Календарно-тематический планы 6 класс-68 часов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Разделы темы*** | ***Количество часов.*** |  |
| ***I*** | ***Вводное занятие(2ч)*** |  |  |
| 1 | ***В***водное занятие | 1 |  |
| 2 | Инструк­таж по ТБ | 1 |  |
| ***II*** | ***Оформление интерьера (8ч)*** |  |  |
| 3-4 | Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома. Практическая работа№1 | 2 | §1§2 |
| 5-6 | Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений | 2 | §3 §4 |
| 7-8 | Технология выращивания комнатных растений. Практическая работа №2 «Пересадка комнатных растений» | 2 | §5 |
| 9-10 | Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома» Защита проекта «Растение в интерьере жилого дома» | 2 |  |
| ***III*** | ***Кулинария(16ч)*** |  |  |
| 11-12 | Технология первичной обработки рыбы. Лабораторная работа №1 «Определение свежести рыбы» | 2 | §6 |
| 13-14 | Технология приготовления блюд из рыбы. Практическая работа№3 «Приготовление блюда из рыбы»  Лабораторная работа №2 « Определение качества термической обработки рыбных блюд» | 2 | §7 |
| 15-16 | Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них. Практическая работа №4 Приготовление блюда из морепродуктов | 2 | §8 |
| 17-18 | Технология первичной обработки мяса. Лабораторная работа №3 «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов» | 2 | §9 |
| 19-20 | Технология приготовления блюд из мяса  Практическая работа №5 «Приготовление блюда из мяса»  Лабораторная работа №4 «Определение качества мясных блюд» | 2 | §10 |
| 21-22 | Технология приготовления блюд из птицы  Практическая работа №6 «Приготовление блюда из птицы» | 2 | §11 |
| 23-24 | Технология приготовления первых блюд  Практическая работа №7 «Приготовление заправочного супа» Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа №8 «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» | 2 | §12 |
| 25-26 | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа №8 «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» | 2 | §13 |
| **IV** | ***Создание изделий из текстильных материалов*** | ***34*** |  |
| 27-28 | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства Лабораторная работа №5 Изучение свойств текстильных материалов и химических волокон | 2 | §14 |
|  | ***Черчение(4)*** |  |  |
| 29-30 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Практическая работа №9 Снятие и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в М1:4 | 2 | §15 |
| 31-32 | Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в М1:1 | 2 |  |
| 33-34 | Моделирование плечевой одежды Практическая работа №10 Моделирование и подготовка выкроек к раскрою | 2 | §16 |
| 35-36 | Раскрой плечевой одежды. Практическая работа №11 Раскрой швейного изделия | 2 | §17 |
| 37-38 | Технология дублирования деталей. Правила безопасной работы с утюгом. Практическая работа №12 Дублирование деталей клеевой прокладкой | 2 | §15 |
| 39-40 | Ручные работы. Практическая работа №13 Изготовление образцовых ручных швов | 2 | §19 |
| 41-42 | Работа на швейной машине. Правила безопасной работы на швейной машине Практическая работа №14 Устранение дефектов машинной строчки | 2 | §20 |
| 43-44 | Приспособление к швейной машине. Практическая работа №15 Применение приспособление к швейной машине | 2 | §21 |
| 45-46 | Виды машинных операций. Практическая работа №16 Изготовление образцов машинных работ. | 2 | §22 |
| 47-48 | Технология обработки мелких деталей Практическая работа №17 «Обработка мелких деталей» | 2 | §23 |
| 49-50 | Подготовка и проведение примерки изделия Практическая работа №18 Примерка изделия | 2 | §24 |
| 51-52 | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов Практическая работа №19 Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов | 2 | §25 |
| 53-54 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой Практическая работа №20 Обработка горловины и застежки проектного изделия | 2 | §26 |
| 55-56 | Технология обработка боковых срезов и соединения лифа с юбкой. Практическая работа №21 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия» | 2 | §27 |
| 57-58 | Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Практическая работа №22. «Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия» | 2 | §28 |
| 59-60 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда»  Защита творческого проекта | 2 |  |
| **V** | ***Художественные ремесла*** | ***8*** |  |
| 61 | Материалы и инструменты для вязания | 1 | §29 |
| 62 | Основные виды петель при вязании крючком | 1 | §30 |
| 63 | Вязание полотна. Практическая работа №23 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами» | 1 | §31 |
| 64 | Вязание по кругу Практическая работа №24 «Выполнение плотного вязания по кругу» | 1 | §32 |
| 65 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель Практическая работа №25 выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями | 1 | §33 |
| 66 | Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания. Практическая работа №26 разработка схемы жаккардового узора | 1 | §34 |
| 67-68 | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Защита творческого проекта. | 2 |  |
| ***всего*** | | ***68часов*** |  |