

Рабочая программа разработана на основе авторской программы по технологии для общеобразовательных учреждений. Технология. 5 – 8 класс. А. Т. Тищенко, Н.В. Сеница. Москва, издательство «Вентана - Граф», 2014.

Согласно учебному плану учреждения на реализацию этой программы отводится 2 часа в неделю, итого 68 часов за учебный год.

Рабочая программа реализуется через УМК:

- Учебник Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. - М.: «Вентана- Граф», 2014. – 192 с.: ил. в предметной линии учебников «Технология. Технологии ведения дома», подготовленных авторским коллективом (А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко) в развитие учебников, созданных под руководством проф. В. Д. Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана-Граф»

## **Раздел 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета.**

### **Предметные, личностные и метапредметные результаты освоения содержания курса**

#### **Предметные результаты:**

##### **Обучающийся научатся:**

- навыкам чтения и составления технической и технологической документации, приемам моделирования, конструирования, технологии, изготовления изделия.
- проектированию объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основным методам и средствам преобразования и использования материалов и информации, объектов социальной и природной среды;
- распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- распознавать свойства текстильных материалов (физические, технологические), классификацию текстильных волокон и материалов;
- определять ткацкие переплетения;
- использовать полученные сведения о питании и приготовлении пищи, требованиям к качеству готовых блюд;
- работе и уходу за швейной машиной;
- выполнению чертежей изделий;
- выполнению машинных швов;
- последовательности обработки плечевого изделия;
- ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- выполнять этапы творческих проектов;

- технологии выращивания отдельных овощных культур и цветочных растений;
- способам сбора и хранения урожая;

**Обучающиеся получают возможность научиться:**

- планировать технологический процесс и процесс труда;
  - подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
  - подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии ;
  - проектировать последовательность операций и составлять операционные карты работ;
  - выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм;
  - соблюдению норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности
- применению ручных инструментов и приспособлений;
  - навыкам подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте;
- выращивать отдельные овощные культуры и цветочные растения;
  - рационально организовать своё рабочее место

**Метапредметные и личностные результаты освоения содержания курса**

**Метапредметные результаты**

**Познавательные УУД:**

**Обучающиеся научатся:**

- ориентации в имеющихся средствах и технологиях - создания объектов труда
- классификации видов и назначения методов получения и преобразования материалов, информации
- самостоятельному определению цели своего обучения, постановке для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности
- планированию процесса познавательно - трудовой деятельности

- поиску новых решений технического и технологического творчества и поиску информации.

**Обучающиеся получают возможность научиться:**

- оцениванию своей познавательно - трудовой деятельности в соответствии с требованиями

-согласованию своих потребностей с потребностями других участников познавательно- трудовой деятельности

**Регулятивные УУД:**

**Обучающиеся научатся:**

- планированию технологического процесса и процесса труда

- подбору материалов, оборудования, инструментов с учетом объекта труда

- выполнению технологических операций с соблюдением стандартов и норм

- соблюдению правил безопасного труда, правил санитарии и гигиены

**Обучающиеся получают возможность научиться:**

- контролю промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям

-умению выражать себя в доступных видах и формах художественно- прикладного творчества

**Коммуникативные УУД:**

**Обучающиеся научатся:**

- применять на практике умения составляющие основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты

- устанавливать необходимые отношения в группе для выполнения практической работы

**Обучающиеся получают возможность научиться:**

- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач

-сравнивать разные точки зрения для принятия решения

- публичной презентации и защите проекта

**Личностные результаты**

### **У обучающихся будет сформировано:**

- целостное мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики; познавательная активность в области предметной технологической деятельности
- ответственное отношение к учению, к саморазвитию, самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию

### **Обучающиеся получат возможность для формирования:**

- осознанного выбора профессии на основе формирования уважительного отношения к труду
- основ экологической культуры, бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- самооценке готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства

## **Раздел 2. Содержание учебного предмета**

МБОУ Захаровская средняя общеобразовательная школа является сельской и имеет материально-техническую базу для изучения раздела «Растениеводство». На раздел «Растениеводство» выделяется 18 часов и делится на 2 периода: осенний – 10 часов, весенний – 8 часов. Таким образом, в программу внесены изменения: в рабочую программу включен раздел «Растениеводство», который изучается в рамках сельскохозяйственного труда.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (15ч.) распределен по всем разделам курса, так как проектные работы выполняются на протяжении всего учебного

### **Растениеводство (18 часов)**

#### **Осенние работы (10 часов)**

Основные теоретические сведения.

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двухлетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии.

Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

Варианты объектов труда.

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, капуста, картофель.

### **Выращивание плодовых и ягодных культур**

Основные теоретические сведения.

Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники.

Практические работы.

Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины, подготовка участка под плантацию земляники, осенние посадки розеток земляники.

Варианты объектов труда.

Земляника, малина, смородина, крыжовник.

### **Весенние работы (8 часов)**

### **Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур**

Основные теоретические сведения.

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения

многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

Практические работы.

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки овощей, посадка корнеклубней георгин, черенкование флокса, размножение растений делением куста, луковицами, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

Варианты объектов труда.

Зеленные культуры, капуста, свекла, морковь, петрушка, георгины, флоксы, гладиолусы, пионы.

### **Выращивание плодовых и ягодных культур**

Основные теоретические сведения

Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Вредители и болезни ягодных кустарников и земляники. Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения. Правила безопасного труда при работе с удобрениями и средствами защиты растений. Охрана окружающей среды от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений.

Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой.

Практические работы.

Подвязка и укорачивание стеблей малины, удобрение и обработка почвы вокруг кустарников, пригибание и прикапывание стеблей кустарников для получения отводков, визуальная оценка пораженности кустарников и необходимости в проведении мероприятий по борьбе с болезнями и вредителями, выбор способов защиты растений, сбор дикорастущих растений, обладающих инсектицидными свойствами, приготовление растворов малотоксичных пестицидов, обработка ими кустарников.

Варианты объектов труда

Земляника, малина, смородина, крыжовник.

## **ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (2часа)**

### **Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции интерьера. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера»  
Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями.. пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

## **КУЛИНАРИЯ (8 часов)**

### **Блюда из рыбы Блюда из нерыбных продуктов моря (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбных продуктов. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд. Технология приготовления блюд из морепродуктов.

### **Блюда из мяса (1 час)**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса.

Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача готовых блюд к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.*



Технология первичной и тепловой обработки мяса.

Технология приготовления блюд из мяса.

### **Блюда из птицы(1час)**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способу определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Технология приготовления блюд из птицы.

### **Заправочные супы (1час)**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Технология приготовления заправочного супа.

### **Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (1час)**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

### **Технологии творческой и опытнической деятельности (2 часа)**

Создание проекта «Воскресный семейный обед»

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30 ЧАСОВ)**

**Свойства текстильных материалов (2часа).**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

## **Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 часа).**

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

### **Моделирование швейных изделий (4 часа)**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Швейная машина (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине. Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение вида дефекта строчки по её виду.

## **Технология изготовления швейных изделий (18 часов)**

### **Раскрой плечевого изделия**

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой плечевого изделия.

### **Ручные швейные работы**

*Теоретические сведения.* Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения деталей. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линии выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачных и вывернутых краёв – вымётывание.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов ручных швов.

### **Машинные работы**

*Теоретические сведения.* Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание. Соединение деталей по кругу с последующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка припусков на швы перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной шов)

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов машинных швов.

### **Обработка мелких деталей**

*Теоретические сведения.* Обработка мелких деталей швейного изделия. Вырезание подкройной обтачки, косой бейки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка мелких деталей.

## **Подготовка и проведение примерки**

*Теоретические сведения.* Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Проведение примерки плечевого изделия.

## **Технология изготовления плечевого изделия**

*Теоретические сведения.* Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **Художественные ремёсла (10 часов)**

Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины ниток. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Экскурсия в краеведческий музей. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Вязание по кругу

*Теоретические сведения.* Вязание по кругу: основное кольцо. Способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Вязание цветных узоров. Создание схем узоров. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнить образцы плотного вязания по кругу крючком.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель *Теоретические сведения.* Оренбургский пуховязальный промысел. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель узоров с условными обозначениями: набор петель на спицы, применение схем узоров

с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Профессия художник в области декоративно-прикладного искусства.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вязать спицами образцы узоров из лицевых и изнаночных петель.

**Технологии творческой и опытнической деятельности.** Творческий проект «Вязаные аксессуары». Идея, обоснование, цели и задачи проекта. Изготовление изделия. Самооценка. Защита проекта.

### Раздел3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов по программе	Общее количество часов на изучение
1	<b>Растениеводство.</b>	-	<b>17+1(Технологии творческой и опытнической деятельности)</b>
2	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
	<b>Кулинария</b>	<b>14</b>	<b>6 + 2 (Технологии творческой и опытнической деятельности)</b>
3	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>22</b>	<b>22+ 8 (Технологии творческой и опытнической деятельности)</b>

4	Художественные ремёсла	8	6+4 (Технологии творческой и опытнической деятельности)
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	21	15 (в разделах)
	<b>Итого:</b>	<b>68</b>	<b>68, в т.ч. 15 часов технологии творческой и опытнической деятельности</b>

Приложение

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

6- А класс

№ п/п	№ п/п в теме	Наименование разделов и тем уроков	Количество часов	Дата		Примечание
				проведение по плану	проведение по факту	
		Осенний период <b>Растениеводство (10ч)</b>	<b>10</b>			
1	1	Вводное занятие. Правила техники безопасности при уборке урожая на пришкольном участке.	1			
2	2	Уборка и учет урожая картофеля.	1			
3	3	Уборка и учет урожая овощей и корнеплодов.	1			
4	4	Отбор семенного материала овощных культур.	1			
5	5	Закладка на хранение семенного материала овощных культур.	1			
6	6	Удаление растительных остатков с делянок. Характеристика почв.	1			
7	7	Осенняя обработка почвы под овощные культуры на учебно-опытном участке.	1			
8	8	Севооборот. Мелиорация сельскохозяйственных угодий.	1			
9	9	Понятие о сорте. Рассада.	1			
10	10	Виды защищенного грунта.	1			
		<b>Технологии домашнего хозяйства (2 часа)</b>	<b>2</b>			
11	1	Интерьер жилого дома	1			
12	2	Комнатные растения в интерьере	1			
		<b>Кулинария (8 часов, в т. ч. Технологии творческой и опытнической деятельности -2часа).</b>	<b>8</b>			
13	1	Введение.Правила безопасности Рыба. Блюда из рыбы.	1			
14	2	Морепродукты и блюда из них.	1			
15	3	Блюда из мяса	1			

16	4	Блюда из птицы	1			
17	5	Заправочные супы	1			
18	6	Приготовление и Сервировка стола.	1			
19	7	Проект. Создание проекта «Воскресный семейный обед»	1			
20	8	Защита проекта	1			
		<b>Создание изделий из текстильных и поделочных (30час в т. ч Технологии творческой и опытнической деятельности - 8 часов)</b>	<b>30</b>			
		<b>Материаловедение (2часа)</b>	<b>2</b>			
21	1	Текстильные материалы из химических волокон	1			
22	2	Свойства материалов из химических волокон	1			
		<b>Конструирование (4часа)</b>	<b>4</b>			
23	1	Мерки, прибавки. Правила снятия мерок.	1			
24	2	Построение основы чертежа изделия в масштабе 1:4	1			
25	3	Построение чертежа изделия в натуральную величину	1			
26	4	Оформление чертежа плечевого изделия	1			
		<b>Моделирование швейных изделий(4 часа, в т. ч. Технологии творческой и опытнической деятельности -2часа)</b>	<b>4</b>			
27	1	Основы моделирование плечевого изделия	1			
28	2	Моделирование плечевого изделия	1			
29	3	Разработка проектного изделия	1			
30	4	Нанесение фасонных линий проектного изделия	1			
		<b>Швейная машина (2)</b>	<b>2</b>			
31	1	Работа на швейной машине. Машинная игла.	1			
32	2	Приспособления к швейной машине. Дефекты строчки.	1			
		<b>Технология изготовления изделия. Пошив изделия (18 часов, в т. ч Технологии творческой и опытнической деятельности -6часов)</b>	<b>18</b>			
33	1	Раскрой изделия.	1			
34	2	Технология дублирования деталей. Ручные работы.	1			
35	3	Виды машинных операций.	1			
36	4	Технология обработки мелких деталей.	1			



37	5	Подготовка изделия к примерке.	1			
38	6	Проведение примерки изделия	1			
39	7	Технология обработки среднего и плечевого швов.	1			
40	8	Технология обработки нижних срезов рукавов	1			
41	9	Способы обработки горловины.	1			
42	10	Технология обработки горловины.	1			
43	11	Обработка застежи изделия и нижнего среза.	1			
44	12	В.т.о., окончательная отделка изделия	1			
45	13	Творческий проект «Моя летняя фантазия»	1			
46	14	Идея, обоснование, цели и задачи проекта.	1			
47	15	Выбор материала, расчет себестоимости.	1			
48	16	План изготовления изделия.	1			
49	17	Изготовление изделия.	1			
50	18	Самооценка. Защита проекта	1			
		<b>Художественные ремёсла (10 часов, в т. ч Технологии творческой и опытнической деятельности -4часа)</b>	<b>10</b>			
51	1	Материалы и инструменты Организация рабочего места	1			
52	2	Основные виды петель при вязании крючком	1			
53	3	Способы вязания полотна	1			
54	4	Способы вязания по кругу	1			
55	5	Основные приемы вязания спицами	1			
56	6	Вязания полотна	1			
57	7	Творческий проект «Вязаные аксессуары»	1			
58	8	Идея, обоснование, цели и задачи проекта.	1			
59	9	Изготовление изделия.	1			
60	10	Самооценка. Защита	1			
		<b>ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД (8 час в т. ч. Технологии творческой и опытнической деятельности -1часа)</b>	<b>8</b>			
61	1	Инструктаж по охране труда.	1			
62	2	Уход за рассадой.	1			
63	3	Весенняя обработка почвы. Внесение удобрений.	1			

64	4	Посадка клубней раннего картофеля.	1			
65	5	Высадка овощной рассады в грунт.	1			
66	6	Уход за высаженными растениями.	1			
67	7	Посев семян овощных культур.	1			
68	8	Защита проекта	1			

Приложение

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

6- Б класс

№ п/п	№ п/п в теме	Наименование разделов и тем уроков	Количество часов	Дата		Примечание
				проведение по плану	проведение по факту	
		Осенний период <b>Растениеводство (10ч)</b>	<b>10</b>			
1	1	Вводное занятие. Правила техники безопасности при уборке урожая на пришкольном участке.	1			
2	2	Уборка и учет урожая картофеля.	1			
3	3	Уборка и учет урожая овощей и корнеплодов.	1			
4	4	Отбор семенного материала овощных культур.	1			
5	5	Закладка на хранение семенного материала овощных культур.	1			
6	6	Удаление растительных остатков с делянок. Характеристика почв.	1			
7	7	Осенняя обработка почвы под овощные культуры на учебно-опытном участке.	1			
8	8	Севооборот. Мелиорация сельскохозяйственных угодий.	1			
9	9	Понятие о сорте. Рассада.	1			
10	10	Виды защищенного грунта.	1			
		<b>Технологии домашнего хозяйства (2 часа)</b>	<b>2</b>			
11	1	Интерьер жилого дома	1			
12	2	Комнатные растения в интерьере	1			
		<b>Кулинария (8 часов, в т. ч. Технологии творческой и опытнической деятельности -2часа).</b>	<b>8</b>			
13	1	Введение.Правила безопасности Рыба. Блюда из рыбы.	1			
14	2	Морепродукты и блюда из них.	1			
15	3	Блюда из мяса	1			

16	4	Блюда из птицы	1			
17	5	Заправочные супы	1			
18	6	Приготовление и Сервировка стола.	1			
19	7	Проект. Создание проекта «Воскресный семейный обед»	1			
20	8	Защита проекта	1			
		<b>Создание изделий из текстильных и поделочных (30час в т. ч Технологии творческой и опытнической деятельности - 8 часов)</b>	<b>30</b>			
		<b>Материаловедение (2часа)</b>	<b>2</b>			
21	1	Текстильные материалы из химических волокон	1			
22	2	Свойства материалов из химических волокон	1			
		<b>Конструирование (4часа)</b>	<b>4</b>			
23	1	Мерки, прибавки. Правила снятия мерок.	1			
24	2	Построение основы чертежа изделия в масштабе 1:4	1			
25	3	Построение чертежа изделия в натуральную величину	1			
26	4	Оформление чертежа плечевого изделия	1			
		<b>Моделирование швейных изделий(4 часа, в т. ч.Технологии творческой и опытнической деятельности -2часа)</b>	<b>4</b>			
27	1	Основы моделирование плечевого изделия	1			
28	2	Моделирование плечевого изделия	1			
29	3	Разработка проектного изделия	1			
30	4	Нанесение фасонных линий проектного изделия	1			
		<b>Швейная машина (2)</b>	<b>2</b>			
31	1	Работа на швейной машине. Машинная игла.	1			
32	2	Приспособления к швейной машине. Дефекты строчки.	1			
		<b>Технология изготовления изделия. Пошив изделия (18 часов, в т. ч Технологии творческой и опытнической деятельности -6часов)</b>	<b>18</b>			
33	1	Раскрой изделия.	1			
34	2	Технология дублирования деталей. Ручные работы.	1			
35	3	Виды машинных операций.	1			
36	4	Технология обработки мелких деталей.	1			

37	5	Подготовка изделия к примерке.	1			
38	6	Проведение примерки изделия	1			
39	7	Технология обработки среднего и плечевого швов.	1			
40	8	Технология обработки нижних срезов рукавов	1			
41	9	Способы обработки горловины.	1			
42	10	Технология обработки горловины.	1			
43	11	Обработка застежи изделия и нижнего среза.	1			
44	12	В.т.о., окончательная отделка изделия	1			
45	13	Творческий проект «Моя летняя фантазия»	1			
46	14	Идея, обоснование, цели и задачи проекта.	1			
47	15	Выбор материала, расчет себестоимости.	1			
48	16	План изготовления изделия.	1			
49	17	Изготовление изделия.	1			
50	18	Самооценка. Защита проекта	1			
		<b>Художественные ремёсла (10 часов, в т. ч Технологии творческой и опытнической деятельности -4часа)</b>	<b>10</b>			
51	1	Материалы и инструменты Организация рабочего места	1			
52	2	Основные виды петель при вязании крючком	1			
53	3	Способы вязания полотна	1			
54	4	Способы вязания по кругу	1			
55	5	Основные приемы вязания спицами	1			
56	6	Вязания полотна	1			
57	7	Творческий проект «Вязаные аксессуары»	1			
58	8	Идея, обоснование, цели и задачи проекта.	1			
59	9	Изготовление изделия.	1			
60	10	Самооценка. Защита	1			
		<b>ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД (8 час в т. ч. Технологии творческой и опытнической деятельности -1часа)</b>	<b>8</b>			
61	1	Инструктаж по охране труда.	1			
62	2	Уход за рассадой.	1			
63	3	Весенняя обработка почвы. Внесение удобрений.	1			

64	4	Посадка клубней раннего картофеля.	1			
65	5	Высадка овощной рассады в грунт.	1			
66	6	Уход за высаженными растениями.	1			
67	7	Посев семян овощных культур.	1			
68	8	Защита проекта	1			