**Календарно-тематическое планирование. Технологии ведения дома. 6 класс 2017-18 уг**

**1 четверть**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема  | Тип  | Содержание  | Планируемые результаты | Дата  |
| План  | Факт  |
|  |  |
| 1 | Вводный инструктаж. Творческая проектная деятельность |  | Цель и задачи изучения предмета «Технология». Содержание предмета. Вводный инструктаж по технике безопасности. Составные части годового творческого проекта. |  | 6.9.18 |  |
| 2 | Интерьер жилого дома |  | Цели, задачи, проблема проекта. Требования к новой проектной деятельности, обоснование проекта, Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада защита проекта | Составление содержания проектных работ | 6.9.18 |  |
| **Интерьер жилого дома. Первый проект «Растение в интерьере жилого дома» 6 ч.** |
| 3 | 1. Планировка жилого дома |  | Жилой дом. Безопасность, комфортность жилья. Зоны жилого помещения. Комната девочки – подростка. Зоны в комнате | Находить и представить информацию о понятиях «постер», «граффити», «принт», «эргономична мебель» | 13.9.17 |  |
| 4 |  2. Интерьер жилого дома |  | Симметричная, ассиметричная, статичная, динамичная композиция. Ритм, доминанта. Подбор материалов и цветового решения отделки потолка и стен, пола. Декорирование интерьера. Текстиль: драпировка, шторы, ламбрекен, портьеры, гардины, Жалюзи. Коллекции | Находить и представить информацию о стилях дизайна интерьера. Макет. Практическая работа №1 | 13.9.17 |  |
| 5 |  3. Комнатные растения в интерьере квартиры |  | Фитодизайн. Одиночные растения. Горшечные растения, садик, террариум | Находить и представить информацию о террариуме | 20.9.17 |  |
| 6 | 4. Разновидности комнатных растений |  | Условия комнатных растений: влажность, освещение, температура. Группы: декоративнолистные, декоративноцветущие, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Группы по внешнему виду растений: злаковидные, с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шаровидные | Находить и представить информацию об растениях «ампельные, лианы» | 20.9.17 |  |
| 7 | 5. Технология выращивания комнатных растений |  | Подбор растений по условиям выращивания. Приобретение и транспортировка. Подготовка почвы, емкости. Посадка. Полив и опрыскивание, очистка, подкормка. Пересадка, перевалка растений | Находить и представить информацию – выращивание растений без почвы. Перевалка комнатных растений. Практическая работа№2 | 27.9.18 |  |
| 8 | 27.9.18 |  |
|  |  |
| 9 |  | Перевалка комнатных растений. Практическая работа№2 | 4.10.18 |  |
| 10 | 4.10.18 |  |
| **Кулинария. Второй проект «Приготовление воскресного семейного обеда» 18 ч.** |
| 11 | 6. Технология первичной обработки рыбы. |  |  Требования к новой проектной деятельности. Пищевая ценность рыбы. Пищевая ценность рыбы. Виды рыб и рыбных продуктов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Технология разделки рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы |  Находить и представить информацию о загрязнение мирового океана. Определять свежесть рыбы. Лабораторная работа №1 | 11.10.18 |  |
| 12 | 11.10.18 |  |
| 13 | 7. Технология приготовления блюд из рыбы |  | Варка, жарение рыбы на сковороде, жарение в кляре, тушение, запекание, изделия из котлетной массы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Блюда из рыбы: бульон, отварная рыба с яйцом и картофелем, котлеты, рыба жареная в сухарях | Приготовление блюда из рыбы. Практическая работа №3  | 18.10.18 |  |
| 14 | Определение качества термической обработки рыбных блюд. Лабораторная работа №2 | 18.10.18 |  |
| 15 | 8. Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них |  | Пищевая ценность морепродуктов. Кальмары, креветки, мидии, морские гребешки, морская капуста, водоросли. Блюда из морепродуктов. | Находить и представить информацию о морепродуктах, употребляемые в пищу. Приготовление блюд из морепродуктов. Практическая работа №4 | 25.10.18 |  |
| 16 | 25.10.18 |  |

**2 четверть**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема  | Тип  | Содержание  | Планируемые результаты  | Дата  |
| План  | Факт  |
|  |  |
| 17 | 9. Технология первичной обработки мяса |  | Виды мяса и мясных продуктов: говядина, свинина, субпродукты. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения. Оттаивание мороженого мяса. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса  | Находить и представить информацию о происхождении понятий «бифштекс», «ромштекс», «шницель», «антрекот», «лангет», «эскалоп», «гуляш», «бефстроганов».  | 8.11.18 |  |
| 18 |  | Определить доброкачественность мяса. Лабораторная работа №3 | 8.11.18 |  |
| 19 | 10. Технология приготовления блюд из мяса |  | Технология варки мяса. Технология жарки крупного куска и порционных кусков мяса. Технология тушения, запекания мяса. Технология приготовления изделий из рубленого мяса. Гарниры к мясным блюдам. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд | Определить качество мясных блюд. Лабораторная работа №4 | 17.11.18 |  |
| 20 |  | Приготовить блюдо из мяса. Практическая работа №5 | 17.11.18 |  |
| 21 | 11. Технология приготовления блюд из птицы |  | Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Технология разделки. Подготовка птицы для приготовления рагу. Приготовление изделий из котлетной массы. Технология варки, жарки птицы | Находить и представить информацию о приготовлении грузинского «цыпленка табака» | 22.11.18 |  |
| 22 |  | Приготовить блюдо из птицы. Практическая работа №6 | 22.11.18 |  |
| 23 | 12. Технология приготовления первых блюд |  | Технология приготовления бульона. Классификация супов. Технология приготовления супа. Рецепты заправочных супов: картофельный с фрикадельками, куриный с вермишелью, овощной суп с рисом | Находить и представить информацию о знаменитых супах: французский, испанский, немецкий | 29.11.18 |  |
| 24 |  | Приготовит заправочный суп. Практическая работа №7 | 29.11.18 |  |
| 25 | 13. Сервировка стола к обеду. Этикет |  | Тип обеда. Скатерть, посуда. Подача блюд. Правила поведения за столом. | Находить и представить информацию об истории сервировки стола | 6.12.18 |  |
| 26 |  |  | Сервировать стол к обеду. Практическая работа №8 | 6.12.18 |  |
| **Проект «Приготовление воскресного семейного обеда» 4 ч.** |
| 27 |  |  | Проблемная ситуация. Цели и задачи. Исследование: первое блюдо, второе блюдо, десерт. Расчет расхода продуктов. | Подготовить презентационный материал | 13.12.18 |  |
| 28 |  | 13.12.18 |  |
| 29 | Приготовление блюд к обеду |  | Первое блюдо | Приготовить блюда по проекту «Приготовление воскресного семейного обеда» | 20.12.18 |  |
| 30 |  | Второе блюдо | 20.12.18 |  |
| 31 |  | Десерт | 27.12.18 |  |
| 32 |  | Самооценка и оценка деятельности | 27.12.18 |  |

**3 четверть**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема  | Тип  | Содержание  | Планируемые результаты | Дата  |
| План  | Факт  |
|  |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов. Третий проект «Наряд для семейного обеда» 18 ч.** |
| 33 | 14.Текстильные материалы из химических волокон и их свойства |  | Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства: искусственны, синтетические. Нетканые материалы из химических волокон: клеевые, утепляющие | Находить и представить информацию о понятиях материалов «джерси», «велюр», «пике», «ажур» | 17.1.19 |  |
|  | Изучить свойства текстильных материалов из химических волокон. Лабораторная работа №5 |
| 34 | 15.Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом |  | Определение размеров фигуры человека. Построение чертежа основы плечевого изделия. | Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа №9 | 17.1.19 |  |
| 35 | 16.Моделирование плечевой одежды |  | Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Подготовка выкройки к раскрою | Находить и представить информацию о видах фурнитуры для одежды | 24.1.19 |  |
| 36 |  | Моделирование и подготовка выкроек к раскрою. Практическая работа №10 | 24.1.19 |  |
| 37 | 17. Раскрой плечевой одежды |  | Технологическая последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Правила безопасной работы | Раскрой швейного изделия. Практическая работа №11 | 31.2.19 |  |
| 38 | 18.Технология дублирования одежды |  | Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы | Дублирование деталей клеевой прокладкой. Практическая работа №12Находить и представить информацию о видах клеевых прокладок | 31.2.19 |  |
| 39 | 19. Ручные работы |  | Перенос линий выкройки на детали кроя. Технология выполнения : прямые копировальные стежки, приметывание, выметывание  | Изготовить образцов ручных швов. Практическая работа №13 | 7.2.19 |  |
| 40 |  | 7.2.19 |  |
| 41 | 20. Работа на швейной машине |  | Машинная игла. Дефекты машинной строчки и их устранение: дефекты строчки, петляние сверху, петляние снизу, слабая строчка, стянутая строчка. Уход за швейной машиной. Правила безопасной работы на швейной машиной | Устранение дефектов машинной строчки. Практическая работа №14 | 14.2.19 |  |
| 42 | 21.Приспособления к швейной машине |  | Технология обметывания петли. Технология пришивания пуговицы | Находить и представить информацию об истории и видах пуговиц. Применение приспособлений к швейной машине. Практическая работа №15 | 14.2.19 |  |
| 43 | 22. Виды машинных операций  |  | Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков на швы перед вывертыванием. Машинные швы: выметывание с расположением шва на сгибе, в кант | Изготовление образцов машинных работ. Практическая работа №16 | 21.2.19 |  |
| 44 |  | 21.2.19 |  |
| 45 | 23.Технология обработки мелких деталей |  | Карман, пояс, шлевка, завязка, бретели. Технология обработки мягкого пояса, бретелей | Обработка мелких деталей. Практическая работа №17 | 28.3.19 |  |
| 46 | 24.Подготовка и проведение примерки изделия |  | Подготовка к примерке. Сметывание среднего шва спины, плечевых и боковых срезов. Соединение лифа с юбкой. Заметывание подгибки низа. Проведение примерки. Устранение дефектов | Соединение деталей изделия. Примерка изделия. Практическая работа №18 | 28.3.19 |  |
| 47 | 25.Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов |  | Обработка среднего шва с застежкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов | Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Практическая работа №19 | 7.3.19 |  |
| 48 | 26.Технология обработки срезов подкройной обтачкой |  | Подготовка обтачек к обработке горловины. Технология обработки срезов обтачкой с расположением ее на изнаночной стороне. Технология обработки срезов обтачкой с расположением ее на лицевой стороне. Технология обработки застежки подбортом | Обработка горловины и застежки. Практическая работа №20 | 7.3.19 |  |
| 49 | 27.Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой |  | Технология обработки боковых срезов. Технология соединения лифа с юбкой | Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Практическая работа №21 | 14.3.19 |  |
| 50 | 14.3.19 |  |
|  |  |
| 51 | 28.Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка |  | Обработка нижнего среза. Технология обработки разреза в шве. Обметывание петель, разметка мест пришивания пуговиц. Окончательная влажно – тепловая обработка. Пришивание пуговиц | Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Практическая работа №22 | 21.3.19 |  |
| 52 | 21.3.19 |  |

**4 четверть**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема  | Тип  | Содержание  | Планируемые результаты | Дата  |
| План  | Факт  |
|  |  |
| **Художественные ремесла. Четвертый проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» 16 ч.** |
| 53 | 29. Материалы и инструменты для вязания |  | Пряжи: хлопок, лен, шерстяная, смесовая, блестящая, фасонная, фантазийная. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание деталей и сборка готового изделия  | Находить и представить информацию о б истории вязания | 4.4.19 |  |
| 54 | 30. Основные виды петель при вязании крючком | Начальная петля, воздушная петля. Цепочка воздушных петель. Соединительный столбик. Столбик без накида. Столбик с накидом | Упражнения по набору петель | 4.4.19 |  |
| 55 | 31. Вязание полотна |  | Начало вязания, вязание рядами. Закрепление вязания | Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Практическая работа №23 | 11.4.19 |  |
| 56 | 11.4.19 |  |
| 57 | 32. Вязание по кругу | Основное кольцо. Способы вязания по кругу | Выполнение плотного вязания по кругу. Практическая работа №24 | 18.4.19 |  |
| 58 | 18.4.19 | о |
| 59 | 33. Вязание спицами. Лицевые и изнаночные петли |  | Набор петель на спицы. Применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные петли. Лицевые петли. Вязание полотна лицевыми петлями.  | Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Практическая работа №25  | 25.4.19 |  |
| 60 | 25.4.19 |  |
| 61 | Вязание полотна |  | Изнаночные петли. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Закрытие петель изнаночного ряда | 2.5.19 |  |
| 62 | 2.5.19 |  |
| 63 | 34. Узоры. Создание с помощью компьютера схем для вязания  |  | Жаккардовая вязка. Последовательность действий при создании схемы узора. | Разработка схемы жаккардового узора. Практическая работа №26 | 9.5.19 |  |
| 64 | Проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» |  | Проблемная ситуация. Исследование. Первоначальные идеи. Требования к изделию. Выбор пряжи и дополнительных материал. Расчет денежных затрат. Технология изготовления. Источники информации | Подготовка презентационный материал | 9.5.19 |  |
| 65 | Работа над проектом |  | 16.5.19 |  |
| 66 | 16.5.19 |  |
| 67 | 23.5.19 |  |
| 68 | 23.5.19 |  |
| 69 | Самооценка, оценка изделия |  | 30.5.19 |  |
| 70 | Защита проекта  | Защита проекта | 30.5.19 |  |