**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 по  технике 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. | |  | |  | | | |