


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

Рассмотрено руководитель ШМО <i>Шагиева Г. И.</i> Протокол № <u>1</u> « <u>25</u> » <u>08</u> 2021г.	«Согласовано» Зам. директора по УВР <i>Грунина Е. В.</i> « <u>27</u> » <u>08</u> 2021г.	«Утверждаю» Директор школы <i>Лаврова Л. В.</i> Приказ № <u>63</u> от « <u>09</u> » <u>09</u> 2021г. 
--	--	---

Календарно – тематическое планирование по предмету

«Технология» 6 класс

Основное общее образование

Календарно – тематическое планирование составил:
учитель технологии
Чичирова Марина Анатольевна

2021 год

№ урока	Раздел, тема урока (количество часов, отводимых на освоение каждой темы)	Дата проведения
Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере – 8 ч. (черчение и графика)		
1	Вводный инструктаж ТБ	
2	Основы проектирования. Этапы проекта	
3	Планировка жилого дома	
4	Интерьер жилого дома	
5	Комнатные растения в интерьере квартиры	
6	Разновидности комнатных растений	
7	Технология выращивания комнатных растений	
8	Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	
Кулинария - 16 ч. Физиология питания – 2 ч.		
9	Физиология и гигиена питания. Питательные вещества и полноценное питание.	
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	
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	
16	Блюда из мяса	
17	Первые блюда	
18	Мясные блюда. Гарниры.	
Блюда из птицы – 2 ч.		
19	Виды домашней птицы	
20	Блюда из птицы	
Заправочные супы – 2 ч.		
21	Заправочные супы.	
22	Технология приготовления заправочных супов.	
Сервировка стола к обеду. Этикет – 2 ч.		
23	Сервировка стола к обеду. Этикет	
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	
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 на предприятиях нашего региона.</i>	

Элементы машиноведения – 4 ч.		
27	История швейной машины.	
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.	
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.	
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»	
52	Проект «Наряд для семейного обеда»	
Рукоделие. Художественные ремесла - 11 ч.		
53	История рукоделия.	
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	
65	Уход за обувью	
66	Презентация «Технология ведения дома»	
Электротехнические приборы - 2 ч.		
67	Бытовые электроприборы	
68	Электрическая энергия. Бытовая электропроводка.	
Профориентация – 2 ч.		
69	Профессии, связанные с выполнением электромонтажных (электротехнических) работ.	
70	Итоговый урок. Профессиональная карьера.	