

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 24» с. Богуславец  
Красноармейского муниципального района Приморского края

«Рассмотрено» на заседании  
ЦМО *учителя нач. кл.*  
« 30 » августа 2021 г

*Трунц*

«Согласовано» с зам. директора  
по УМР *Л.В. Рокина*  
« 31 » августа 2021 г



« Утверждаю»  
Директор школы  
*Т.А. Немцева*  
« 31 » августа 2021 г

### Календарно-тематическое планирование

к рабочей программе  
учебного предмета

«Технология»

6 класс

Составила:  
учитель технологии Шовак ВВ

Богуславец - 2021

## 6 класс

### **Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»**

#### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

*Темы лабораторно-практических работ:*

«Растение в интерьере жилого дома»

«Приготовление воскресного обеда»

«Наряд для семейного обеда»

«Вяжем аксессуар крючком и спицами»

### **Раздел «Оформление интерьера»**

#### **Тема 1. Интерьер жилого дома**

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. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

*Темы лабораторно-практических работ*

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

#### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

*Тема лабораторно-практической работы*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

## **Раздел « Кулинария»**

### **Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

### **Тема 2. Блюда из мяса**

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

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

### **Тема 3. Блюда из птицы**

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы 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

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление блюда из птицы.

### **Тема 4. Заправочные супы**

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

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление заправочного супа.

### **Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд.  
Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

*Темы лабораторно-практических работ*

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

*Тема лабораторно-практической работы*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### **Тема 2. Конструирование швейных изделий**

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.

*Тема лабораторно-практической работы*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

#### **Тема 3. Моделирование швейных изделий**

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.

*Тема лабораторно-практической работы*

Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

#### **Тема 4. Раскрой плечевой одежды**

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. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом.

*Темы лабораторно-практических работ*

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

### **Тема 5. Швейная машина**

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

*Темы лабораторно-практических работ*

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

### **Тема 6. Технология изготовления швейных изделий.**

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Технология обработки застёжки. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

*Темы лабораторно-практических работ*

Примерка изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Обработка горловины и застёжки проектного изделия. Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема 1. Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель

для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

*Тема лабораторно-практической работы*

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

### **Тема 2. Вязание полотна. Вязание по кругу**

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Тема лабораторно-практической работы*

Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Тема 3. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель**

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.

*Тема лабораторно-практической работы*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

### **Тема 4. Вязание цветных узоров.**

Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

*Тема лабораторно-практической работы*

Разработка схемы жаккардового узора

## Учебно-тематический план 6 класс

Разделы	Количество часов	Модуль «Школьный урок»
Кулинария	14	Международный день распространения грамотности
Создание изделий из текстильных материалов	22	
Художественные ремёсла	12	День Героев Отечества
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	14	Международный женский день

## **Учебно-методическое обеспечение программы**

### **Список литературы:**

1. Концепция федеральных государственных образовательных стандартов общего образования: Проект / Российская академия образования; под ред. А.М. Кондакова, А.А. Кузнецова. - М.: Просвещение, 2009. - 40 с. - (Стандарты второго поколения).
2. Фундаментальное ядро содержания общего образования / Под ред. В.В. Козлова, А.М. Кондакова. - М.: Просвещение, 2009. - 60 с. - (Стандарты второго поколения).
3. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96 с. – (Стандарты второго поколения).
4. Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» 2012 г. ФГОС
5. Данилюк А.Я., Кондаков А.М., Тишков В.А. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. Издательство Москва «Просвещение», 2009г.

### **Литература для учащихся:**

1. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2012. – 192 с.
2. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М. : Вентана - Граф, 2013.- 192с.
3. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.
4. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.
5. . Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.
6. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. 110с.
7. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.
8. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.
9. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
10. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.



### **Дополнительная литература для учителя:**

1. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2004.-143с.
- 3.Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
- 4.Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы / авт.-сост. Е.А. Гурбина. – Вологоград: Учитель. 2006. – 200с.
5. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000.
6. Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.
- 7.Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
8. Степура А. В., Степура М. Ю. Энциклопедия комнатных растений. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2010. -224с.
- 9.Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н /Д:Феникс, 2000. – 192с.
10. Этикет от А до Я./Автор-составитель Н.В.Чудакова. М.:ООО«Изд-во АСТ», 1999.
11. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

№	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Дата		Основные элементы содержания	Тип урока (форма и вид деятельности)	Планируемые результаты обучения
			план	факт			
1	<b>Первичный инструктаж на рабочем месте</b>	1	2.09	7.09	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта	<b>Изучение нового материала. Беседа</b>	Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Иметь представление о содержании курса и правилах выполнения проекта
<b>Раздел «Оформление интерьера» (3ч)</b>							
2	<b>Интерьер жилого дома</b>	1			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. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и	<b>Комбинированный</b>	Уметь: - находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. - делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. - выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Знать: - виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон.

				<p>подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p>		
3-4	<b>Комнатные растения в интерьере</b>	2	9.09-14.09	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>	<b>Комбинированный Практическая работа</b>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.</li> <li>-находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении.</li> <li>- понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями.</li> </ul>
<b>Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)</b>						

5-8	<p><b>Исследовательская и созидательная деятельность</b></p> <p><b>Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»</b></p>	4	16.09-21.09	<p>Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<b>Комбинированный</b>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать посильную и необходимую работу;</li> <li>-аргументированно защищать свой выбор;</li> <li>-делать эскизы и подбирать материалы для выполнения;</li> <li>-пользоваться необходимой литературой;</li> <li>-подбирать все необходимое для выполнения идеи;</li> <li>-конструировать и моделировать;</li> <li>-выполнять намеченные работы;</li> <li>-уметь оценивать выполненную работу и защищать ее</li> </ul>
<b>Раздел «Кулинария» (14 ч)</b>						
9-12	<p><b>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря</b></p>	4	23.09-28.09	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря,</p>	<b>Комбинированный Практическая работа</b>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии;</li> <li>– признаки свежести рыбы;</li> </ul>

				<p>продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p>		<p>– технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы</p>
13 - 16	<b>Блюда из мяса</b>	4	30.09-5.10	<p>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</p>	<b>Комбинированный Практическая работа</b>	<p>Знать: -способы тепловой кулинарной обработки мяса; - безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами и приспособлениями. Уметь: -определять качество мяса органолептическими методами; - подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса; - планировать</p>

				<p>механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам</p>	<p>последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять механическую кулинарную обработку мяса;</li> <li>- проводить оценку качества термической обработки мясных блюд;</li> <li>- сервировать стол и дегустировать готовые блюда;</li> <li>- находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</li> </ul>
--	--	--	--	---	---

17 - 18	<b>Блюда из птицы</b>	2	7.10-12.10	<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы 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</p>	<b>Комбинированный Практическая работа</b>	<p>Уметь:          -определять качество птицы органолептическими методами.          -планировать последовательность технологических операций.          -осуществлять механическую кулинарную обработку птицы.          - готовить блюда из птицы.          - проводить дегустацию блюд из птицы.          -находить и представлять информацию о блюдах из птицы          Знать:          - безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами и приспособлениями.</p>
19 - 20	<b>Заправочные супы</b>	2	14.10-19.10	<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща,</p>	<b>Комбинированный Практическая работа</b>	<p>Уметь:          -определять качество продуктов для приготовления супа;          -готовить бульон;          -готовить и оформлять заправочный суп;          -выбирать оптимальный</p>

				<p>рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p>		<p>режим работы нагревательных приборов;  -читать технологическую документацию;  -осуществлять органолептическую оценку готовых блюд;  -овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы);  -находить и представлять информацию о различных супах  Знать:  - безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью</p>
21 - 22	<p><b>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</b></p>	2	21.10-26.10	<p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p>	<p><b>Комбинированный Практическая работа</b></p>	<p>Уметь:  - составлять меню обеда.  - выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p>
<p><b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)</b></p>						



23 - 26	<b>Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»</b>	4	28.10-16.11	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	<b>Комбинированный</b>	<b>Уметь:</b> -выбирать посильную и необходимую работу, аргументированно защищать свой выбор; -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения; -пользоваться необходимой литературой; -выполнять намеченные работы; -уметь оценивать выполненную работу и защищать ее
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)</b>						
27 - 28	<b>Свойства текстильных материалов</b>	2	18.11-23.11	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	<b>Комбинированный. Лабораторная работа</b>	<b>Уметь:</b> -составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон - исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. - подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. - находить и представлять

						информацию о современных материалах из химических волокон - оформлять результаты исследований.
29 - 32	<b>Конструирование швейных изделий</b>	4	25.11-30.11	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	<b>Комбинированный. Практическая работа</b>	Уметь: -снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. -рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. - строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. - находить и представлять информацию об истории швейных изделий
33 - 34	<b>Моделирование швейных изделий</b>	2	2.12-7.12	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных	<b>Комбинированный. Практическая работа</b>	Уметь: -выполнять эскиз проектного изделия. - моделировать проектное швейное изделие. - изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек

				<p>деталей изделия:  подкройной обтачки  горловины спинки,  подкройной обтачки  горловины переда,  подборта. Подготовка  выкройки к раскрою</p>		<p>и т. д.  - готовить выкройку  проектного изделия к  раскрою  Знать:  - приёмы моделирования  формы выреза горловины.  - приёмы моделирования  плечевой одежды с  застёжкой на пуговицах.  - приёмы моделирования  отрезной плечевой одежды.</p>
35 - 36	<b>Раскрой плечевой одежды</b>	2	9.12-14.12	<p>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.  Понятие о дублировании  деталей кроя. Правила  безопасной работы утюгом.</p>	<b>Комбинированный. Практическая работа</b>	<p>Уметь:  - выполнять экономную  раскладку выкроек на  ткани;  - обмеловку с учётом  припусков на швы;  - выкраивать детали  швейного изделия из ткани  и прокладки;  - дублировать детали кроя  клеевой прокладкой.</p>

37 - 38	<b>Ручные работы</b>	2	16.12-21.12	Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах.	<b>Комбинированный. Практическая работа</b>	Уметь: -выполнять перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; -выполнять «примётывание», «вымётывание» Знать: - правила ТБ
39 - 40	<b>Швейная машина</b> Международный женский день	2		Устройство машинной 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. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	<b>Комбинированный. Практическая работа</b>	Знать: - устройство машинной иглы; - устройство регулятора натяжения верхней нитки; - безопасные приёмы работы на швейной машине Уметь: - выполнять замену машинной иглы; - определять вид дефекта строчки по её виду; -подготавливать швейную машину к работе; - выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью

						регулятора натяжения верхней нитки
41 - 42	<b>Машинные швы</b>	2		<p>Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей</p>	<b>Комбинированный. Практическая работа</b>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-изготавливать образцы машинных швов;</li> <li>-проводить влажно-тепловую обработку на образцах;</li> <li>-обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом</li> </ul>

					швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.		
43 - 44	<b>Подготовка и проведение примерки изделия</b>	2			Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	<b>Комбинированный. Практическая работа</b>	Уметь: -выполнять подготовку проектного изделия к примерке; -проводить примерку проектного изделия; -устранять дефекты после примерки.
45 - 46	<b>Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов</b>	2			Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов.	<b>Комбинированный. Практическая работа</b>	Уметь: -обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; -осуществлять самоконтроль и анализировать ошибки;

							Знать: - правила ТБ
47 - 48	<b>Технология обработки срезов подкройной обтачкой</b>	2			Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Технология обработки застёжки подбортом.	<b>Практическая работа</b>	Знать: -правила ТБ и ВТО Уметь: -правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой
49 - 50	<b>Технология обработки боковых и нижнего срезов изделия. Окончательная отделка изделия</b>	2			Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия	<b>Комбинированный. Практическая работа</b>	Уметь: -выполнять обработку швов; - осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)</b>							
51 - 56	<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>  <b>Творческий</b>	6			Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	<b>Комбинированный</b>	Уметь: -выбирать посильную и необходимую работу; -аргументированно защищать свой выбор; -делать эскизы и подбирать

	<b>проект «Наряд для семейного обеда»</b>			<p>Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>		<p>материалы для выполнения; -пользоваться необходимой литературой; -конструировать и моделировать; -выполнять намеченные работы; -уметь оценивать выполненную работу и защищать ее</p>
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)</b>						
57 - 58	<b>Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.</b>	2		<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.</p>	<b>Комбинированный</b>	<p>Знать: - материалы и инструменты для вязания Уметь: -подбирать крючок и нитки для вязания; - зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия; -находить и представлять информацию об истории вязания</p>



59 - 60	<b>Вязание полотна. Вязание по кругу</b>	2			Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	<b>Практическая работа</b>	Уметь: -читать схемы; -вязать образцы крючком.
61 - 62	<b>Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель</b>	2			Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.	<b>Комбинированный. Практическая работа</b>	Уметь: - подбирать спицы и нитки для вязания; - вязать образцы спицами; - находить и представлять информацию о народных художественных промыслах
63 - 64	<b>Вязание цветных узоров.</b>	2			Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК	<b>Комбинированный. Практическая работа</b>	Уметь: -вязать образцы цветных узоров; - создавать схемы для вязания с помощью ПК
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)</b>							
65		4			Составные части годового	<b>Комбинированный</b>	Уметь:

- 68	<b>Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект: «Вяжем аксессуар крючком и спицами»</b>			<p>творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<b>анный</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать посильную и необходимую работу;</li> <li>-аргументированно защищать свой выбор;</li> <li>-делать эскизы и подбирать материалы для выполнения;</li> <li>-пользоваться необходимой литературой;</li> <li>-выполнять намеченные работы;</li> <li>-уметь оценивать выполненную работу и защищать ее</li> </ul>
---------	---	--	--	--	--------------	---