

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Большеполянская основная общеобразовательная школа»
Алексеевского муниципального района
Республики Татарстан

Рассмотрено руководитель ШМО <i>Мип</i> Чичирова М.А. Протокол № <u>1</u> <u>«28» 08</u> 2019г.	«Согласовано» Зам. директора по УВР <i>Л. В. Павлова</i> Павлова Л. В. <u>«28» 08</u> 2019г.	«Утверждаю» Директор школы <i>А. В. Горбунова</i> Горбунова А. В. Приказ № <u>1/1</u> от <u>«28» 08</u> 2019г.
---	---	--

Календарно – тематическое планирование по предмету

«Технология» 6 класс

Основное общее образование

Календарно – тематическое планирование составил:
учитель технологии
Чичирова Марина Анатольевна

2019 год

Календарно-тематическое планирование разработано в соответствии с рабочей программой учебного предмета «Технология» 5-8 классы, на основании учебного плана МБОУ «Большеполянская ООШ» на 2019-2020 учебный год на изучение предмета «Технология» в 6 классе отводится 70 часов (2 часа в неделю).

Учебник: Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – 2-е изд., испр. – М.: Вентана-Граф, 2016. – 192 с.: ил.

№ урока	Раздел, тема урока (количество часов, отводимых на освоение каждой темы)	Содержание урока	Вид учебной деятельности	Дата проведения
Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере – 8 ч. (черчение и графика)				
1	Вводный инструктаж ТБ	Вводный инструктаж	Беседа. Техника безопасности	
2	Основы проектирования. Этапы проекта	Этапы проекта	Повторяем все, что знаем	
3	Планировка жилого дома	Композиция в интерьере. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка.	Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере.	
4	Интерьер жилого дома	Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток. Роль освещения в интерьере.		
5	Комнатные растения в интерьере квартиры	Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.	Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере. Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями	
6	Разновидности комнатных растений	Биотехнологии. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома»	Проблемная беседа с использованием материала учебника о разновидностях растений, способах их размещения в интерьере, технологии выращивания комнатных растений.	
7	Технология выращивания комнатных растений			
8	Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	Разработка вспомогательной технологии.	Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения,	

		Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту	выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика).	
Кулинария - 16 ч. Физиология питания – 2 ч.				
9	Физиология и гигиена питания. Питательные вещества и полноценное питание.	Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.	Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.	
10	Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.			
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря - 4 ч.				
11	Пищевая ценность рыбы и не рыбных продуктов моря для организма человека	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.	Беседа о пищевой ценности рыбы, технологиях разделки рыбы, приготовлений блюд из рыбы. Знакомство с нерыбными продуктами моря, технологией приготовления блюд. Определять срок годности рыбных консервов. Читать штриховые коды на упаковках пищевых продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд (теория)	
12	Технология первичной обработки рыбы			
13	Рыбные полуфабрикаты			
14	Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря.			
Блюда из мяса – 4 ч.				

15	Технология первичной обработки мяса	Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд.	Изучать различные способы тепловой кулинарной обработки мяса (варка, жарка, тушение, запекание, жарка во фритюре, копчение и др.).	
16	Блюда из мяса			
17	Первые блюда			
18	Мясные блюда. Гарниры.			
Блюда из птицы – 2 ч.				
19	Виды домашней птицы	Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы разрезания птицы на части. Оформление готовых блюд при подаче к столу.		
20	Блюда из птицы			
Заправочные супы – 2 ч.				
21	Заправочные супы.	Значение заправочных супов в рационе питания. Способы очистки бульона. оформление готового супа зеленью, подача его к столу	Рассчитывать и определять количество продуктов для приготовления супа. Безопасные приемы труда. сервировка стола. Расчет калорий.	
22	Технология приготовления заправочных супов.			
Сервировка стола к обеду. Этикет – 2 ч.				
23	Сервировка стола к обеду. Этикет	Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола.	Правила этикета. Правила подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Творческий проект	
24	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»			
Создание изделий из текстильных материалов – 28 ч.				
Элементы материаловедения – 2 ч.				
25	Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них	Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направление долевой нити в ткани. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.	Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.	
26	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства <i>Автоматизированные производства нашего региона, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов</i>			

	<i>на предприятиях нашего региона.</i>			
Элементы машиноведения – 4 ч.				
27	История швейной машины.	Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.	Организация рабочего места. Правила ТБ. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Замена иглы в швейной машине. Шитье Работа на швейной машине. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки швейной машины к работе.	
28	Устройство и установка машинной иглы.			
29	Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.			
30	Уход за швейной машиной, чистка и смазка.			
Конструирование, моделирование, технология изготовления плечевых швейных изделий (черчение и графика) – 22 ч.				
31	Виды плечевой одежды.	Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.	Беседа Работа с дополнительной информацией Просмотр презентации Зарисовка народного костюма Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1: 1 Моделирование Определение количества ткани на изделие. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Выполнение практической работы «Моделирование плечевого швейного изделия»	
32	Традиционная плечевая одежда (национальный костюм).			
33	Конструирование плечевой одежды.			
34	Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.			
35	<i>Практическая работа.</i> Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия.			
36	<i>Практическая работа.</i> Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1 : 4			
37	<i>Практическая работа.</i> Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:1			
38	<i>Практическая работа.</i> Моделирование швейного изделия с цельнокроеным			

	рукавом.			
39	<i>Практическая работа.</i> Моделирование швейного изделия.			
40	<i>Практическая работа.</i> Раскладки выкройки на ткани.	Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила выполнения технологических операций: обработка деталей кроя; проймы и горловины; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон.	Построение чертежа плечевого изделия Построение плечевого изделия (конструирование) Моделирование изделия Подготовка выкройки к раскрою. Раскладка выкройки на ткани Раскрой изделия Подготовка деталей кроя к обработке. Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Скалывание и сметывание деталей кроя Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины Обработка выреза горловины обтачной Проведение примерки, выявление и устранение дефектов Стачивание деталей. Правила ТБ Выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	
41	<i>Практическая работа.</i> Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.			
42	<i>Практическая работа.</i> Скалывание и сметывание деталей кроя.			
43	Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани			
44	<i>Практическая работа.</i> Стачивание деталей изделия.			
45	Правила ТБ ВТО. <i>Практическая работа.</i> Обработка выреза горловины			
46	<i>Практическая работа.</i> Обработка выреза горловины обтачной			
47	<i>Практическая работа.</i> Обработка плечевых срезов			
48	<i>Практическая работа.</i> Обработка боковых срезов.			
49	Примерка плечевого изделия, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов. Технология обработки нижнего среза изделия.			
50	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.			
51	Проект «Наряд для семейного обеда»	Контроль, оценка и самооценка	Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов.	
52	Проект «Наряд для семейного обеда»			

Рукоделие. Художественные ремесла - 11 ч.				
53	История рукоделия.	Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий. Вязание образцов и изделий крючком, спицами.	Беседа с использованием материалов учебника, презентации, журналов мод о схемах для вязания крючком, условных обозначениях. Выполнение основных петель, образцов узоров по предложенным схемам. Подбор ниток по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Правила безопасного труда при вязании. Выбор, составление рисунка для вязания. Правила безопасной работы. Санитарно – гигиенические условия. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев	
54	Материалы и инструменты для вязания			
55	Основные виды петель при вязании крючком			
56	Вязание полотна крючком			
57	Вязание по кругу			
58	Вязание спицами (лицевые петли)			
59	Вязание спицами (изнаночные петли)			
60	Вязание однотонных узоров			
61	Вязание цветных узоров			
62	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»			
63	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»			
Технология ведения дома - 3 ч.				
64	Уход за одеждой	Знакомство учащихся с правильным уходом обувью, закладкой на хранение шерстяных и меховых изделий. Пришивание пуговиц, крючков и кнопок	Знакомство учащихся с правильным уходом обувью, закладкой на хранение шерстяных и меховых изделий. Пришивание пуговиц, крючков и кнопок	
65	Уход за обувью			
66	Итоговая контрольная работа	Тестирование	Тестирование	
Электротехнические приборы - 2 ч.				
67	Бытовые электроприборы	Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием. Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электротехнических работ. Знакомство с профессиями, связанными с выполнением электротехнических работ.	
68	Электрическая энергия. Бытовая электропроводка.			
Профессиональное образование, карьера – 2 часа				
69	Профессии, связанные с выполнением электромонтажных (электротехнических)	Виды учреждений профессионального образования	Работа с дополнительной информацией	

	работ.			
70	Итоговый урок. Профессиональная карьера.	Приоритетные направления развития техники и технологий	Ознакомление с востребованными профессиями	