**Тематическое планирование уроков**

**«Технология»- 6 класс (68 часов)**

**2013-2014 учебный год.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | № урока | Тема урока | Дата |
| План | Факт |
| Приусадебное хозяйство - 4 часа |
| 1 | 1-2 | Особенности выращивания растений в открытом грунте. Основные группы цветочно-декоративных растений. |  |  |
| 2 | 3-4 | Технология выращивания многолетников. |  |  |
| Домашнее консервирование - 4 часа |
| 3 | 5-6 | Санитарно-гигиенические требования и правила безопасного труда при консервировании. Значение сладких блюд в питании. Приготовление варения. |  |  |
| 4 | 7-8 | Условия сохранения витаминов при первичной обработке и тепловой обработке ягод и фруктов. Приготовление повидла. |  |  |
| Кулинария -16 часов |
| 5 | 9-10 | Общие сведения о питании и приготовлении пищи. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. |  |  |
| 6 | 11-12 | Блюда из молока.Молоко и его свойство. Приготовление молочной каши. |  |  |
| 7 | 13-14 | Изделия из жидкого теста. Блины, оладьи, блинчики. |  |  |
| 8 | 15-16 | Блюда из круп , бобовых и макаронных изделий.Приготовление макарон с сыром. |  |  |
| 9 | 17-18 | Сладкие блюда и напитки. Приготовление сладкого блюда по выбору учащихся. |  |  |
| 10 | 19-20 | Рыба и морепродукты. Обработка рыбы. |  |  |
| 11 | 21-22 | Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. |  |  |
| 12 | 23-24 | Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. |  |  |
| Основы материаловедения - 4 часа |
| 13 | 25-26 | Натуральные волокна животного происхождения. Саржевое и атласное ткацкие переплетения, дефекты тканей. |  |  |
| 14 | 27-28 | Лицевая и изнаночная стороны тканей. Свойства тканей. |  |  |
| **Декоративно-прикладное творчество.****Счётная вышивка. 6 часов.** |
| 15 | 29-30 | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Подготовка к вышивке, инструменты и материалы. |  |  |
| 16 | 31-32 | Счётные швы. Творческий проект « Изготовление паспарту в технике счетной вышивки» |  |  |
| 17 | 33-34 | Защита проекта « Изготовление паспарту в технике счётной вышивки» |  |  |
| **Вязание крючком - 8 часов** |
| 18 | 35-36 | Инструменты и материалы. Вязание воздушных петель и столбиков без накида. |  |  |
| 19 | 37-38 | Расчёт петель. Вязание столбиков с накидом. |  |  |
| 20 | 39-40 | Вязание изделия прямоугольной формы. |  |  |
| 21 | 41-42 | Вязание и оформление изделия. |  |  |
| **Вязание спицами - 4 часа** |
| 22 | 43-44 | Чтение схем вязания с чередованием лицевых и изнаночных петель. Вязание резинки и узора с чередованием петель. |  |  |
| 23 | 45-46 | Вязание повязки на голову. Отделка вязанного изделия. |  |  |
| **"Народные промыслы Тверской земли" 8 часов.** |
| 24 | 47-48 | "Тверская игрушка" Отличительные особенности Тверской игрушки, ее возникновение и развитие. |  |  |
| 25 | 49-50 | Технология изготовления игрушки и подбор красок. |  |  |
| 26 | 51-52 | Разработка эскизов по назначению игрушки, изготовление. |  |  |
| 27 | 53-54 | Роспись «Тверской игрушки» . Выставка работ. |  |  |
| **Бисероплетение 6 часов** |
| 28 | 55-56 | История возникновения и развития искусства бисероплетения. Демонстрация образцов, знакомство с материалами и инструментами для занятий. Инструктаж потехнике безопасности и гигиене зрения. Организация рабочего места. |  |  |
| 29 | 57-58 | Параллельное плетение на проволоке. Изготовление поделок: «змейка», «бабочка», «пирамидка», |  |  |
| 30 | 59-60 | Изготовление поделок: «мышка», «ящерка», «цветы», «стрекоза» |  |  |
| **Сельскохозяйственный труд. 8 часов** |
| 31 | 61-62 | Значение картофеля и овощей в питании человека. Понятие о сорте овощных культур. Выращивание рассады. |  |  |
| 32 | 63-64 | Удобрения: способы, нормы и сроки внесения. Соблюдение правил личной гигиены и т/б при работе с удобрениями. |  |  |
| 33 | 65-66 | Обработка почвы под картофель и овощные культуры открытого грунта. Овощные севообороты. |  |  |
| 34 | 67-68 | Сроки, способы и нормы посева семян овощных культур. Посадка картофеля. Закладка опытных участков. |  |  |