Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа
д.Леваны Фаленского района Кировской области

«Согласовано»	«Утверждено»
Руководитель МО	Директор МКОУ ООШ д.Леваны
_____Н.Г Краева	_____Н.А.Соколова
Протокол №1 от 26.08.2013 г.	Приказ №43 от27.08.2013 г.

Рабочая программа педагога
Смольниковой Елены Станиславовны
II квалификационная категория
по учебному курсу «Технология»
Базовый уровень
6 класс
на 2013-2014 уч. год

Леваны 2013

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе Государственного стандарта общего образования (2004), Примерной программы основного образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд». Поскольку школа находится в сельской местности, в программу по технологии включено направление «Технология. Сельскохозяйственный труд», поэтому создана комбинированная программа, включающая разделы по агротехнологиям.

Уровень освоения программы – базовый.

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 6 класса основной общеобразовательной школы и рассчитана на один учебный год.

Уровень изучения учебного материала базовый.

Нормативно-правовая основа рабочей программы по изобразительному искусству

1) Закон Российской Федерации от 10.07.1992 №3266-1 «Об образовании» (в редакции Федерального закона от 17.07.2009 №148-ФЗ)
2) Приказ Министерства образования и науки РФ от 05.03.2004г. №1089 «Об утверждении Федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».
3) Федеральный базисный учебный план для основного общего образования, утвержденный приказом Минобразования РФ от 2006 года;
4) Приказ Минобрнауки «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2013/2014 учебный год»
5) Учебный план МКОУ ООШ д. Леваны Кировской области на 2013-2014 год .

Образовательная деятельность осуществляется в соответствии с лицензией образовательной деятельности № 0078 от 21.03.2011.

Данная программа - комплексная программа, включающая раздел «Растениеводство», а также базовые и инвариантные разделы по технологиям обслуживающего труда. Раздел по сельскохозяйственному труду “Растениеводство” - изучается в школах, имеющих пришкольный участок, с учетом сезонности сельскохозяйственных работ осенью и весной – 17 часов (2 часа в неделю). Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включает в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологию ведения дома», “Проектная деятельность». Комплексная программа может использоваться как в сельской, так и в городской школе, имеющей пришкольный участок.

В связи с перераспределением времени между указанными разделами в программе уменьшены объём и сложность практических работ, которые предусмотрены для выполнения в рамках разделов по обслуживающему труду с сохранением всех составляющих минимума содержания обучения по технологии.

Рабочая программа направлена на достижение следующих **целей:**

освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
- Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Программа предусматривает дифференцированный подход при составлении практических заданий творческого характера. Темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям. Выполнение творческих проектов и заданий предусмотрено с начала учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они предлагают в качестве творческой идеи. Специфика проектов по разделу «Растениеводство» такова, что их выполнение требует значительного времени, поэтому проектная деятельность должна быть организована не как завершающий этап, а в тот период учебного года, когда необходимо начинать выполнение проекта в соответствии, например, с агротехникой конкретных сельскохозяйственных культур. Предполагается, что значительная часть проектных работ будет выполняться во внеурочное время, в том числе во время летней практики. По выполнению проектов может быть организована и традиционная для сельской школы опытническая работа.

Теоретический материал преподносится в форме бесед, поисковых и самостоятельных работ. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с математикой при проведении расчетных и графических операций, с химией - при изучении свойств материалов, с физикой - при изучении устройства и принципов

работы машин и механизмов, с историей и искусством при выполнении проектов, связанных с воссозданием технологий традиционных промыслов.

Планируемые результаты обучения:
В результате освоения обучающимися различных видов деятельности (индивидуальной, коллективной, самостоятельной, поисковой, практической, проектной), предполагается сформировать и значительно развить жизненно важные компетентности: социально-трудовую, социально-бытовую, самообслуживания, коммуникативную. Кроме того, знакомство с трудовыми профессиями позволит сформировать и компетентность в сфере профессионального самоопределения.

Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса

Раздел «Кулинария»

Учащиеся должны знать:
Санитарные требования к помещению кухни и столовой, правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды.
Общие требования о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока. Способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш.
Общие сведения о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;
Способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы.
Виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуда и инвентарь для жаренья; технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу.
Правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров.
Виды и кулинарные свойства крахмала, технология приготовления компотов и киселей, правила сервировки стола к ужину.
Общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технология квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, зелени.

Учащиеся должны уметь:
Работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды.
Определять качество молока, очищать молоко и проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд.
Определять качество рыбы, оттаивать мороженную и вымачивать солёную рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с

помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу.
Проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий, варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия; варить компоты и кисели.
Готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей.
Квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов, зелени.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Учащиеся должны знать:

Правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами.
Способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей их этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения.
Принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.
Композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, тёплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;
Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приёмы моделирования конических, прямых и клиновых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою; основные технологические приёмы обработки юбок; правила подготовки ткани к раскрою и технология раскроя ткани, технологическая последовательность обработки юбки;

Учащиеся должны уметь:

Определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную сторону, дефекты ткани.
Регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину.
Подбирать одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счётные швы и свободную вышивку по рисованному контуру.
Подбирать ткань и отделки для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической, клиновой, прямой юбок, моделировать конические,

клиновые, прямые юбки, подготавливать выкройки юбки к раскрою; обрабатывать пояс юбки корсажной тесьмой, обрабатывать застёжку тесьмой “молния”, застёжки петля, обрабатывать низ юбки ручным и машинным способом, обмётывать швы.
Готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую, клиновую, прямую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

Раздел «Технология ведения дома»

Учащиеся должны знать:

Основные требования по уходу за одеждой и обувью; средства ухода и защиты одежды и обуви, оборудование и приспособления для уборки.

Учащиеся должны уметь:

Выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпарывать и пришивать фурнитуру, ухаживать за обувью, подготавливать кожаную обувь к хранению.

Раздел «Электротехнические работы»

Учащиеся должны знать:

правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током; профессии, связанные с электричеством.

Тематический план
6 класс

Раздел, темы	Количество часов
Растениеводство	**17**
Кулинария	**12**
Физиология питания Технология приготовления пищи Заготовка продуктов	2 8 2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов:	**32**
Элементы материаловедения Элементами машиноведения Конструирование и моделирование швейных изделий Технология выполнения швейных изделий Рукоделие. Художественные ремесла	2 4 6 12 8
Технология ведения дома	**2**
Уход за одеждой и обувью	2
Электротехнические работы	**2**
Электромонтажные работы	2
Творческие, проектные работы	**3**
Итого часов	**68**

Основное содержание программы

Растениеводство (17 час)
Кулинария (12 часов)

Физиология питания (1 час).

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, *содержание их в пищевых продуктах*. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Технология приготовления пищи (8 час).

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых,

обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

Лоскутное шитье

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута; орнамент в декоративно-прикладном искусстве; симметрия и асимметрия в композиции; геометрический орнамент; возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы: изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья; подбор тканей по цвету, рисунку, фактуре, подготовка их к работе; изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента; раскрой ткани с учетом направления долевой нити; технология соединения деталей между собой и с подкладкой; использование прокладочных материалов.

Элементы материаловедения (2 часа)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Элементы машиноведения (4 часа)

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час.)

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий (12 час).

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая

обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Технологии ведения дома (2 часа)

Уход за одеждой и обувью (2 час).

Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закладка на летнее хранение зимней обуви.* Влажная уборка дома.

Электротехнические работы (2 часа)

Электромонтажные работы

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Творческие, проектные работы (9 час)

Примерные темы: изготовление сувенира; подарка, изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Название раздела Тема урока	Количество часов	Компоненты содержания		Тип урока	Ресурсное обеспечение	Сроки пров.	
			Теория Образовательный компонент / Практика Развивающий аспект	Знать/уметь			по плану	по факту
Раздел «Кулинария» (12 часов)								
1-2	Физиология питания Правила санитарии, гигиены и безопасной работы.	2	**Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов** **Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов** **Кулинарная обработка различных видов продуктов.** **Приготовление горячих блюд.** *Теория* Минеральные соли и микроэлементы, *содержание их в пищевых продуктах*. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.	***Знать*** Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточную потребность в солях. **Уметь** Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и	комбинированный	таблицы Учебник		

3-4	Блюда из молока. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	*Теория* Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисло-молочные продукты и особенности их приготовления Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. *Практическая работа* Разработка технологической карты «Приготовление молочного супа или молочной каши»	микроэлементах. ***Знать*** Значение и ценность для человека молока и продуктов из него; условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока **Уметь** Подготавливать к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определять необходимое количество жидкости при варке каш различной консистенции	комбинированный	таблицы Учебник		
5-6	Блюда из рыбы и морепродуктов.	2	Теория Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы *Практическая работа* Работа по технологической карте «Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками»	***Знать*** Первичную обработку рыбы, способы разделки свежей и солёной рыбы; характеристику инвентаря, посуды; возможности кулинарного использования рыбы разных видов; методы определения качества рыбы.	Лекция - информация, практикум.	справочно-информационная литература технологические карты, таблицы технологические карты Учебник		

7-8	Приготовление обеда в походных условиях	2	**Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Профилактика пищевых отравлений.** ***Теория*** Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Соблюдение мер противопожарной безопасности ***Практическая работа*** Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.	**Уметь** – различать рыбные полуфабрикаты; – готовить блюда из рыбы ***Знать*** меры противопожарной безопасности в походе, Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. **Уметь** готовить пищу в походных условиях, составлять меню для похода. ***Знать*** Процессы, происходящие при солении и квашении. Условия и сроки хранения. **Уметь** Квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов.	Урок усвоения и закрепления новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы.	Учебник, справочно-информационная литература		
9-10	Заготовка продуктов	2	**Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.** ***Теория*** Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения)		Комбинированный	Учебник, сборники рецептов		

			квашеных и соленых овощей до готовности. ***Практическая работа*** Первичная обработка овощей перед засолкой. Квашение капусты, засолка помидоров.	***Знать*** – особенности сервировки стола к ужину, набор посуды; – правила приема гостей, оформления ужина . **Уметь** составлять меню на ужин из 2–3 блюд, сервировать стол				
11 - 12	Сервировка стола к ужину. Составление меню на ужин Элементы этикета.		**Оформление блюд и правила их подачи к столу** **Сервировка стола к завтраку.** **Правила поведения за столом**. ***Теория*** обучить особенностям сервировки стола, правилам приема гостей, умению составлять меню ***Практическая работа*** Сервировка стола к ужину. Составление меню.		Комбинированный самостоятельная творческая работа	Учебная и справочная литература		
Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (32 часа)								
Тема «Элементы материаловедения» (2 час).								

13 - 14	Натуральные волокна животного происхождения	2	**Выбор тканей с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.** ***Теория*** Свойства натуральных волокон животного происхождения Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях, раппорт переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойства натуральных волокон ***Практическая работа*** Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей Составление коллекции тканей.	***Знать*** Способы получения натуральных волокон животного происхождения, свойства натуральных волокон, дефекты тканей **Уметь** Определять лицевую и изнаночные стороны, дефекты ткани	Комбинированный, Лабораторная работа	Учебник Коллекция «Натуральные волокна»		

Тема «Элементы машиноведения» (4 часа)								
15 - 16	Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани. Т.Б.	2	**Устройство, регулировка и обслуживание бытовых шв. машин.** ***Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.*** ***Теория*** Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани ***Практическая работа*** Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани.	1 ***Знать*** назначение, принципы действия регуляторов универсальной швейной машины (длина стежка прижимной лапки, натяжение верхней и нижней нитей); 2 – технику безопасности; **Уметь** подбирать и устанавливать машинную иглу, применять регуляторы универсальной швейной машины	Комбинированный	Учебник Презентация «Современные швейные машины»		

17 - 18	Неполадки в работе швейной машины. Чистка и смазка, установка иглы.	2	**Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых ш. машин.** ***Теория*** Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной ***Практическая работа*** обучить приемам работы на швейной машине	***Знать*** причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки); – правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной **Уметь:** – выполнять подборку толщины иглы в зависимости от толщины тканей; – применять технику безопасности	Комбинированный. Практическая работа	Учебник		
Тема «Конструирование и моделирование швейных изделий» (6 часов) Выполнение учебного проекта «Юбка» в ходе изучения раздела								
19 -	Выполнение творческого проекта «Юбка»	1	***Теория*** Правила работы при проектировании изделий. Основные компоненты проекта. Документальное оформление проекта.	***Знать*** Основные компоненты проекта **Уметь:** формулировать задачу	Комбинированный	Проекты учащихся		

20	Конструирование юбок различных покроев.	1	**Конструирование одежды.** **Измерение параметров фигуры человека.** **Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.** ***Теория*** Классификация одежды. Требования предъявляемые к одежде. История юбки в русском костюме. Снятие мерок для построения чертежа. Последовательность построения клиньевой и конической юбки ***Практическая работа*** Снятие мерок и запись результатов измерений	проекта Проводить исследования при разработке проекта ***Знать*** Эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования, предъявляемые к одежде– **Уметь** Производить необходимые измерения для построения чертежа юбки и записывать их определять разновидности юбок по силуэту и покрою; Строить чертеж юбок различных покроев в масштабе 1:4 – ***Знать*** условные обозначения чертежа юбки; – нормы по прибавке к меркам; – **Уметь** читать	Комбинированный	Учебник журналы мод.		
21 - 22	Построение чертежа прямой юбки.	2	**Построение и оформление чертежей швейных изделий.** ***Теория*** Чертежные инструменты. ознакомить с правилами выполнение расчетов, построения чертежей конической клиньевой юбки Внешний вид и конструкция прямой юбки. Детали прямой юбки. ***Практическая работа*** Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4		Практическая работа	Учебник		

			и в натуральную величину по своим меркам.	чертежи; – построить чертеж юбки – применять расчетные формул ***Знать*** Что такое форма, силуэт, стиль, как зависит выбор фасона от особенностей фигуры, способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою. **Уметь** Моделировать конические, клиньевые, прямые юбки; производить расчет количества ткани; – подготавливать выкройки к раскрою				
23 - 24	Моделирование юбки. Расчёт количества ткани.	2	**Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественной оформление и отделка изделий.** **Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.** ***Теория*** Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Процесс моделирования одежды. Моделирование конической и клиньевой юбки. Расширение юбки по линии низа, Сужение юбки по линии низа, изменение длины юбки. Расширение		Комбинированный	Учебник, таблицы, эскизы		

			прямой юбки. Юбки с кокетками. ***Практическая работа*** Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.					

Тема «Технология изготовления поясных изделий» (12 часов)								
25 - 26	Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани	2	**Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.** ***Теория*** подготовка выкройки, настил ткани и предварительная раскладка выкроек на ней; дать понятие о необходимости сохранения ритма рисунка при раскрое низа изделия и красивого перехода рисунка во всех швах, Экономичной раскладке выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску ***Практическая работа*** раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	***Знать*** приемы прокладывания копировальных строчек, сметывания боковых срезов, заметывания срезов застежки в левом боковом шве. **Уметь** Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани,	Практикум Индивидуальная	Учебник		
27 - 28	Подготовка юбки к примерке. Примерка, выявление дефектов и их	2	**Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении изделий и способы их устранения.** ***Теория*** Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов Обработка	**Уметь** сметывать детали кроя **Знать и уметь** применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов	Практическая работа	Учебник		

	исправлени е		деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя					
29 - 30 - 31 - 32	Обработка конструкти вных линий. Обработка боковых швов и застежки юбки	4	**Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов.** ***Теория*** Назначение и конструкция стачных, их условные графические обозначения и технология выполнения. Основные способы обработки застежки на юбке. ПТБ ***Практическая работа*** Стачивание деталей изделия. Обработка застежки в шве юбки тесьмой-молния	***Знать*** способы обработки срезов боковых швов, обметывания на спецмашине петельным швом и зигзагообразной строчкой, **Уметь** обрабатывать вытачки, боковые срезы, обрабатывать застежку «молния», производить контроль качества ВТО	практическ ая работа	Учебник, таблица		
33 - 34	Виды машинных швов, их назначение и конструкци я. Технология их выполнения	2	**Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов.** ***Теория*** Назначение и конструкция соединительных: стачных настрочных и накладных швов, краевых швов в подгибку с открытым и закрытым срезом; их условные графические обозначения и технология выполнения. ***Практическая работа*** Выполнение соединительных швов: стачных, настрочных и накладных швов,	***Знать*** назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов. ***Уметь*** выполнять соединительные и краевые машинные швы.	Практичес кая работа	Учебник, таблица		

			краевых швов: шва вподгибку с открытым и закрытым срезом.					
35 - 36	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки. Влажно тепловая обработка изделия.	2	**Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.** ***Теория*** Формы пояса. Обработка притачного пояса. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом. Различные способы обработки нижнего среза юбки. Зависимость способа обработки от ткани и фасона юбки. ***Практическая работа*** обработка притачного пояса с прокладкой, приметывание и притачивание пояса, вешалок, настрачивание верхней части пояса на юбку (П); Обработка нижнего среза юбки»	***Знать*** способы и последовательность обработки, притачного пояса, нижнего среза юбки. **Уметь** Обрабатывать верхний срез юбки притачным поясом –производить уточнение длины юбки и нижнего среза юбки; обрабатывать нижний срез юбки – контролировать качество работы	Практикум Индивидуальная	Учебник		

Тема «Рукоделие» (8 часов) Выполнение проекта (по желанию учащихся)								
37 - 38	История создания изделий из лоскута Подготовка к шитью.	2	**Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Изготовление изделия с использованием технологии промысла, развитого в районе.** ***Теория*** Инструменты и материалы для лоскутного шитья. ТБ. История создания изделий из лоскута, Композиция построения узора. ***Практическая работа*** изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку, фактуре.	***Знать*** Инструменты и приспособления для лоскутного шитья. **Уметь** создавать эскиз изделия, подбирать ткани, инструменты и приспособления	Комбинированный	Журналы мод, презентация		
39 - 40 - 41 - 42	Технология изготовления изделия в технике лоскутного шитья	4	**Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов.** ***Теория*** ОРМ и ПТБ. Лоскутная грамота: «спираль», «бревенчатая изба», «пуфики». ***Практическая работа*** Выполнение изделия.	***Знать*** Виды лоскутного шитья **Уметь** Выполнять 2 (на выбор) вида (техники) лоскутного шитья.	Комбинированный	Учебник		

43 - 44	Окончательная обработка изделия.	2	**Контроль и оценка готового изделия.** ***Теория*** Цвет. Цветовые сочетания. ***Практическая работа*** Выполнение изделия.	***Знать:*** приемы выполнения цветов из лент ***Уметь*** выполнять изделие в технике пэчворк.	Практическая работа			
Раздел «Технология ведения дома» (2 часа)								
46 - 47	Уход за одеждой и обувью	2	**Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви.** ***Теория*** Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки ***Практическая работа*** Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий	***Знать*** средства ухода и защиты одежды и обуви, оборудование и приспособления для уборки **Уметь** Пришивать фурнитуру к одежде, подготавливать кожаную обувь к хранению	Комбинированный.	Учебник		

Раздел «электротехнические работы» (2 часа)								
49 - 50	Электромонтажные работы	2	**Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, првил эксплуатации бытовых электроприборов. Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем.** ***Теория*** Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током. **Профессии, связанные с электричеством** ***Практическая работа*** Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю,	– ***Знать*** правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током; – профессии, связанные с электричеством ***Уметь:*** выполнять механическое оконцевание, соединение и ответвление проводов, подключать провода к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке, выполнять приемы оказания	Комбинированный	Инструкции		

			вилке, розетке	первой помощи при поражении током.				
51	Защита проектов	1	Презентация и защита проектов.	***Знать:*** правила презентации продуктов проектной деятельности и защиты проектов ***Уметь:*** оценивать выполненную работу и защищать ее	Презентация и защита проектов			

Основная литература

1. Федеральный компонент стандарта основного общего образования по технологии.
2. Сасова И.А., А. В. Марченко «Технология». Программа. М.: Вентана Граф, 2005
3. Симоненко В.Д. «Технология для учащихся 6 класса общеобразовательной школы (вариант для девочек)» - М. :Вентана Граф, 2010
4. Кисилева Е.А., Павлова О.В. Развернутое тематическое планирование по программе Симоненко В.Д. – Волгоград: Учитель.
5. Ермакова В.И. Основы кулинарии. 8-11 класс. М. Просвещение. 1993
6. Мерсиянова Г.Н., Швейное дело. 5-6 классы. М. Просвещение 1998
7. Мозговая Г.Г. Швейное дело. 7-8 классы. М. Просвещение 1990.
8. Мелехина С.И.. Основы проектной деятельности учащихся 1, 2 часть Киров. 2008