

Нефтеюганское районное муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение

«Куть-Яхская средняя общеобразовательная школа»

Согласовано

на заседании методического совета ОУ

Протокол №1 от «27» августа 2015г.

Утверждаю:

Директор школы

_____/Е.В. Бабушкина

Приказ от 28.08.2015г.№ 385-0

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Технология

6 «а» и 6 «б» классы

2 часа в неделю, 70 часов в год

Учитель: Исянова Е.В. учитель технологии
выс. кв. категория

:

2015-2016 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая рабочая программа разработана на основе:

- Федерального компонента государственного образовательного стандарта.
- Программа основного общего образования по направлению «Технология ведения дома» в 5-8 классах. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 144 с. Соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования 2010г.
- Входит в систему учебно- методических комплектов «Алгоритм успеха»
- Программа реализована в предметной линии учебников «Технология» для 5-8 классов, которые подготовлены авторским коллективом А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.

Согласно действующему Базисному учебному плану, рабочая программа для 6 класса предусматривает обучение технологии в объеме **70 часов из федерального компонента.**

Количество часов: 70 (2 часа в неделю). Рабочая программа конкретизирует содержание предметных тем Государственного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам и темам.

Срок реализации рабочей учебной программы 2015-2016 учебный год.

Календарно-тематический план ориентирован на использование **учебника:**

Н.В. Сеница, Технология ведения дома: учебник для учащихся 6 класса / Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко; - М.: Вентана-Граф. 2015-192 с.: ил.

А также дополнительных пособий для учителя:

1. *Бейкер, Х.* Плодовые культуры / Х. Бейкер. - М.: Мир, 2000.
2. *Гузаирова, Е. Н.* Школа белошвейки / Е. Н. Гузаирова, Р. Г. Гузаиров. - М. : Педагогика-Пресс, 2010
3. *Левицкая, Л. В.* Занятия по трудовому обучению / Л. В. Левицкая [и др.]. - М. : Просвещение, 1992.
4. *Технология* : сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в ОУ Волгоградской обл. / авт.-сост. Е. И. Колусева. - Волгоград : Учитель, 2006.
5. *Ханус, С.* Как шить / С. Ханус. - М. : Легпромбытиздат, 2001.
6. *Хессайон, Д. Г.* Все о розах / Д. Г. Хессайон. - М. : Кладезь-Букс, 2002.

Главная цель образовательной области «Технология» — подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

І. Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях

Для этого учащиеся должны быть способны:

- определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;
- находить и использовать необходимую информацию;
-

-
- выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);
- планировать, организовывать и выполнять работу (наладка оборудования, операторская деятельность);
- оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

II. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

III. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

IV. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

V. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Задачи учебного предмета.

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Основное содержание

Основы материаловедения

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Рукоделие.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Свободная роспись по ткани Основные теоретические сведения

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

Практические работы

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

Варианты объектов труда.

Декоративное панно, платок, скатерть.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

Кулинария

Физиология питания.

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, *содержание их в пищевых продуктах*. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «В». Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов.

Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

Технологии ведения дома.

Уход за одеждой и обувью, гигиена и косметика.

Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. Гигиена жилища. Личная гигиена и косметические средства.

Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закладка на летнее хранение зимней обуви.* Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ темы	Наименование разделов и тем	Количество часов	Лабораторных и практических	и контрольных
I.	Основы материаловедения	22	4	1
II.	Рукоделие.	9	4	1
III	Проектирование и изготовление одежды	25	7	1
IV.	Кулинария	12	5	1
V.	Технологии ведения дома.	2		
	Итого	70	20	4

Список используемой учебно-методической литературы

Учебник: Технология ведения дома: учебник для учащихся 6 класса / Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко; - М.: Вентана-Граф. 2015- 192 с.: ил.

Программа основного общего образования по направлению «Технология ведения дома» в 5-8 классах. – М.: Вентана-Граф, 2015-160 с.

Методическое пособие: Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс.. -М.: Вента-Граф, 2015.

Рабочая тетрадь: Технология. «Технологии ведения дома» 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В.Сеница, - М.: Вентана – Граф, 2015г.

Материально-техническое оборудование

- Компьютер;
- Мультимедийный проектор
- Интерактивная доска
- Комплект презентаций;

- Швейные машины;
- Оверлок;
- Чайный сервиз;
- Набор кастрюль;
- Материалы и инструменты для вязания.

Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии

Нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся: полностью освоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся: в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся: не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся: почти не усвоил учебный материал; не может изложить его своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся: полностью не усвоил учебный материал; не может изложить знания своими словами; не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся: творчески планирует выполнение работы; самостоятельно и полностью использует знания программного материала; правильно и аккуратно выполняет задание; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся: правильно планирует выполнение работы; самостоятельно использует знания программного материала; в основном правильно и аккуратно выполняет задание; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся: допускает ошибки при планировании выполнения работы; не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание; затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся: не может правильно спланировать выполнение работы; не может использовать знания программного материала; допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание; не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «1» ставится, если учащийся: не может спланировать выполнение работы; не может использовать знания программного материала; отказывается выполнять задание.

Проверка и оценка практической работы учащихся

- «5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;
- «4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;
- «3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;
- «2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

- «5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;
- «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;
- «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса (базовый уровень)

Учащиеся должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

- общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
- выполнять штопку швейных изделий
- одежду заплатами.

Должны владеть компетенциями:

- ценностно-смысловой;
- деятельностной;
- социально-трудовой;
- познавательно-смысловой;

- информационно-коммуникативной;
- межкультурной;
- учебно-познавательной.

Способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач и как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер: проводить уборку квартиры, ухаживать за одеждой и обувью, соблюдать гигиену, выразить уважение и заботу членам семьи, принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов

Класс: 6А
 Предмет: Технология
 Учитель: Исянова Е.В.

Часов		Название темы/урока
План	Дата	
22		Основы материаловедения
04.09		Натуральные волокна животного происхождения
04.09		Характеристика свойств шерстяных и шелковых тканей
11.09		Регуляторы швейной машины
11.09		Устройство и установка швейной иглы
18.09		Подбор и установка швейной иглы
18.09		Подбор и установка швейной иглы
25.09		Машинные швы
25.09		Изготовление образцов машинных швов
02.10		Изготовление образцов машинных швов
02.10		Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей
09.10		Работа на швейной машине с использованием специальных приспособлений.
09.10		Обработка застежки тесьмой молнией
16.10		Обработка застежки тесьмой молнией
16.10		Обработка застежки тесьмой молнией
23.10		Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей.
23.10		Ремонт одежды.
30.10		Пришивание фурнитуры.
30.10		Пришивание фурнитуры.
13.11		Уход за обувью
13.11		Основы материаловедения
20.11		Подготовка обуви к хранению
20.11		Подготовка кожан. обуви к хранению
9		Рукоделие
27.11		Композиционное построение узоров
27.11		Техника выполнения счет. швов: шов "крест"
04.12		Подготовка к вышивки картинной плоскости
04.12		Вышивка крестом
11.12		Цветная художественная гладь
11.12		Выполнение вышивки при использовании элементов двуст. глади
18.12		Творческий проект: Изготовление картины в технике ручной вышивки"
18.12		Контрольная работа; Рукоделие
25.12		Рукоделие
25		Проектирование и изготовление одежды
25.12		Требование к одежде
15.01		Снятие мерок для построения чертежа юбки.

15.01	Снятие мерок для построения чертежа юбки.
22.01	Построение чертежа конической юбки
22.01	Построение чертежа конической юбки
29.01	Построение чертежа клинковой юбки
29.01	Построение чертежа клинковой юбки
05.02	Расчетные формулы для построения прямой юбки.
05.02	Построение чертежа прямой юбки
12.02	Построение чертежа прямой юбки
12.02	Моделирование конической и клинковой юбок.
19.02	Моделирование конической юбки.
19.02	Моделирование клинковой юбки
26.02	Моделирование прямой юбки.
26.02	Моделирование прямой юбки.
04.03	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткани.
04.03	Раскладка выкройки юбки на ткань. Раскрой.
11.03	Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки. Внесение уточнений после примерки
11.03	Проведение примерки
18.03	Обработка юбки после примерки. Обработка вытачек и боковых швов
18.03	Проведение примерки
01.04	Обработка юбки после примерки. Обработка вытачек и боковых швов.
01.04	Обработка нижнего среза юбки.
08.04	Творческий проект: «Юбка»
08.04	Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.
12	Кулинария
15.04	Значение молока в питании человека.
15.04	Блюда из молока
22.04	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Кулинарная обработка рыбы.
22.04	Кулинарная обработка рыбы.
29.04	Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления каш бобовых и макаронных изделий
29.04	Технология приготовления каш бобовых и макаронных изделий
06.05	Питательная ценность муки. Виды теста при приготовлении блинов, оладий, блинчиков.
06.05	Виды теста при приготовлении блинов, оладий, блинчиков.
13.05	Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Сладкие блюда и напитки.
13.05	Сладкие блюда и напитки.
20.05	Особенности сервировки стола к ужину. Элементы этикета.
20.05	Итоговая контрольная работа
2	Технология введения дома
27.05	Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещения жилого дома.

27.05	Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещения жилого дома.
--------------	--

Класс: 6Б
Предмет: Технология
Учитель: Исянова Е.В.

Часов		Название темы/урока
План	Дата	
22		Основы материаловедения
04.09		Натуральные волокна животного происхождения
04.09		Характеристика свойств шерстяных и шелковых тканей
11.09		Регуляторы швейной машины
11.09		Устройство и установка швейной иглы
18.09		Подбор и установка швейной иглы
18.09		Подбор и установка швейной иглы
25.09		Машинные швы
25.09		Изготовление образцов машинных швов
02.10		Изготовление образцов машинных швов
02.10		Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей
09.10		Работа на швейной машине с использованием специальных приспособлений.
09.10		Обработка застежки тесьмой молнией
16.10		Обработка застежки тесьмой молнией
16.10		Обработка застежки тесьмой молнией
23.10		Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей.
23.10		Ремонт одежды.
30.10		Пришивание фурнитуры.

30.10	Пришивание фурнитуры.
13.11	Уход за обувью
13.11	Основы материаловедения
20.11	Подготовка обуви к хранению
20.11	Подготовка кожан. обуви к хранению
9	Рукоделие
27.11	Композиционное построение узоров
27.11	Техника выполнения счет. швов: шов "крест"
04.12	Подготовка к вышивки картинной плоскости
04.12	Вышивка крестом
11.12	Цветная художественная гладь
11.12	Выполнение вышивки при использовании элементов двуст. глади
18.12	Творческий проект: Изготовление картины в технике ручной вышивки"
18.12	Контрольная работа; Рукоделие
25.12	Рукоделие
25	Проектирование и изготовление одежды
25.12	Требование к одежде
15.01	Снятие мерок для построения чертежа юбки.
15.01	Снятие мерок для построения чертежа юбки.
22.01	Построение чертежа конической юбки
22.01	Построение чертежа конической юбки
29.01	Построение чертежа клиньевой юбки
29.01	Построение чертежа клиньевой юбки
05.02	Расчетные формулы для построения прямой юбки.
05.02	Построение чертежа прямой юбки
12.02	Построение чертежа прямой юбки
12.02	Моделирование конической и клиньевой юбок.
19.02	Моделирование конической юбки.
19.02	Моделирование клиньевой юбки
26.02	Моделирование прямой юбки.
26.02	Моделирование прямой юбки.
04.03	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткани.
04.03	Раскладка выкройки юбки на ткань. Раскрой.
11.03	Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки. Внесение уточнений после примерки
11.03	Проведение примерки
18.03	Обработка юбки после примерки. Обработка вытачек и боковых швов
18.03	Проведение примерки
01.04	Обработка юбки после примерки. Обработка вытачек и боковых швов.
01.04	Обработка нижнего среза юбки.
08.04	Творческий проект: «Юбка»
08.04	Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.
12	Кулинария

15.04		Значение молока в питании человека.
15.04		Блюда из молока
22.04		Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Кулинарная обработка рыбы.
22.04		Кулинарная обработка рыбы.
29.04		Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления каш бобовых и макаронных изделий
29.04		Технология приготовления каш бобовых и макаронных изделий
06.05		Питательная ценность муки. Виды теста при приготовлении блинов, оладий, блинчиков.
06.05		Виды теста при приготовлении блинов, оладий, блинчиков.
13.05		Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Сладкие блюда и напитки.
13.05		Сладкие блюда и напитки.
20.05		Особенности сервировки стола к ужину. Элементы этикета.
20.05		Итоговая контрольная работа
2		Технология введения дома
27.05		Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещения жилого дома.
27.05		Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещения жилого дома.