***Пояснительная записка.***

Рабочая программа предмета «Технология» для 6 класса составлена на основе:

 Федерального компонента государственного образовательного стандарта

основного общего образования (2004г);

 Федерального базисного учебного плана (2004г);

 Программы «Технология» для основного общего образования по направлению

«Технология. Обслуживающий труд» М.В.Хохлова, П.С. Самородский,

Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.

 В соответствии с учебным планом МБОУ «Красноануйская оош» на 2014 -2015 учебный год, утверждённым приказом директора школы №26 от 24 мая 2014 года.

Учебного плана МБОУ

Предмет «Технология» изучает методы и средства преобразования и использования материи и информации, объектов природной и социальной сферы в интересах и по плану человека.

Основным предназначением предмета «Технология» в системе общего образования является формирование технологической грамотности, компетентности и мировоззрения, технологической и исследовательской культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности учащихся, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда.

Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, так как предоставляет им возможность применить на практике знания основ наук.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на

достижение следующей **цели:**

 ***Освоение т***ехнологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

* ***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.

В процессе преподавания предмета «Технология» предстоит решить следующие

**задачи**:

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

- воспитани**е** 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.

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, элементах машиноведения и материаловедения, технологии обработки ткани и пищевых продуктов;

- овладение навыками автономной и коллективной деятельности, работы с различными видами информации (таблицами, текстами, символами и т.д.), самоорганизации, самооценки, самообразования.

Преподавание предмета «Технология» представляет распределение учебных часов в соответствии с содержанием Примерной программы основного общего образования на базовом уровне по технологии.

Планирование рассчитано на изучение технологии в **6** классе в объеме **70** час(2час в неделю), всего – **70 часов в год.**

Содержание и структура тематического планирования соответствует содержанию и структуре УМК:

Учебники технологии для 6 класса под редакцией В.Д.Симоненко;

Программа «Технология» для основного общего образования по направлению

«Технология. Обслуживающий труд» М.В.Хохлова, П.С. Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.

Базовыми разделам программы являются разделы «Создание изделий из

текстильных и поделочных материалов» , также включены разделы «Кулинария»,

 «Черчение и графика», «Технологии ведения дома», «Проектирование и

изготовление изделий».

***Содержание учебного предмета***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п  |  Наименование раздела  | Количество часов |
| 1 | Вводный урок | 1 |
| 2 | Создание изделий из текстильных иподелочных материалов. | 32 |
| 3. | Кулинария | 18 |
| 4. | Черчение и графика | 2 |
| 5 | Технология ведения дома | 6 |
| 6. | Проектирование и изготовление изделий | 11 |

 ИТОГО: 70

**Содержание программы**

1. Вводный урок
2. класс (1ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в б классе. Содержание предмета. Последова­тельность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

Практические работы. Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в б классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для класса (вариант для девочек), библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

2.1. Швейные материалы 6 класс (4 ч)

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Виды шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения волокнистого состава тканей из натуральных волокон. Виды ткацких переплетений. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Механические, гигиенические и технологические свойства тканей из волокон животного происхождения. Прокладочные материалы. Способы их соединения с тканью. Понятие «фур­нитура». Виды фурнитуры. Выбор материалов для изготовле­ния юбки с учетом их технологических, гигиенических и экс­плуатационных свойств.

Практические работы. Определение сырьевого состава ма­териалов и изучение их свойств. Выбор материалов и фурниту­ры для проектного изделия.

Варианты объектов труда. Образцы шерстяных и шелковых тканей, прокладочных материалов, фурнитуры.

2.2. Бытовая швейная машина

1. класс (2 ч)

Теоретические сведения. Регуляторы натяжения верхней и нижней ниток. Причины возникновения и способы устране­ния дефектов машинной строчки. Устройство и установка ма­шинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зави­симости от вида ткани. Уход за швейной машиной.

Практические работы. Регулировка качества машинной строчки. Установка машинной иглы. Подбор иглы и ниток в за­висимости от вида ткани. Очистка швейной машины.

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина. Ма­шинная игла. Образцы машинной строчки.

2.3. Конструирование и моделирование

1. класс (4 ч)

Теоретические сведения. Понятия «одежда», «проектирова­ние», «конструирование». Эстетические, гигиенические, экс­плуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежей конической, клиньевой и прямой юбок. Способы мо­делирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

Практические работы. Снятие мерок. Изготовление вы­кройки проектного швейного изделия. Моделирование вы­кройки. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертежи и выкройки кониче­ской, клиньевой и прямой юбок

2.4. Раскройные работы

* + - 1. класс (2 ч)

Теоретические сведения. Способы раскладки выкройки юбки на ткани в зависимости от модели, ширины ткани и направлен­ности рисунка. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя.

Практические работы. Выкраивание деталей кроя для из­готовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки про­ектного изделия на ткани. Выкраиваиие проектного из­делия.

Варианты объектов труда. Ткань. Выкройки. Клеевой про­кладочный материал.

2.5. Технология швейных работ

6 класс(8ч)

Теоретические сведения. Технология выполнения машинных операций: притачивание деталей; застрачивание шва, складок, вытачек; настрачивание шва; подшивание детали.

Изготовление об­разцов узлов и деталей швейного изделия: сутюживание деталей, отпаривание швейного из­делия.

Технология обработки вытачек, складок, застежки тесьмой- молнией, верхнего среза юбки притачным поясом.

Типовая последовательность изготовления юбки с проведе­нием примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет матери­альных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия.

Практические работы. Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление об­разцов узлов и деталей швейного изделия.

Изготовление проектного изделия по индивидуальному пла­ну. Придание окончательной формы изделию. Расчет материаль­ных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Образцы машинных швов, узлов и деталей швейного изделия. Проектное изделие.

2.6. Декоративно-прикладное творчество

6 класс (12 ч)

Теоретические сведения. История вязания на спицах. Мате­риалы и инструменты для вязания. Организация рабочего мес­та. Подготовка материалов к работе. Подбор пряжи в зависи­мости от требований к изделию. Приемы вязания спицами. Убавление и прибавление петель.

Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Подготов­ка к вышивке. Приемы выполнения счетных швов.

Использование компьютера в вышивке. Изготовление схем для вышивки по авторскому замыслу и с помощью ПЭВМ.

Технологическая последовательность создания декоратив­ного вязаного изделия или оформленного вышивкой.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстиль­ных материалов и изготовлением швейных изделий.Этапы работы над творческим заданием. Способы оконча­тельной обработки декоративного изделия.

Практические работы. Освоение приемов вязания на спи­цах и/или вышивки счетными швами. Изготовление схем для вязания и вышивки по авторским рисункам вручную и/или с помощью ПЭВМ. Создание идеи (замысла) для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия вручную и/или с помощью ПЭВМ либо выбор модели из банка идей. Изготовление декоративного из­делия. Окончательная обработка изделия.

Варианты объектов труда. Образцы вязок. Образцы счет­ной вышивки. Вязанные на спицах изделия: шарф, носки, ва­режки, салфетка, прихватка, подкладка под горячее. Вышитые панно, полотенце, наволочка, салфетка, скатерть.

3. Кулинария

3.1. Культура питания

* 1. класс (1ч)

Теоретические сведения. Понятия «минеральные вещества», «макроэлементы» и «микроэлементы», их содержание в пище­вых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельно­сти организма. Источники основных минеральных веществ.. Суточная потребность в минеральных веществах.

Практические работы. Составление меню, удовлетворяюще­го суточную потребность организма в минеральных веществах.

Варианты объектов труда. Меню.

3.2. Технология приготовления блюд

6 класс (11ч)

Теоретические сведения. Значение молока и молочных про­дуктов в питании человека. Домашние животные, молоко ко­торых используется в питании человека. Виды молока и мо­лочных продуктов. Критерии определения качества молоч­ных продуктов. Первичная обработка молока (кипячение, пастеризация, стерилизация). Приготовление топленого мо­лока. Приготовление молока из сухого и сгущенного молока. Технология приготовления молочных супов и каш. Требова­ния к качеству готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Шифр на консервных банках. Краткая характеристика мяса живои, ох­лажденной, мороженой и соленой рыбы. Правила оттаивания мороженой рыбы. Последовательность механической (пер­вичной) обработки рыбы. Способы разделки рыбы в зависи­мости от ее размеров. Разделка соленой рыбы. Инструменты и приспособления для обработки рыбы. Санитарные требова­ния при обработке рыбы. Правила безопасного пользования бытовыми электронагревательными приборами. Виды пани­ровки, кляр. Способы тепловой обработки рыбы (отварива­ние припускание, жарение, запекание). Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, зразы и ру­леты). Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, мидий и др. Требования к качеству гото­вых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Соотношение в них крупы и жидкости. Запекан­ки, пудинги, котлеты и биточки. Технология их приготовления Подготовка и варка фасоли, гороха, сои, чечевицы. Способы варки макаронных изделий. Количество жидкости и время вар ки макаронных изделий и бобовых. Посуда и инвентарь, приме­няемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Спосо­бы определения их готовности. Подача блюд к столу.

Пищевая ценность и механическая (первичная) обработка муки. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий. Блины с припеком. Технология выпечки. Посуда и инвентарь для при­готовления теста и выпечки. Подача изделий к столу.

Роль сладких блюд в питании. Продукты для их приготовле­ния. Ассортимент сладких блюд. Желирующее вещество - крахмал, его виды и свойства. Технология приготовления кисе­лей и компотов. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод. Прохладительные напитки.

Практические работы. Приготовление блюд из молока. От­таивание и первичная обработка свежемороженой рыбы. Раз­делка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы, круп, бо­бовых и макаронных изделий; блюд из жидкого теста: блинов, блинчиков и оладий; сладких блюд. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда. Блюда из молока: суп молочный, каша молочная. Свежемороженая рыба. Соленая рыба. Блюда из рыбы: отварная рыба, жареная рыба. Блюда из круп, бобо­вых и макаронных изделий: каши, отварные макароны. Блюда из жидкого теста: блины, блинчики, оладьи. Сладкие блюда: компот, кисель.

3.3. Домашние заготовки

* + - 1. класс (2 ч)

Теоретические сведения. Способы заготовки продуктов впрок с помощью соли. Подготовка продуктов к солению, мочению.

Способы соления и мочения овощей, ягод. Условия и сроки хранения.

Практические работы. Подготовка к солению или мочению овощей, ягод, пряных трав.

Варианты объектов труда. Огурцы, помидоры, морковь, лук, ягоды, пряные травы.

3.4. Творческое задание

* + 1. класс (4 ч)

Приготовление ужина

Теоретические сведения. Меню ужина. Расчет количества и состава продуктов. Приготовление ужина. Особенности сер­вировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Правила приглашения и приема гостей. Освещение и оформление ужина. Прием и дарение цветов, подарков. Эти­ка и такт во взаимоотношениях в семье.

Практические работы. Приготовление ужина. Сервировка стола. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда. Меню ужина. Блюда для ужина.

4. Черчение и графика

* + - 1. класс (2 ч)

Теоретические сведения. Условно-графическое изображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графиче­ские обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чер­тежах, схемах.

Практические работы. Выполнение чертежных и графиче­ских работ (чертежей, эскизов, схем) с использованием чер­тежных инструментов; простановка размеров деталей на черте­жах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта.

Варианты объектов труда. Эскизы, чертежи швейных изде­лий. Схемы.

5. Технологии ведения дома

5.1. Уход за одеждой и обувью

* + - * 1. класс (2 ч)

Теоретические сведения. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. Ремонт одежды. Уход за обувью.

Практические работы. Расшифровка символов на ярлыках одежды из шелка и шерсти.

Варианты объектов труда. Ярлыки от одежды из шерстяных и шелковых тканей. Образцы ремонта одежды.

5.2. Интерьер жилых помещений

класс (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома.

Понятие коллекции, коллекционирования. Виды коллек­ций. Домашняя библиотека. Систематизация и хранение кол­лекций и книг. Картины, размещение их на стенах. Декоратив­ное оформление помещения тканями.

Значение и виды уборок помещения. Применение бытовой техники. Мытье окон и дверей. Гигиена жилища.

Практические работы. Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей. Генеральная уборка кабинета технологии.

Варианты объектов труда. Макет окна. Кабинет техноло­гии. Бытовая техника

5.3. Санитарно-технические работы 6 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Устройство и принцип действия простейшего водопроводного крана. Виды смесителей. Уст­ройство и принцип действия смесителя для умывальника. Ма­териалы для изготовления его деталей. Неисправности в рабо­те смесителя и способы их устранения. Профессии, связанные с обслуживанием систем водоснабжения. Правила безопасной работы при ремонте санитарно-технического оборудования.

Практические работы. Изучение и ремонт смесителя и вен­тильной головки.

Варианты объектов труда. Смеситель и вентильная головка.

1. . Проектирование и изготовление изделий.

6 класс (11ч)

Теоретические сведения. Ассортимент женской одежды. По­нятие «художественное моделирование». Зависимость модели от эстетических, экологических требований, народных тради­ций. Анализ моделей из банка творческих проектов. Требова­ния к готовом)' изделию.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Выполнение эскиза авторской модели или выбор модели из банка идей. Выделение элементов модели

и связей между ними.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: юбка; вязанное спицами изделие; изделие с вышивкой счетны­ми швами; меню и блюда для ужина и др.

.

Тематическое планирование по технологии 6 класса. 2 час в неделю, 70 часов в год.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № урока | ТЕМА | Количество уроков | Практические работы |
| 1 | **1.Вводный урок** Инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете, санитарно-гигиеническим требованиям. | 1 |  |
|  | **2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** | **32** |  |
| **Швейные материалы.** | **4** |
| 2 | Каково волокно- таково и полотно. Натуральные волокна животного происхождения. | 1 |  |
| 3 | Свойства тканей. | 1 |  |
| 4 | Пр.р. Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств. |  | 1 |
| 5 | Дефекты ткани. Прокладочные материалы. Виды фурнитуры.Пр.р. Выбор материалов и фурнитуры для проектного изделия. | 1 | 1 |
|  | **Бытовая швейная машина.** | **2** |  |
| 6 | Регуляторы швейной машины. Устройства и установка машинной иглы.Пр.р. Регулировка качества машинной строчки Установка машинной иглы. Подбор иглы и ниток в за­висимости от вида ткани. | 1 | 1 |
| 7 | Уход за швейной машиной. Машинные швы.Пр.р. Очистка швейной машины | 1 | 1 |
|  | **Конструирование и моделирование.** | **4** |  |
| 8 | Одежда и требования к ней. Снятие мерок для построение чертежа юбки Пр.р. Снятие мерок | 1 |  |
| 9 | Конструирование юбок | 1 | 1 |
| 10 | Конструирование юбок. Пр. Изготовление вы­кройки проектного швейного изделия | 1 | 1 |
| 11 | Способы моделирования юбок.Пр.р. Моделирование вы­кройки. Подготовка выкройки к раскрою. | 1 | 1 |
|  | **Раскройные работы** | **2** |  |
| 12 | Подготовка ткани к раскрою. Т.Б. Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ.Пр.р. Выкраивание деталей кроя для из­готовления образцов швов и узлов. | 1 | 1 |
| 13 | Раскладка выкройки юбки на ткань. Раскрой.Пр.р. Раскладка выкройки про­ектного изделия на ткани. Выкраивание проектного из­делия. | 1 | 1 |
|  | **Технология швейных работ.** | **8** |  |
| 14 | Технология выполнения машинных операций.Пр.р. Изготовление образцов машинных швов | 1 | 1 |
| 15 | Выполнение образцов поузловой обработки.Пр.р. Изготовление об­разцов узлов и деталей швейного изделия | 1 | 1 |
| 16 | Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки .Пр.р. Выполнение влажно-тепловых работ. | 1 | 1 |
| 17 | Технология обработки вытачек, складок, застежки тесьмой-молнией, верхнего среза юбки притачным поясом.Пр.р. Изготовление проектного изделия по индивидуальному пла­ну. | 1 | 1 |
| 18 | Технология обработки вытачек, складок, застежки тесьмой-молнией, верхнего среза юбки притачным поясом.Пр.р. Изготовление проектного изделия по индивидуальному пла­ну. | 1 | 1 |
| 19 | Типовая последовательность изготовления юбки с проведе­нием примерки.Пр.р. Изготовление проектного изделия по индивидуальному пла­ну.  | 1 | 1 |
| 20 | Придание изделию окончательной формы. Способы контроля..Пр.р. Придание окончательной формы изделию. Расчет материаль­ных затрат на изготовление изделия. | 1 | 1 |
| 21 | Критерии оценки изделия. Выявление дефектов. Пути их устранения.Пр.р. . Презентация творческого проекта. | 1 | 1 |
|  |  **Декоративно- прикладное творчество.** | **12** |  |
| 22 | История вязания на спицах. Мате­риалы и инструменты для вязания. Организация рабочего мес­та. Подготовка материалов к работе. | 1 |  |
| 23 |  Подбор пряжи в зависи­мости от требований к изделию. Приемы вязания спицами.Пр.р. . Освоение приемов вязания на спи­цах . | 1 | 1 |
| 24 | Убавление и прибавление петель.Пр.р. . Изготовление схем для вязания по авторским рисункам вручную. | 1 |  |
| 25 | Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке.Пр.р. Освоение приемов вышивки счетными швами | 1 | 1 |
| 26 | Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Пр.р.Изготовление схем для вышивки по авторским рисункам вручную | 1 | 1 |
| 27 | Подготов­ка к вышивке. Приемы выполнения счетных швов.Пр.р. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия вручную | 1 | 1 |
| 28 | Использование компьютера в вышивке. Изготовление схем для вышивки по авторскому замыслу и с помощью ПЭВМ. | 1 |  |
| 29 | Технологическая последовательность создания декоратив­ного вязаного изделия или оформленного вышивкой.Пр.р. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия вручную | 1 | 1 |
| 30 | Профессии, связанные с технологиями обработки текстиль­ных материалов и изготовлением швейных изделий. | 1 | 1 |
| 31 | Этапы работы над творческим заданием. Способы оконча­тельной обработки декоративного изделия.Пр.р.Изготовление декоративного из­делия.  | 1 | 1 |
| 32 | Этапы работы над творческим заданием. Способы оконча­тельной обработки декоративного изделия.Пр.р. Изготовление декоративного из­делия.  | 1 |  |
| 33 | Этапы работы над творческим заданием. Способы оконча­тельной обработки декоративного изделия.Пр.р.. Окончательная обработка изделия | 1 |  |
|  | **Кулинария.** | **18** |  |
|  | **Культура питания.** | **1** |  |
| 34 | Физиология питания | 1 | 1 |
|  | **Технология приготовления блюд.** | **11** |  |
| 35 | Молоко и его свойства. | 1 |  |
| 36 | Приготовление блюд из молока. | 1 |  |
| 37 | Пр.р. Приготовление блюд из молока | 1 | 1 |
| 38 | Рыба и морепродукты. | 1 |  |
| 39 | Первичная обработка рыбы.Пр.р. От­таивание и первичная обработка свежемороженой рыбы. Раз­делка соленой рыбы. | 1 | 1 |
| 40 | Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.Пр.р. Приготовление блюд из рыбы . | 1 | 1 |
| 41 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 |  |
| 42 | Пр.р. Приготовление блюд из круп, бо­бовых и макаронных изделий; | 1 | 1 |
| 43 | Блины, оладья, блинчики. | 1 |  |
| 44 | Пр.р. Приготовление блюд из жидкого теста: блинов, блинчиков и оладий. | 1 | 1 |
| 45 | Сладкие блюда и напитки. Пр.р. Приготовление сладких блюд. Дегустация блюд. Оценка качества. | 1 | 1 |
|  | **Домашние заготовки** | **2** |  |
| 46 | Заготовка продуктов. | 1 |  |
| 47 | Пр.р. Подготовка к солению или мочению овощей, ягод, пряных трав. | 1 | 1 |
|  | **Творческое задание.** | **4** |  |
| 48 | Сервировка стола к ужину. | 1 |  |
| 49 | Набор столовых приборов и посуды для ужина. | 1 |  |
| 50 | Элементы этикета. | 1 |  |
| 51 | Пр.р**.** Приготовление ужина. Сервировка стола. Дегустация блюд. Оценка качества. | 1 | 1 |
|  | **Черчение и графика.** | **2** |  |
| 52 | . Условно-графическое изображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графиче­ские обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чер­тежах, схемах. | 1 |  |
| 53 | Пр.р. Выполнение чертежных и графиче­ских работ (чертежей, эскизов, схем) с использованием чер­тежных инструментов; простановка размеров деталей на черте­жах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта. | 1 | 1 |
|  | **Технология ведения дома.** | **6** |  |
|  | **Уход за одеждой и обувью.** | **2** |  |
| 54 | Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. Ремонт одежды. Уход за обувью. | 1 |  |
| 55 | Пр.р. Расшифровка символов на ярлыках одежды из шелка и шерсти | 1 | 1 |
|  | **Интерьер жилых помещений.** | **2** |  |
| 56 |  Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. | 1 |  |
| 57 | Коллекции. Домашняя библиотека. Картины. Гигиена жилища. Пр.р. Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей. Генеральная уборка кабинета технологии. | 1 | 1 |
|  | **Санитарно –технические работы.** | **2** |  |
| 58 | Устройство и принцип действия простейшего водопроводного крана. Виды смесителей. Уст­ройство и принцип действия смесителя для умывальника.Пр.р. Изучение и ремонт смесителя и вен­тильной головки | 1 | 1 |
| 59 | Профессии, связанные с обслуживанием систем водоснабжения. Правила безопасной работы при ремонте санитарно-технического оборудования. | 1 |  |
|  | **Проектирование и изготовление изделий** | 9(11) |  |
| 60 | Ассортимент женской одежды | 1 |  |
| 61 | По­нятие «художественное моделирование». Пр.р. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта  | 1 | 1 |
| 62 |  Зависимость модели от эстетических, экологических требований, народных тради­ций. | 1 |  |
| 63 | Анализ моделей из банка творческих проектовПр.р. Выполнение эскиза авторской модели или выбор модели из банка идей. | 1 | 1 |
| 64 | Требова­ния к готовому изделиюПр.р. Выделение элементов моделии связей между ними. | 1 | 1 |
| 65 | Проектирование личностно или об­щественно значимых изделий с использованием конструкцион­ных или поделочных материалов  | 1 |  |
| 66 | Алгоритм проектной дея­тельности. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. | 1 |  |
| 67-68 | Требования к готовому изделию. | 1 |  |
| 69-70 | Пр.р. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Вы­бор модели проектного изделия. | 1 | 1 |

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6–7 классов**

***Должны знать:***

* о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
* роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

***Должны уметь:***

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
* приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* выращивать комнатные растения и размещать их;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
* выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* выполнять штопку швейных изделий.

***Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.***

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Проектная деятельность учащихся** - это совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, соблюдение последовательности этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта), комплексная реализация проекта, включая его осмысление и рефлексию результатов деятельности.
 На уроках учащиеся могут более уверенно овладеть монологической и диалогической речью, умением вступать в речевое общение, участвовать в диалоге (понимать точку зрения собеседника, признавать право на иное мнение), приводить примеры, подбирать аргументы, перефразировать мысль (объяснять «иными словами»), формулировать выводы. Для решения познавательных и коммуникативных задач учащимся предлагается использовать различные источники информации, включая энциклопедии, интернет-ресурсы и другие базы данных.

**Формы организации учебного процесса**

Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, практические, учебно-практические работы . Предусмотрено выполнение творческих проектов.

 **Список литературы**:

Программа «Технология» для начального и основного общего образования по направлению

«Технология. Обслуживающий труд» М.В.Хохлова, П.С. Самородский,

Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.2010г;

Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений и др.: под ред. В.Д. Симоненко. – М. Вентана-Граф, 2007г.

Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая

С.Э. – М.: Вентана-Граф, 2006. – 128с.

 Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс. – М.: 5 за знания, 2007