

Рассмотрено на заседании МО учителей

научно-технического цикла

Руководитель МО

И.А.Беседина И.А.Беседина

Протокол № 1

от «29» августа 2013 г.

«Согласовано»

Зам. директора по УВР

Т.В.Антропова Т.В.Антропова

«29» августа 2013 г.

«Утверждаю»

Директор МБОУ Школы №128

Л.А.Полстянова Л.А.Полстянова

«30» августа 2013 г.

М.П.

**Календарно-тематическое планирование уроков по
технологии в 6 классе на 2013-2014 учебный год.**

Учебник В.Д. Симоненко. Технология: Учебник для учащихся 6 класса.
М.: Вентана-Граф, 2013

Программа Технология. Авторы: И.М. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Синеца,
В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2013

Всего на изучение: 68 часов

№ урока	Тема урока	Кол-во часов
Раздел 1: Введение (1час)		
1.	Вводный урок.	1
Раздел 2: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (29 часов)		
Декоративно-прикладное творчество (11 часов)		
2.	Народная вышивка счетными швами.	1
3,4	Современные центры народных промыслов по вышивке.	2
5,6	Материалы и инструменты для вышивки.	2
7.	Композиционное построение узоров	1
8.	Подготовка к вышивке.	1
9,10	Приемы выполнения счетных швов.	2
11,12	Технологическая последовательность создания изделия.	2
Швейные материалы. Элементы материаловедения (4 часа)		
13,14	Натуральные волокна животного происхождения.	2
15,16	Виды шерстяных и шелковых тканей.	2
Бытовая швейная машина (2 часа)		
17,18	Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной.	2
Конструирование и моделирование (4 часа)		

19,20	Снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия.	2
21,22	Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества.	2
Технология швейных работ (8 часов)		
23,24	Технология выполнения машинных операций.	2
25,26	Выполнение влажно-тепловой обработки.	2
27,28	Типовая последовательность изготовления изделия.	2
29,30	Устранение дефектов. Расчет стоимости изделия.	2
Раздел 3: Кулинария (18 часов)		
Культура питания (2 часа)		
31,32	Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.	2
Технология приготовления блюд (16 часов)		
33,34	Значение молочных продуктов в питании человека.	2
35,36	Приготовление блюд из молока.	2
37,38	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	2
39,40	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
41,42	Блины, оладьи, блинчики.	2
43,44	Сладкие блюда и напитки.	2
45,46	Заготовка продуктов.	2
47,48	Сервировка стола к ужину, элементы этикета.	2
Раздел 4: Черчение и графика (2 часа)		
49,50	Условные графические обозначения деталей и изделий.	2
Раздел 5: Технология ведения дома (8 часов)		
51,52	Уход за одеждой и обувью.	2
53,54	Понятие композиции в интерьере.	2
55,56	Освещение и отделка квартиры.	2
57,58	Виды смесителей. Устройство и принцип действия.	2
Раздел 6: Проектирование и изготовление изделий (10 часов)		
59,60	Понятие «Художественное моделирование»	2
61,62	Выбор и обоснование темы проекта.	2
63,64	Технологический этап.	2
65,66	Выполнение проекта.	2
67,68	Презентация проекта.	2