажно-тепловые работы. 2 ч</b>				
36	Правила ТБ при выполнении ВТР. Организация рабочего места при ВТР.		ТБ при выполнении ручных операций. Правила ТБ при работе на ШМ. Правила ТБ при выполнении ВТО.	Овладеть безопасными приемами труда.
37	П.р. «ВТР»			
<b>Конструирование и моделирование швейного изделия</b>				
38	Одежда и требования к ней.		Краткие сведения из истории одежды. Одежда и требования к ней.	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
39	Снятие мерок для			

	построения чертежа юбки.			
40	Конструирование юбок (чертежи)		Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Моделирование.	Строить чертежи юбок в масштабе 1:4. Рассчитать по формулам отдельные элементы чертежа юбок. Разрабатывать эскизы различных моделей юбок.
41	Моделирование юбок (эскизы)			
42	Расчет элементов чертежа юбки			
43	Тест «Конструирование и моделирование»			
44	Раскрой юбки. Пр.р			
45	полнять раскладку выкроек различных тканях.			
46	Подготовка деталей кроя к сметыванию			
<b>Технология изготовления швейного изделия</b>				
47	Чтение технологической документации		Правила выполнения технологических операций.  Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка, ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Последовательность изготовления юбки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила выполнения примерки. Исправление дефектов. Обработка боковых срезов	Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки юбки. Овладевать безопасными приемами. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях  Переводить контурные и контрольные линии выкройки на детали кроя, читать технологическую документацию, выполнять образцы поузловой обработки юбки. Овладевать безопасными приемами. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия.
48	работка застежки-молнии в новом срезе			
49	Изготовление пояса. ТБ			
50	работка пояса юбки сажной тесьмой. ТБ			
51	Обработка нижнего среза юбки ТБ			
52	Подготовка к примерке. Примерка			
53	Основные виды проектной документации.			
54	Издание и оформление проектной документации с использованием ПК.			

55	годы определения стоимости изделия.		<p>Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы.</p> <p>Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.</p> <p>Обобщение ЗУН.</p>	<p>изделия, анализировать ошибки. Обобщить изученный материал, совершенствовать умения и навыки, полученные на занятиях</p>
56	«Игра по разделу «Технология изготовления швейного изделия». <p>«Презентация творческого проекта»</p>			
57	«Игра по разделу «Технология изготовления швейного изделия»			

#### Технология вышивания. 6 ч

58	Подготовка к вышивке. Счетные швы.		<p>Вышивка как вид рукоделия.</p> <p>Подготовка ткани к работе.</p> <p>Разметка размера рисунка.</p> <p>Перевод рисунка на ткань</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства школьного музея;</p> <p>познакомиться с основными счетными швами: набор, гладь, роспись, гобеленные швы, крест.</p>
59	Счетные швы.			
60	Пр.р. «Выполнение образцов счетных швов». <p>Перевод рисунка на ткань</p>		<p>Счетные швы.</p>	<p>Перевести рисунок на ткань.</p> <p>Применять счетные швы в композиции панно.</p>
61	Перевод рисунка на ткань. Счетные швы.			
62	Вышивание панно при помощи счетных швов. Окончание работы			
63	Окончание работы			

#### Уход за одеждой. 4ч.

64	Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей.		<p>Как правильно ухаживать за одеждой?</p> <p>Фурнитура. Способы ремонта одежды.</p> <p>Обобщение.</p>	<p>Находить информацию о правилах ухода за одеждой, распознавать символы за одеждой.</p> <p>Ремонтировать одежду.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда.</p> <p>Развивать устную речь.</p>
65	Уход за обувью.			
66	Ремонт одежды.			
67	Знакомство с фурнитурой. Порядок использования швейной фурнитуры для отделки изделий. Зачет-викторина «Швейные принадлежности».			
68	Порядок использования швейной фурнитуры для отделки изделий. Викторина «Швейные принадлежности»			

