**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**

**УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ЗАДОНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

**АЗОВСКОГО РАЙОНА**

|  |  |
| --- | --- |
| **«Согласовано»**  **Руководитель МО**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кряжева И.В.**  **Протокол № \_1\_\_ от «\_29\_»\_\_08\_2022 г.** | **«Утверждено»**  **Директор МБОУ Задонской СОШ**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.П.Бессмертная**  **Приказ № \_\_89\_ от «\_30\_\_»\_\_\_\_08\_\_\_\_\_\_2022 г.** |

**ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧИТЕЛЯ**

**Смачной Надежды Леонидовны**

**(высшей квалификационной категории)**

**по учебному курсу «Технология»**

**6 класс**

**Базовый уровень**

Рассмотрено и рекомендовано к

утверждению на заседании

педагогического совета школы

протокол № \_\_1\_\_от «\_30\_»\_\_\_08\_\_\_\_2022г.

**х. Победа**

**2022 -2023г**

**Учебно-тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Разделы** | **Кол-во часов** | |
| **план** | **факт** |
| 1 | Технология растениеводства и животноводства | 8 | **8** |
| 2 | Технологии изготовления текстильных изделий | 22 | **22** |
| 3 | Творческий проект | 6 | **6** |
| 4 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | 10 | **10** |
| 5 | Технология возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений | 6 | **6** |
| 6 | Технология в сфере быта | 2 | **2** |
| 7 | Технологическая система | 6 | **6** |
| 8 | Технология растениеводства и животноводства | 8 | **6** |
|  | Итого | **68** | **66** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Календароно-тематическое планирование 6 класс (девочки)** | | | | | | | | | | | | | |
| № **урока** | | **Тема раздела, урока** | | **Количество часов** | | | | | **Дата** | | | | **Д/з** |
| **План** | | **факт** | |
| **Раздел «Технология растениеводства и животноводства» (8ч)** | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | Технология осенней обработки почвы | | **1** | | | |  | | | **05.09** | |  |  |
| **2** | Состав и свойства почвы | | **1** | | | |  | | | **05.09** | |  | Стр192 |
| **3** | Технология подзимней подготовки семян к посеву | | **1** | | | |  | | | **12.09** | |  |  |
| **4** | Практич.работа «Проращивание семян овощных культур» | | **1** | | | |  | | | **12.09** | |  | Стр.192 |
| **5** | Технология посева, посадки и ухода за культурными растениями | | **1** | | | |  | | | **19.09** | |  |  |
| **6** | Безрассадный способ выращивания растений | | **1** | | | |  | | | **19.09** | |  | Стр.197 |
| **7** | Технология уборки и хранения урожая культурных растений | | **1** | | | |  | | | **26.09** | |  |  |
| **8** | Практич.работа «Прополка всходов овощных культур» | | **1** | | | |  | | | **26.09** | |  | Стр.201-209 |
| **Раздел «Технологии изготовления текстильных изделий»(22ч)** | | | | | | | | | | | | | |
| **9** | Классификация одежды | | **1** | | | | **1** | | | **3.10** | |  |  |
| **10** | Требования, предъявляемые к одежде | | **1** | | | | **1** | | | **3.10** | |  | Стр.120 |
| **11** | Конструирование одежды и аксессуаров | | **1** | | | | **1** | | | **10.10** | |  |  |
| **12** | Практич.раб. «Снятие мерок. Изготовление выкройки прямой юбки» | | **1** | | | | **1** | | | **10.10** | |  | Стр121-124 |
| **13** | Текстильные материалы и их свойства. | | **1** | | | | **1** | | | **17.10** | |  |  |
| **14** | Практич. работа «Свойства х/б и льняных тканей» **Контр.раб за 1 четв.** | | **1** | | | | **1** | | | **17.10** | |  | Стр127-130 |
| **15** | Технология раскроя одежды | | **1** | | | | **1** | | | **24.10** | |  |  |
| **16** | «Выкраивание деталей для образца швов» | | **1** | | | | **1** | | | **24.10** | |  | Стр 130-132 |
| **17** | Швейная машина. Подготовка шв.машины к работе | | **1** | | | | **0** | | | **7.11** | |  |  |
| **18** | Практич.работа «Приемы работы на шв.машине» | | **1** | | | | **0** | | | **7.11** | |  | Стр132-137 |
| **19** | Машинные швы | | **1** | | | | **1** | | | **14.11** | |  |  |
| **20** | Основные операции при машинной обработке изделия. Практич. работа «Изготовление образца машинных швов» | | **1** | | | | **1** | | | **14.11** | |  | Стр.138-140 |
| **21** | Технология изготовления швейных изделий | | **1** | | | | **1** | | | **21.11** | |  |  |
| **22** | Подготовка деталей к обработке | | **1** | | | | **1** | | | **21.11** | |  | Стр.144-145 |
| **23** | Раскрой. Технология пошива юбки | | **1** | | | | **1** | | | **28.11** | |  |  |
| **24** | Практич.работа «Обработка срезов юбки» | | **1** | | | | **1** | | | **28.11** | |  | Стр.146-148 |
| **25** | Материалы и инструменты для вязания трикотажа | | **1** | | | | **1** | | | **5.12** | |  |  |
| **26** | Виды крючков,ниток,схемы вязания. | | **1** | | | | **1** | | | **5.12** | |  | Стр.152 |
| **27** | Основные виды петель при вязании крючком | | **1** | | | | **1** | | | **12.12** | |  |  |
| **28** | Начало работы,способы окончания работ.Пр.раб. | | **1** | | | | **1** | | | **12.12** | |  | Стр.154 |
| **29** | Вязание полопна. Вязание по кругу. | | **1** | | | | **1** | | | **19.12** | |  |  |
| **30** | Вывязывание полотна столбиками с накидом и без него несколькими способами  . **Контр.раб за 2 четв** | | **1** | | | | **1** | | | **19.12** | |  | Стр.158-162 |
| **Раздел «Творческий проект»(6ч)** | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  | | **23.12** |
| **31** | Техническое (проектное ) задание | | **1** | | | | **1** | | | **26.12** | |  |  |
| **32** | Пр.раб.Заполнение таблицы.Разработка технического задания | | **1** | | | | **1** | | | **26.12** | |  | Стр.221 |
| **33** | Разработка электронной презентации в программе Microsoft Office PowerPoint | | **1** | | | | **1** | | | **9.01** | |  |  |
| **34** | Выполнение творческого проекта | | **1** | | | | **1** | | | **9.01** | |  | Стр.222-223 |
| **35** | Выполнение творческого проекта | | **1** | | | | **1** | | | **16.01** | |  | Стр.224-226 |
| **36** | Защита проекта | | **1** | | | | **1** | | | **16.01** | |  |  |
| **Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»(10ч)** | | | | | | | | | | | | | |  |  | | **1** | |
| **37** | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов | | **1** | | | | **1** | | | **23.01** | |  |  |
| **38** | Технологии приготовления салатов,украшения блюд. Тепловая обработка овощей. Тест по теме | | **1** | | | | **1** | | | **23.01** | |  | Стр.163-169 |
| **39** | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | | **1** | | | | **1** | | | **30.01** | |  |  |
| **40** | Самотстоят.работа «Способы определения качества молока» | | **1** | | | | **1** | | | **30.01** | |  | Стр.170-176 |
| **41** | Изделия из жидкого теста | | **1** | | | | **1** | | | **6.02** | |  |  |
| **42** | Мини-проект «Блюда из теста» | | **1** | | | | **1** | | | **6.02** | |  | Стр.177-179 |
| **43** | Пищевая ценность рыбы.Подготовка рыбы к обработке | | **1** | | | | **1** | | | **13.02** | |  |  |
| **44** | Технология приготовления блюд из рыбы. | | **1** | | | | **1** | | | **13.02** | |  | Стр.180185 |
| **45** | Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них | | **1** | | | | **1** | | | **20.02** | |  |  |
| **46** | Мини-проект по теме «Блюда из рыбы» | | **1** | | | | **1** | | | **20.02** | |  | Стр.188-191 |
| **Раздел «Технология возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений» (6ч)** | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  | | **17.02** |
| **47** | Технология возведения зданий и сооружений | | **1** | | | | **1** | | | **27.02** | |  |  |
| **48** | Самостоятельная работа «Преимущества зданий из кирпича» | | **1** | | | | **1** | | | **27.02** | |  | Стр5-.7 |
| **49** | Ремонт и содержание зданий и сооружений | | **1** | | | | **1** | | | **6.03** | |  |  |
| **50** | Практическая работа «Строительные технологии **Контр.раб за 3 четв** | | **1** | | | | **1** | | | **6.03** | |  | Стр.8-10 |
| **51** | Энеогетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту | | **1** | | | | **1** | | | **13.03** | |  |  |
| **52** | Практическая работа «Энергетическое обеспечение вашего дома» | | **1** | | | | **1** | | | **13.03** | |  | Стр.11-15 |
| **Раздел «Технология в сфере быта»(2ч)** | | | | | | | | | | | | | |  |  | | **1** | |
| **53** | Планировка помещений жилого дома. Освещение жилого помещения.Экология жилища. | | **1** | | | | **1** | | | **27.03** | |  |  |
| **54** | Виды и функции климатич приборов»**.** | | **1** | | | |  | | | **27.03** | |  | Стр.16-23 |
| **Раздел «Технологическая система»(6ч)** | | | | | | | | | | | | | |
| **55** | Технологическая система как средство для удовлетворения потребностей человека | | **1** | | **1** | | | | | **3.04** | |  |  |
| **56** | Практическая работа «Ознакомление с тех. системами» | | **1** | | **1** | | | | | **3.04** | |  | Стр.28 |
| **57** | Системы автоматического управления. Робототехника | | **1** | | | **1** | | | | **10.04** | |  |  |
| **58** | Техническая система и её элементы | | **1** | | | **1** | | | | **10.04** | |  | Стр.33-41 |
| **59** | Анализ функций технических систем. Морфологический анализ | | **1** | | | **1** | | | | **17.04** | |  |  |
| **60** | Моделирование механизмов технических систем. | | **1** | | | **1** | | | | **17.04** | |  | Стр.44-48 |
| **Раздел «Технология растениеводства и животноводства»(8ч)** | | | | | | | | | | | | | |  |  | | **1** | |
| **61** | Весенняя обработка почвы. | | **1** | | | | | **1** | | **24.04** | |  |  |
| **62** | Виды удобрений. Значение внесения их в почву в весенний период. Практ.работа. | | **1** | | | | | **1** | | **24.04** | |  | Принести таблицы |
| **63** | Животноводство. Содержание животных | | **1** | | | | | **1** | | **15.05** | |  |  |
| **64** | Содержание собак в городской квартире,вне дома. | | **1** | | | | | **1** | | **15.05** | |  | Стр.217 |
| **65** | Самостоят. работа «Составление анкеты и проведение опроса по отношению уч-ся к бездомным животным» | | **1** | | | | | **0** | | **15.05** | |  |  |
| **66** | Работа на пришкольном участке.  **Итоговая контрольная работа** | | **1** | | | | | **0** | | **15.05** | |  | Принести справочник |
| **67** | Обрезка кустарников. | | **1** | | | | | **1** | | **22.05** | |  |  |
| **68** | Способы обрезки плодовых деревьев. | | **1** | | | | | **1** | | **22.05** | |  |  |
| **ИТОГО:** |  | | **68** | | | | | **66** | |  | |  |  |