**Календарно-тематическое планирование для 6-х классов**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Разделы, темы урока | Кол-во часов |  Элементы содержания | Дата проведения | Примечание |
| 6а класс | 6б класс |  |
| П | Ф | П | Ф |
| 1. | Вводное занятие. ПТБ | 2 | Правила внутреннего распорядка в кабинете обслуживающего труда. ПТБ.  | 2.09 |  | 4.09 |  |  |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 4** |
| 2. | Интерьер жилого дома.*Пр.р. Выполнение презентации «Декоративное оформление интерьера»*  | 2 | Понятие о жилом помещении. Зонирова­ние пространства жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Декоративное оформление интерьера. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформ­ление интерьера».  | 09.09 |  | 11.09 |  |  |
| 3. | Комнатные растения в интерьере.*Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»* | 2 | Роль комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Технологии выращивания комнатных растений. Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комна­те, холлах школы. | 16.09 |  | 18.09 |  |  |
| **Раздел «Кулинария» 14** |
| 4. | Блюда из рыбы. *Пр.р. Приготовление блюда из рыбы.* | 2 | Пищевая ценность рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству гото­вых блюд. | 23.09 |  | 25.09 |  |  |
| 5. | Нерыбные продукты моря *Пр. р. Приготовление блюд из морепродуктов.* | 2 | Пищевая ценность нерыб­ных продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря и продукты из них. Технология приготовления блюд из нерыбных про­дуктов моря. | 30.09 |  | 2.10 |  |  |
| 6. | Первичная обработка мяса. *Пр. р. Приготовление мясного салата* | 2 | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Первичная обработка мяса. Приготовление салата из мяса. | 7.10 |  | 8.10 |  |  |
| 7. | Тепловая обработка мяса.*Пр. р. Приготовление котлет из мяса* | 2 | Виды тепловой обработки мяса. Определение качества тер­мической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Приготовление блюда из мяса | 14.10 |  | 16.10 |  |  |
| 8. | Блюда из птицы.*Пр. р. Приготовление салата из мяса птицы.* | 2 | Виды домашней и сельскохозяйст­венной птицы и их кулинарное употребление. Способы определе­ния качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.Приготовление блюда из птицы. | 21.10 |  | 23.10 |  |  |
| 9. | Заправочные супы.*Пр. р. Приготовление щей на готовом бульоне.*  | 2 | Значение супов в рационе пита­ния. Технология приготовления бульонов. Виды заправочных супов. Приготовление заправочного супа. | 28.10 |  | 30.10 |  |  |
| 10. | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. *Творческий проект «Меню воскресного семейного обеда»* | 2 | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.Со­ставление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.Создание творческого проекта на ПК или на листе бумаги. | 11.11 |  | 6.11 |  |  |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 30** |
| 11. | Свойства текстильных материалов *Пр. р. Определение состава ткани по их свойствам.* | 2 | Классификация текстильных хими­ческих волокон. Виды и свойства искус­ственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. Изу­чение свойств текстильных материалов из химических волокон. | 18.11 |  | 13.11 |  |  |
| 12. | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом*Пр.р. Снятие мерок для построения чертежа ночной сорочки* | 2 | Понятие о плечевой одежде. Опреде­ление размеров фигуры человека. Правила снятия мерок. Снятие мерок для изготовле­ния плечевой одежды.  | 25.11 |  | 19.11 |  |  |
| 13. | *Пр.р. Построение чертежа ночной сорочки в М1:4* | 2 | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М1:4 и построение выкройки проектного изделия. | 2.12 |  | 27.11 |  |  |
| 14. | *Пр.р. Построение выкройки проектного изде­лия.* | 2 | Построение выкройки швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие). | 9.12 |  | 4.12 |  |  |
| 15. | Моделирование швейных изделий*Пр. р. Моделирование ночной сорочки.*  | 2 |  Понятие о моделировании одеж­ды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горло­вины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. | 16.12 |  | 11.12 |  |  |
| 16. | Работа на швейной машины. ПТБ при работе на швейной машине. Правила безопасной работы с иголками и булавками. Приспособления к швейным машинам. | 2 | Устройство машинной иглы. Не­поладки в работе швейной машины. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Правила техники безопасности при работе на швейной машине. Приспособления к швейным машинам.  | 23.12 |  | 18.12 |  |  |
| 17. | Виды машинных операций. Машинные швы.*Пр. р. Выполнение обтачного шва* | 2 | Классификация машинных швов: соединительных и краевых. Проведение влажно-тепловых работ при изготовление швов. Изготовление образцов машинных работ. | 30.12 |  | 25.12 |  |  |
| 18. | Раскрой швейного изделия.*Пр. р. Раскрой швейного изделия*. | 2 | Технология изготовления плече­вого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Подготовка ткани к раскрою. Рас­кладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. | 13.01 |  | 15.01 |  |  |
| 19. | Ручные работы. *Пр. р. Подготовка деталей кроя к обработке* | 2 | Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помо­щью прямых копировальных стежков.Терминология ручных работ. Требования к выполнению ручных ра­бот. Подготовка деталей кроя к обработке.  | 20.01 |  | 22.01 |  |  |
| 20. | Дублирование деталей.*Пр. р. Дублирование деталей клеевой прокладкой*. | 2 | Выкраивание деталей из про­кладки. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соедине­ния детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Дублирование деталей клеевой прокладкой. | 27.01 |  | 29.01 |  |  |
| 21. | Обработка мелких деталей. Первая примерка.*Пр. р. Подготовка и проведение первой примерки* | 2 | Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после при­мерки.Технология обработки мелких деталей.Обработка мелких дета­лей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, брете­лей. Обработка мелких деталей проектного изделия. | 3.02 |  | 5.02 |  |  |
| 22. | Технология обработки срезов подкройной обтачкой.*Пр. р. Обработка горловины подкройной обтачкой.* | 2 | Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёж­ки подбортом. Обработка горловины. | 10.02 |  | 12.02 |  |  |
| 23. | *Пр. р. Обработка нижних срезов рукавов.* | 2 | Технология обработки среднего шва с за­стежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. | 17.02 |  | 19.02 |  |  |
| 24. | Технология обработки боковых срезов и низа изделия*.**Пр. р. Обработка боковых срезов и низа изделия.* | 2 | Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. | 2.03 |  | 4.03 |  |  |
| 25. | Окончательная отделка изделия.*Творческий проект «Ночная сорочка»* | 2 | Окончательная отделка изделия. | 9.03 |  | 11.03 |  |  |
| **Раздел «Художественные ремёсла» 14** |
| 26. | Вязание крючком. *Пр.р. Вязание воздушных петель.* | 2 | Краткие сведения из истории ста­ринного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вяза­нии. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сбор­ка готового изделия. Вязание столбиков и воздушных петель. | 16.03 |  | 18.03 |  |  |
| 27. | *Пр. р. Вязание столбиков.* | 2 | Основные виды петель при вязании крючком. Условные обо­значения, применяемые при вязании крючком. Чтение схем по вязанию крючком | 23.03 |  | 25.03 |  |  |
| 28. | *Пр.р. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами.* | 2 | Вязание полот­на: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязы­вания петель, закрепление вязания. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами. | 30.03 |  | 1.01 |  |  |
| 29. | *Пр. р. Вязание по кругу* | 2 | Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Выполнение плотного вязания по кругу. | 6.04 |  | 8.04 |  |  |
| 30. | Вязание на спицах.*Пр. р. Вязание образцов лицевыми и изнаночными петлями* | 2 | Виды спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Вязание спицами узоров из лице­вых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. | 20.04 |  | 22.04 |  |  |
| 31. | Пр. р. Составление схем для вязания на ПК | 2 | Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Разработка схемы жаккардового узора на ПК. | 27.04 |  | 29.04 |  |  |
| 32 | *Творческий проект «Аксессуары связанные крючком»* | 2 | Окончательная отделка изделия | 4.05 |  | 06.05 |  |  |
| **Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» 6** |
| 33. | Пр. р. Составление электронной презентации проекта (реклама изделия) | 2 | Окончательный контроль готового изделия. Подсчёт затрат на изготовление. Экспертная оценка и самооценка. Разработка электронной презентации. Выполнение рекламного проспекта изделия. Составление электронной презентации проекта | 11.05 |  | 13.05 |  |  |
| 34. | Пр. р. Составление портфолио. | 2 | Оформление портфолио и поясни­тельной записки к творческому проекту. Составить доклад для защиты творческого проекта. | 18.05 |  | 20.05 |  |  |
| 35. | Защита проекта | 2 | Защита проекта. | 25.05 |  | 27.05 |  |  |
| **Итого** | 70 |  |  |  |  |  |  |