***Муниципальное бюджетное общеобразовательное учереждение Лицей №1 им. Г.С. Титова***

***городского округа Краснознаменск Московской области***

**Утверждаю**

Директор МБОУ Лицей №1им.Г.С.Титова

 /Н.А. Семенюченко /

 (подпись)

 « » 2014 г.

#  (дата)

## **Рабочая программа по технологии**

(базовый уровень)

класс 6А, 6Б, 6В, 6Г,6Д

 Составитель: Михайлова Елена Александровна,

 учитель технологии первой категории

2014 год

**Пояснительная записка**

**Статус документа.**

Рабочая программа по технологии составлена к учебнику В.Д. Симоненко "Технология. " (девочки) для 6 класса общеобразовательных учреждений на основе следующих документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. №253 "Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования"

- СанПин 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" от 29.12.2010 №189

- Приказ Министерства образования РФ от 09 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 20.08.2008 N 241, от 30.08.2010 № 889.

- Приказ Минобразования России "Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования от 05.03.2004г. №1089)

- Авторская программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» Хохловой М.В., Синица Н.В., Симоненко В.Д. – М.: Вентана-Граф, 2010.

- Примерная программа основного общего образования

- Учебный план МБОУ Лицей №1 им. Г.С. Титова на 2014-2015 учебный год.

**Общая характеристика программы**

Программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд.» составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основногообщего образования.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, воз­растных особенностей учащихся.

Программа является ориентиром для составления авторских учебных программ и учебников (может использоваться при тематическом планировании курса учителем).При этом авторы учебных программ и учебников могут предложить собственный подход в части структурирования учебного материала, определения последовательности изучения этого материала, распределения часов по разделам и темам, а также путей формирования системы знаний, умений и способов деятельности, развития и социализации учащихся. Тем самым примерная программа содействует сохранению единого образовательного пространства не сковывая творческой инициативы учителей, предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к по­строению учебного курса с учетом индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий и национальных традиций.

В школе «Технология» – интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других, направлениях деятельности человека. Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

**Цели и задачи предмета**

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе.

Изучение технологии в школе направлено 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.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это ***приобретение жизненно важных умений***.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

***Задачи учебного курса***

**Образовательные:**

* приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
* знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
* знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

**Воспитательные:**

* формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;
* формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
* формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;
* формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

В результате изучения технологии учащиеся должны:

**знать/понимать:**

* основные технологические понятия;
* назначения и технологические свойства материалов;
* назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
* виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
* влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

**уметь:**

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
* выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;
* соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;
* осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;
* для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
* для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;
* для обеспечения безопасности труда;
* для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

**Охрана** здоровья учащихся

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья обучающихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности обучающихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами - утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдение учителя Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению обучающимися правил санитарии и гигиены. Особенно это относится к выполнению ими технологических процессов по обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Обучающихся, необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам *ТБ,* кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание обучающихся па экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у обучающихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов груда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у учащихся культур труда и делового общения.

**Межпредметные связи**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы, темы | Разделы темы из учебных предметов |
| Рукоделие. Вышивка | ОБЖ (правила безопасности при ручных и машинных работах)История (процесс развития вышивания)ИЗО (подготовка рисунка для вышивания и «, понятие о цветовом круге, основах композиции)Информатика (подбор цветов и орнамента на компьютере, оформление проекта) |
| Элементы материаловедения | Биология (получение натуральных волокон)Физика (свойства волокон) |
| Элементы машиноведения | История (создание швейной машины)ОБЖ (правила техники безопасности при работе на швейной машине, пользовании утюгом)Физика (виды эл.приводов швейной машины и принцип их работы) |
| Конструирование и моделирование швейных изделий (юбка) | Математика (вычерчивание отрезка заданной длины; определение длины отрезка с помощью линейки; прямые линии и их обозначения; взаимное расположение двух прямых на плоскости; расчеты по формулам)Черчение (масштаб, построение чертежа)География (фартуки в национальной одежде)ОБЖ (использование фартука и косынки как спецодежды)ИЗО (зарисовка моделей фартука) |
| Технология изготовления швейных изделий (юбки) | ОБЖ (техника безопасности при ручных, машинных работах, пользовании утюгомИЗО (зарисовка машинных швов) |
| Технология ведения дома | История (история интерьера)ИЗО (сочетание цвета, стиля, мебели)Информатика (оформление проекта)Физика (понятие «деформация») |
| Кулинария | Биология (роль витаминов, виды овощей)ОБЖ (санитарно гигиенические требования, правила безопасности при работе на кухне, правила здорового образа жизни)География (районы произрастания овощей, плодов, ягод, чая, кофе)Химия (таблица Менделеева)ИЗО (фигурная нарезка овощей, бутербродов, украшение блюд)Черчение (способы нарезки овощей и их размеры)История (Праздник Пасха)Математика (расчет количества продуктов)Информатика (оформление проектов, просмотр дисков) |
| Творческие проекты | Информатика (оформление проектов, составление презентации)ОБЖ (соблюдение правил безопасности)Литература, история (при оформлении пояснительной записке)Черчение (построение чертежей)Математика (расчеты по формулам)ИЗО (технологическая часть проекта, составление эскизов) |
| Гигиена девушки. Косметика | Биология, химия - влияние окружающей среды на здоровье человека. История - направлена на историю развития косметики, микроэлементов.ОБЖ – соблюдение правил ТБ. |

**Оценка качества знаний и умений по технологии**

Балл «5» ставится, если ученик:

* С достаточной полнотой знает изученный материал;
* Опирается в ответе на естественнонаучные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала;
* Полученные знания умеет творчески применять в практической работе – лабораторной и производственной, в частности, при проведении лабораторного эксперимента;
* Практические работы выполняет достаточно быстро и правильно, умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
* Активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

Балл «4» ставится, если ученик:

* Даёт правильные ответы и выполняет практическую и опытную работу, удовлетворяющую требованиям балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправил после замечания учителя.

Балл «3» ставится, если ученик:

* Обнаруживает знания и умения лишь основного и учебного материала;
* В основном правильно, но недостаточно быстро выполняет практические и лабораторные работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда ТВ основном правильно;
* Может объяснить естественнонаучные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя;
* Принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведёт записи в тетради и в альбоме для чертежей.

Балл «2» ставится, если ученик:

* Обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала;
* Не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественнонаучные основы;
* Не принимает участие в проведение опытов и наблюдений, не ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

Балл «1» ставится, если ученик:

* Проявляет полное незнание учебного материала.

**Тематический план**

Рабочая программа рассматривает следующее распределение учебного материала:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы и темы** | **Количество учебных часов** |
| **1****2****3****4****5****6** | **Вводное занятие****Кулинария**Физиология питанияТехнология приготовления пищиСервировка столаЗаготовка продуктов**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**Рукоделие. Художественные ремеслаЭлементы материаловеденияЭлементы машиноведенияКонструирование и моделирование поясных изделийТехнология изготовления поясных изделий**Технология ведения дома**Интерьер жилого домаУход за одеждой и обувью**Гигиена девушки. Косметика** **Творческие, проектные работы** | **2****14**1922**34**824614**8**44**2****8** |
|  **Итого**  | **68** |

**Основное содержание**

**ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (2 ч)**

Саморегуляция экологических систем. Влияние промышлен­ного и сельскохозяйственного производства на экологию водоемов Способы очистки сточных вод (механические, химические, биологические). Влияние экологического состояния водоема на количество и качество рыбы.

**КУЛИНАРИЯ (14 ч)**

**Физиология питания (1ч)**

Минеральные соли, макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлменты, содержание их в пищевых продуктах. Роль ми­неральных веществ в жизнедеятельности организма.

Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы со­хранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной об­работке.

**Практическая работа.** Составление меню, обеспечи­вающего суточную потребность организма в минеральных солях.

**Технология приготовления пищи (9 ч)**

**Блюда из молока (1 ч)**

Товароведение молока. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. *Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины).*

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Ассортимент питьевого молока. Способы определения качест­ва молока. Условия и сроки его хранения.

Первичная обработка молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация) Способы сохранения свежего молока. *Обеззараживание молока с помощью тепловой обработ­ки* (кипячение, пастеризация). Изменение состава молока при нагревании.

Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, кипящими жидко­стями, горячим маслом и жирами.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока. Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд.

Оценка качества готовых блюд. Подача их к столу.

**Практические работы.** Кипячение и пастеризация молока. Приготовление молочного супа или молочной каши.

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч)**

Товароведение рыбы и нерыбных продуктов моря. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для орга­низма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хра­нения и кулинарной обработки.

*Возможности кулинарного использования рыбы разных по­род, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полу­фабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороже­ной, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов.* *Шифр на консервных банках.*

Методы определения качества рыбы (по запаху, по цвету жабр, по глазам и др.).

Первичная обработка рыбы. Санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов.

Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачива­ние соленой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. *Спосо­бы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кули­нарного использования* (очистка, отрубание плавников, отреза­ние головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

*Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).*

*Сбор, обработка, хранение и использование пищевых рыбных отходов.*

Приготовление блюд из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами.

Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жаренья: обжаривание, поджаривание, пассирование, жаренье во фритюре, жаренье в парах масла, на углях.

*Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жаренья.* Оборудование, посуда, инвентарь для жаренья.

Способы жаренья рыбы и рыбных полуфабрикатов.

Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креве­ток, кальмаров, белковой пасты «океан» и др.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения го­товности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

 **Практические работы.** Определение свежести. Определение срока годности рыбных консервов. Оттаивание и первичная обработка свежемороженой рыбы. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Краткая характеристика блюд из каш: запеканок, крупеников, котлет, биточков и др. *Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка)* Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные прие­мы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходя­щие при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жид­кости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Пода­ча готовых блюд к столу.

**Практические работы.** Приготовление по одному блюду из крупы и макаронных изделий.

**Блины, оладьи, блинчики (2 ч)**

Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Тех­нология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с припра­вами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

**Практическая работа.** Выпечка блинов (по выбору)

**Сладкие блюда (компоты и кисели) (2 ч)**

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод

*Виды крахмала (картофельный, кукурузный, пшеничный, рисовый) и его свойства.* Приготовление киселей различных консистенций (жидкий, средний, густой). *Условия со­хранения витаминов при первичной и тепловой обработке фрук­тов ягод.*

**Практические работы.** Приготовление двух сладких блюд – компота и киселя.

**Сервировка стола к ужину. Элементы этикета (2 ч)**

Составление меню на ужин из двух-трех блюд. Расчет коли­чества продуктов, времени приготовления блюд. Особенности сервировка стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Правила подачи десерта. *Освещение и музыкальное оформление ужина.* *Правила приема гостей. Приглашения и по­здравительные открытки. Этика и такт во взаимоотношениях в семье. Семей­ный уют.*

**Заготовка продуктов (2 ч)**

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консерви­рующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнеде­ятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность ви­таминов в соленых и квашеных овощах.

Квашение капусты. Первичная обработка капусты перед ква­шением (Сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкова­ние). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной ка­пусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовно­сти. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Засолка огурцов и томатов. Первичная обработка огурцов и томатов перед засолкой (сортировка, мойка). Пряности и тра­вы, применяемые при засолке (укроп, чеснок, листья хрена, чер­ной смородины; вишни, стручковый и душистый перец, петруш­ка, сельдерей, кориандр, базилик и др.). Подготовка тары для засолки. Приготовление рассола, укладка и заливка огурцов и томатов. Особенности засолки томатов разной степени зрело­сти. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и тома­тов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

*Крепкий посол зелени. Заготовка пряной зелени без кваше­ния. Подготовка тары. Первичная обработка зелени. Пропорции соли и зелени в крепком сухом посоле. Кулинарное использование соленой зелени. Условия и сроки хранения.*

**Практические работы.** Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты «провансаль».

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (34 ч)**

**Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч).**

*Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам.* Отделка изделий вышивкой, тесь­мой, изготовление сувениров к праздникам. Вышитые и плетеные пояса, одежда, сумки, кошельки, чехольчики для ключей или очков, салфетки, рушники и др.

Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное постро­ение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии, отдельных его частей, пpoпорции элементов, выполнение в цвете и т. д.

*Теплые и холодные цвета. Цветовой тон. Яркость и насыщен­ность цвета. Хроматические и ахроматические цвета.*

Способы увеличения и уменьшения рисунка.

Технология выполнения счетных швов.

*Свободная вышивка по рисованному контуру узора (гладевые швы, контурные и простейшие швы).*

**Примерный перечень практических работ:** Изготовление сувенира. Изготовление образцов счетных швов. Изготовление образцов вышивки по рисованному, контуру. Отделка швейного изделия вышивкой.

**Элементы материаловедения (2 ч).**

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пyx). Способы их получения. 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. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Дефекты ткани.

Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей.

**Примерный перечень лабораторно-практических работ:** Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение тканей саржевого и атласного переплетений из коллекции тканей. Определение лицевой и изнаночной стороны тканей сарже­вого и атласного переплетений.

**Элементы машиноведения, работа на швейной машине (4 ч)**

Механизмы преобразования движения. Принцип их действия и обозначения на кинематических схемах.

Назначение, устройство и принцип действий регуляторов уни­версальной швейной машины (длины стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей). Регулировка качества ма­шинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. *Подбор толщины иглы и нитей в зависимо­сти, от вида ткани.* Неполадки в работе швейной машины, вызы­ваемые дефектами машинной иглы или неправильной ее уста­новкой. *Уход за швейной машиной, чистка и смазка.*

**Примерный перечень практических работ.** Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине.

**Конструирование и моделирование конической и клиньевой юбок**

**(6 ч).**

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. *Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок.*

Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические). Чтение чертежей конических и клиньевых юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической или клиньевой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины приба­вок от назначения изделия, силуэта, ткани.

Последовательность построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Расчетные формулы. Построение осно­вы чертежа юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради с печатной основой и| в натуральную величину.

Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или рас­ширенные книзу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Способы моделирования конических и клиньевых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от ли­нии бедер), расширение клина от линии талии, расширение до­полнительными клиньями и др.). Выбор модели юбки. Моделиро­вание юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

**Примерный перечень практических работ:** Снятие мерок и запись результатов измерений. Расчет конструкции юбки по формулам.Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в на­туральную величину по своим меркам.Зарисовка эскизов различных моделей конических и клинь­евых юбок Выбор модели юбки. Моделирование юбки выбранного фасона.Подготовка выкройки юбки к раскрою.

**Технология обработки конических и клиньевых юбок (14 ч).**

Назначение соединительных швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами. Их конструкция, техноло­гия выполнения и условные графические обозначения.

Правила выполнения следующих технологических операций обработки пояса юбки корсажной тесьмой, обработки застежки а крючки и петли, тесьмой «молния», обработки низа юбки ручным и машинным способом, разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине, обметывания швов, застрачивания резинки.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке (скалы­вание и сметывание).

Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.

Стачивание юбки. Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка верхнего среза юбки под резинку.

Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка юбки. Контроль качества готового изделия.

**Примерный перечень практических работ.**Отработка техники выполнения соединительных швов на лоскутах ткани. Изготовление образцов поузловой обработки для изготов­ления юбки. Раскладка выкройки и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линии и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка из­делия. Определение качества готового изделия.

**ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (8 ч).**

**Интерьер жилого дома (4 ч).**

Понятие о композиции в интерьере. *Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и обра­зу жизни.*

Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спа­лен, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систе­матизация и хранение коллекций и книг. *Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной куль­туры в современном искусстве.*

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке жилых и производственных помещений. Повседневная и генеральная уборка помещений. Влажная и сухая уборка. Применение бытовой техники (пылесос, полотер и др.) в уборке помещений. Мойка окон, раковин, умывальников и т. п. *Моющие и чистящие препараты, инструменты и приспособления.*

**Практическая работа.** Выполнение эскиза планировки город­ской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

**Уход за одеждой и обувью (4 ч).**

Ассортимент и эксплуатационные свойства подкладочной ткани. Ремонт подкладки и карманов. Виды фурнитуры, приме­няемые при пошиве белья и верхней одежды. *Приемы выпаривания и пришивания фурнитуры. Способы подшивания низа брюк тесьмой.*

Правила ухода за одеждой из кожи, замши, велюра.

Чистка кожаной обуви. Пасты, эмульсии и кремы для ухода за обувью. *Дезодорация внутренней поверхности обуви.*

Приемы сохранения формы обуви. Правила сушки обуви. До­пустимая температура сушки.

Чистка замшевой обуви. Способы восстановления ворса у замшевой и велюровой обуви.

Правила ухода за обувью из лакированной кожи, обувью с верхом из ткани и резиновой обувью.

*Растяжка обуви в домашних условиях.*

**Примерный перечень практических работ.** Ремонт подкладки низа рукава. Пришивание пуговиц, крючков и т. п. Подшивание низа брюк тесьмой.

**ГИГИЕНА ДЕВУШКИ. КОСМЕТИКА (2ч).**

Общие сведения о волосах, уход за волосами, элементы при­чески (коса, волна, пробор, жгут, локон). Средства и инструмен­ты для ухода за волосами.

*Требования к прическе школьницы.* Подбор прически с уче­том типа лица и структуры волос. *Коррекция типа лица с по­мощью прически.*

**ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОКТНЫЕ РАБОТЫ (8ч).**

Примерные темы: Изготовление сувенира. Отделка изделия вышивкой крестом.

**Тематическое планирование.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | № урока | Содержание | Кол-во часов по разделу | Кол-во часов по теме |
|
| **Введение** | 2 |  |
| 1 | 1-2 | Вводное занятие. Правила техники безопасности и поведения в кабинете. |  | 2 |
| **Интерьер жилого дома** | 4 |  |
| 2 | 3-4 | Понятие о композиции в интерьере. Роль освещения в интерьере. |  | 2 |
| 3 | 5-6 | Гигиена жилища.  |  | 2 |
| **Кулинария** | 14 |  |
| 4 | 7-8 | Физиология питания. Молоко и его свойства. |  | 2 |
| 5 | 9-10 | Рыба и морепродукты. Приготовление блюд из рыбы. |  | 2 |
| 6 | 11-12 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа №30. |  | 2 |
| 7 | 13-14 | Блины, оладьи, блинчики. Практическая работа №31. |  | 2 |
| 8 | 15-16 | Сладкие блюда и напитки. Практическая работа №32. |  | 2 |
| 9 | 17-18 | Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. |  | 2 |
| 10 | 19-20 | Заготовка продуктов. Практическая работа №33. |  | 2 |
| **Основы материаловедения** | 2 |  |
| 11 | 21-22 | Натуральные волокна животного происхождения и их свойства. Дефекты ткани. |  | 2 |
| **Уход за одеждой и обувью** | 4 |  |
| 12 | 23-24 | Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. |  | 2 |
| 13 | 25-26 | Ремонт одежды. Уход за обувью. |  | 2 |
| **Рукоделие** | 8 |  |
| 14 | 27-28 | Вышивка. Композиция, ритм, раппорт, орнамент. |  | 2 |
| 15 | 29-30 | Счетные швы. Технология их выполнения. |  | 2 |
| 16 | 31-32 | О цвете. Практическая работа №20. |  | 2 |
| 17 | 33-34 | Двусторонняя гладь. Цветная художественная гладь. |  | 2 |
| **Основы машиноведения** | 4 |  |
| 18 | 35-36 | Регуляторы швейной машины. Устройство и установка машинной иглы. |  | 2 |
| 19 | 37-38 | Неполадки в работе швейной машины. Уход за швейной машиной. |  | 2 |
| **Гигиена девушки. Косметика** | 2 |  |
| 20 | 39-40 | Уход за волосами. Средства и инструменты для ухода за волосами. |  | 2 |
| № п/п | № урока | Содержание | Кол-во часов по разделу | Кол-во часов по теме |
|
| **Конструирование и моделирование конической и клиньевой юбки** | 6 |  |
| 21 | 41-42 | Одежда и требования к ней. Снятие мерок. |  | 2 |
| 22 | 43-44 | Построение чертежа конической и клиньевой юбки. |  | 2 |
| 23 | 45-46 | Моделирование конических и клиньевых юбок. Выбор модели юбки. |  | 2 |
| **Технология изготовления конической и клиньевой юбки** | 14 |  |
| 24 | 47-48 | Назначение соединительных швов. Их конструкция и технология выполнения. |  | 2 |
| 25 | 49-50 | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой. |  | 2 |
| 26 | 51-52 | Подготовка деталей кроя к сметыванию. Сметывание. |  | 2 |
| 27 | 53-54 | Примерка юбки. Исправление дефектов. Обработка боковых срезов. |  | 2 |
| 28 | 55-56 | Обработка застежки в юбке. Обработка пояса. |  | 2 |
| 29 | 57-58 | Соединение пояса с юбкой. Обработка нижнего среза юбки. |  | 2 |
| 30 | 59-60 | Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка юбки. |  | 2 |
| **Творческий проект** | 8 |  |
| 31 | 61-62 | Последовательность выполнения проекта. Работа над проектом. |  | 2 |
| 32 | 63-64 | Составление технологической карты. Расчет себестоимости изделия. |  | 2 |
| 33 | 65-66 | Оформление отчета по проекту. Работа над творческим проектом. |  | 2 |
| 34 | 67-68 | Защита творческих проектов учащихся. Подведение итогов года. |  | 2 |

**Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 6 класса**

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями и навыками.

**Учащиеся должны знать:**

Санитарные требование к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;

Общие сведенья о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежести молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

Правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовлении блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношений крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

Способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков.

Общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, засолки огурцов, помидоров, грибов, зелени, моченых яблок.

Правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами.

Способы получения натуральных волокон животного происхождения, получения нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, нитей и тканей на их основе, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения.

Принципы действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах, назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.

Композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивки, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при отделке юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою. Назначения, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки.

Правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки.

Основные требования по уходу за одеждой и обувью.

Санитарно-гигиенические требования к предметам и средства ухода за волосами, требования к прическе.

**Учащиеся должны уметь:**

Работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие дезинфицирующие средства для мытья посуды.

Обрабатывать почву и вносить удобрения, соблюдая правила ТБ.

Определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд.

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.

Приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели.

Готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей

Квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов, зелени, грибов.

Определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и 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 счетные швы и свободную вышивку по рисованному контуру.

Подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиньевой юбок, моделировать конические и клиньевые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою.

Выполнять на швейной машине настрочный шов с открытым срезом, настрочный шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрбатывать клиньевую и коничесиую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинными способами, обметывание швов).

Готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку на ткани, раскраивать коническую и клиньевую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

Выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпарывать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

**Литература для учащихся**

1. Учебник: Технология 6 класс(вариант для девочек.) Под ред. В.Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф. 1999

**Дополнительная литература для учащихся:**

1. Шитьё и рукоделие. Энциклопедия, Москва, научное издательство «Большая российская энциклопедия», 1994г.
2. Энциклопедия этикета. Правила поведения в обществе и дома, Москва «Россия молодая» 1996г.
3. В.Н. Чернякова – Технология обработки ткани, 6 кл.
4. Журналы «Вышиваю крестиком», «Валентина», «Анна», «Золушка».
5. Ермакова В.И. Основы кулинарии

**Основная литература для учителя:**

1. Т.Б. Васильева, И.Н.Иванова. «Технология. Содержание образования: Сборник нормативных документов и методических материалов» - М., Вентина-Граф, 2008.
2. Казакевич В.М., Марченко А.В. «Оценка Качества подготовки выпускников основной школы по технологии» Москва «Дрофа» 2000г.
3. Учебник: Технология 6 класс(вариант для девочек.) Под ред. В.Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф. 1999
4. В.Н. Чернякова – Технология обработки ткани, 6 кл.
5. «Технология. Трудовое обучение» Москва, «Просвещение», 2005г.
6. Хотунцев Ю.Л., Симоненко В.Д. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение. 1-4, 5-11 классы.- М.: Просвещение, 2006. – 240с.
7. Бобунова И.В. Технология 6 класс. Поурочные планы по учебнику Технология 6 класс под редакцией Симоненко В.Д.
8. Еременко Т.И., Забалуева Е.С. Художественная обработка материалов. Технология ручной вышивки.