**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа составлена на основе федерального компонента государственного стандарта общего образования (2004 г.), примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» (составители: Э.Д.Днепров, А.Г. Аркадьев, М.: Дрофа, 2008), программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» (авторы:М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Синица и др.,М.:Вентана-Граф, 2011),в соответствии с Федеральным базисным учебным планом, утвержденным приказом Минобразования РФ от 09.03.2004 г. № 1312.

**Учебник** «Технология.Обслуживающий труд» для 6 класса (авторы:Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В. Синица и др. под ред. В.Д. Симоненко) соответствует федеральному списку, рекомендованныхучебников.

**Место учебного предмета в учебном плане**

в учебном плане МБОУ «Основная общеобразовательная школа № 1» на изучение предмета «Технология» в 6 классе отводится 70 часов, т.е. 2 часа в неделю.

**Общая характеристика предмета**

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.

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

Предмет «Технология» предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. Приоритетными в этом направлении являются:

* определение 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;
* выбор и использование средств представления информации 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.

**Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:**

* освоение технологических 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» решаются следующие задачи:**

1. Формирование политехнических знаний и экологической культуры.

2. Привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи.

3. Ознакомление с основами современного производства и сферы услуг.

4. Развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи.

5. Обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения.

6. Воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения.

7. Овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг.

8. Использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Базовыми для программы являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария». Программа также включает разделы «Черчение и графика», «Технологии ведения дома», «Проектирование и изготовление изделий».

**Формы, методы, средства обучения.**

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.Приоритетными методами являются упражнения, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

**Виды и формы контроля**

Контроль знаний, умений и навыков учащихся - важнейший этап учебного процесса, выполняющий обучающую, проверочную, воспитательную и корректирующую функции.

В структуре программы проверочные средства находятся в логической связи с содержанием учебного материала. Реализация механизма оценки уровня обученности предполагает систематизацию и обобщение знаний, закрепление умений и навыков; проверку уровня усвоения знаний и овладения умениями и навыками, заданными как планируемые результаты обучения. Они представляются в виде требований к подготовке учащихся.

Для контроля уровня достижений учащихся используются такие виды и формы контроля как тестирование, работа по карточкам, терминологические диктанты, практические работы,индивидуальные и фронтальные опросы.

**СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ КУРСА**

**1. Вводный урок (2ч).**

*Теоретические сведения.*Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 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 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

*Варианты объектов труда.*Учебник «Технология» для6 класса (вариант для девочек), библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

**2. Кулинария(18ч).**

**2.1. Культура питания (2ч).**

*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.

*Практическиеработы.* Составление меню, удовлетворяющего суточную потребность организма в минеральных веществах.

*Варианты объектов труда.* Меню.

**2.2.Технология приготовления блюд (10ч).**

*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 живой, 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 вар­ки 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.

**2.3. Домашние заготовки (2ч).**

*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.

**2.4.Творческое задание (2ч).**

*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.

*Практическая работа.* Приготовление ужина. Сервировка стола. Дегустация блюд.

*Варианты объектов труда.* Меню ужина. Блюда для ужина.

**3.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32ч).**

**3.1. Швейные материалы(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.

**3.2. Бытовая швейная *машина*(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.

**3.3. Конструирование и моделирование (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.

**3.4. Раскройные работы (2ч).**

*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. Выкраивание проектного из­делия.

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

**3.4. Технология швейных работ (8ч).**

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

Технология выполнения операций влажно-тепловой обра­ботки: 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.

**3.5. Декоративно-прикладное творчество (12ч).**

*Теоретические сведения.* 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 изделия 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 вышивки счетными швами. Изготовление схем 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 счет ной вышивки. Вышиты панно, полотенце, наволочка, салфетка, скатерть.

**4. Черчение и графика (2).**

*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 (6ч).**

**5.1.Уход за одеждой и обувью (2ч).**

*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 (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 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.

**6. Проектированиеи изготовление изделий (10ч).**

*Теоретические сведения.* Ассортимент женской одежды. По­нятие «художественное моделирование». Зависимость модели от эстетических, экологических требований, народных тради­ций. Анализ моделей из банка творческих проектов. Требова­ния к готовому 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; изделие с вышивкой счетны­ми швами; меню и блюда для ужина и др.

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ**

**В результате изучения данного предмета в 6классе учащийся должен знать:**

возможности использования ЭВМ в информационных тех­нологиях;

санитарные требования к помещению кухни и столовой; пра­вила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;общие сведения 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 нерыбных 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, посуду 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;

способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;виды и кулинарные свойства крахмала, технологию при­готовления компотов и киселей;

правила сервировки стола к ужину;общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки огур­цов, помидоров, грибов, зелени, мочения яблок;

значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере, санитарно-гигиениче­ские требования к уборке жилых и производственных помеще­ний;правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колю­щим и режущим инструментом, с электрооборудованием, элек­тронагревательными приборами;основы семейного уюта;традиционные и семейные праздники, правила соблюдения траура, выражение соболезнования;способы получения натуральных волокон животного проис­хождения, получение нитей из 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, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния к легкому женскому платью, материалы и отделки, приме­няемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;назначение, 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;

технологию и средства ухода за одеждой, условные обозначения на ярлыках одежды и обуви, способы ухода за обувью и одеждой;

виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

**В результате изучения данного предмета в 6 классе учащийся должен уметь:**

использовать ЭВМ для хранения и получения необходимойинформации; проводить визуальную оценку экологического стояния водоемов;

работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чис­тящими химическими веществами, мыть посуду, применять ту ющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;

определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество го­товых блюд;

определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачи­вать соленую 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;

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;

выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить сухую и влажную уборку, пользоваться пылесосом и другими электробытовыми приборами;

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 настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клиньевую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсаж­ной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машин­ным способами, обметывание швов);

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки 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;

читать символы на этикетках и ярлыках одежды и обуви. Ухаживать за одеждой и обувью;

заменять уплотнительные прокладки в кране и вентиле.

**УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

**Учебно-методическая литература по технологии**:

1. Учебники.
2. Дидактические материалы.
3. Справочная литература.

**Технические средства обучения:**

1. Компьютер.
2. Мультимедийный проектор.
3. Интерактивная доска
4. Телевизор
5. DVDпроигрыватель

**Учебно-практическое оборудование:**

1. Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления таблиц и карт.
2. Шкаф для хранения карт и таблиц.
3. Набор таблиц и карт.
4. Набор образцов волокон и тканей.
5. Макет ткацкого станка.

**Оборудование и приспособления.**

1. Ручная швейная машина.

2. Ножные швейные машины.

3. Утюг.

4. Гладильная доска.

5. Ножницы.

6. Иголницы.

7. Наперстки

8. Сантиметровые ленты

9. Иглы: ручные и машинные.

10. Резец портновский.

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

**Учебная и дополнительная литература для учащихся:**

1. «Технология» учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек)/Под ред. В.Д. Симоненко,– М., «Вентана-Граф», 2009.

2. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица – М.: Вентана – Граф, 2012.

**Программно-методическое обеспечение и литература для учителя:**

1. «Технология» учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек)/Под ред. В.Д. Симоненко– М., «Вентана-Граф», 2009

2. Технология. Программы начального и основного общего образования/ М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко-М., «Вентана-Граф», 2011.

3. Сборник нормативных документов. Технология / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. - М., Дрофа, 2008.

3. Технология (5-11 классы). Проектная деятельность на уроках: планирование, конспекты уроков, творческие проекты, рабочая тетрадь для учащихся / автор-составитель Н.А. Пономарева- Волгоград: Учитель, 2010.

4. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / С.Э. Маруцкая - М.: Экзамен, 2006.

5. Технология в схемах, таблицах, рисунках, 5-9 классы. Обслуживающий труд/ С.Э.- М.: Экзамен, 2009.

6. Технология (для девочек). 5-8 классы: тесты/автор-составитель Г.А.Гордиенко- Волгоград: Учитель, 2010.

7. Дидактический материал по трудовому обучению: Кулинарные работы, обработка ткани: 6 класс. Книга для учителя/Е.В. Старикова, Г.А. Корчагина-М.: Просвещение, 1996

8. Технология, 6 класс (девочки). Поурочные планы по учебнику «Технология. 6 класс В.Д.Симоненко». Часть I / Составитель И.В. Червякова – Волгоград, 2003

9. Технология, 6 класс (девочки). Поурочные планы по учебнику «Технология. 6 класс В.Д.Симоненко». Часть II / Составитель И.В. Червякова – Волгоград, 2003.

10. Технология. Учебное пособие по Обслуживающему труду для учениц 5 – 8 классов/М.Й. Скопцова- Ростов –на-Дону, «Феникс», 1997.

11. Основы кулинарии: Учебное пособие для учащихся 8-11 классов средней школы/В.И. Ермакова- М.: Просвещение, 1993.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название темы/раздела | Кол-во часов по программе | Кол-во часов по рабочей программе | Примечание |
| 1 | Вводный урок. | 1 | 2 |  |
| 2 | Кулинария. | 18 | 18 |  |
| 3 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.  *Декоративно-прикладное творчество.*  *Швейные материалы.*  *Бытовая швейная машина*  *Конструирование и моделирование.*  *Раскройные работы.*  *Технология швейных работ.*  19 | 32  12  4  2  4  2  8 | 32  12  4  2  4  2  8 |  |
| 4 | Черчение и графика. | 2 | 2 |  |
| 5 | Технологии ведения дома. | 6 | 6 |  |
| 6 | Проектирование и изготовление изделий. | 11 | 10 | 1ч. на раздел  «Вводный урок» |
|  | Итого | 70 | 70 |  |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Дата проведения | | Название раздела, темы. | Кол-во часов  по  программе | Приме  чание |
| 6 «А» | 6 «Б» |
|  |  |  | **I.Вводный урок** | **2** |  |
| 1 |  |  | Вводный урок. | 1 |  |
| 2 |  |  | Санитарно-гигиенические требования, ТБ при работе в школьных мастерских. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **II. Кулинария** | **18** |  |
| 3 |  |  | Минеральные вещества, микроэлементы и макроэлементы. | 1 |  |
| 4 |  |  | Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  | Молоко и его свойства. Блюда из молока. | 1 |  |
| 6 |  |  | Приготовление супа молочного рисового. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  | Пищевая ценность рыбы и морепродуктов для организма человека. | 1 |  |
| 8 |  |  | Механическая и тепловая обработка рыбы. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 |  |
| 10 |  |  | Приготовление каш. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  | Блины, оладьи, блинчики. | 1 |  |
| 12 |  |  | Приготовление блинов скороспелых. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  | Роль сладких блюд в питании. | 1 |  |
| 14 |  |  | Приготовление киселя и компота. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  | Заготовка продуктов. | 1 |  |
| 16 |  |  | Соление огурцов. | **1** |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  | Составление меню для ужина. | 1 |  |
| 18 |  |  | Сервировка стола к ужину. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  | Приготовление ужина. | 1 |  |
| 20 |  |  | Этикет приема гостей. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **III. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**  ***III.I. Декоративно-прикладное творчество.*** | **32**  **12** |  |
| 21 |  |  | Традиции, обряды, семейные праздники. | 1 |  |
| 22 |  |  | Подготовка одежды к традиционным праздникам. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  | Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. | 1 |  |
| 24 |  |  | Приемы выполнения счетных швов. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  | Теплые и холодные цвета. | 1 |  |
| 26 |  |  | Способы увеличения и уменьшения рисунка. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 27 |  |  | Изготовление схемы для вышивки по рисункам. | 1 |  |
| 28 |  |  | Изготовление образцов счетной вышивки. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 29 |  |  | Свободная вышивка по рисованному контуру узора. | 1 |  |
| 30 |  |  | Изготовление образцов вышивки по рисованному контуру. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 31 |  |  | Изготовление образца. |  |  |
| 32 |  |  | Использование компьютера для вышивки. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ***III. Швейные материалы.*** | **4** |  |
| 33 |  |  | Натуральные волокна животного происхождения | 1 |  |
| 34 |  |  | Лицевая и изнаночная стороны ткани. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 35 |  |  | Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. | 1 |  |
| 36 |  |  | Понятие о рапорте. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ***III.III. Бытовая швейная машина.*** | **2** |  |
| 37 |  |  | Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. | 1 |  |
| 38 |  |  | Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **IV. Черчение и графика.** | **2** |  |
| 39 |  |  | Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах и схемах. | 1 |  |
| 40 |  |  | Нанесение размеров деталей на чертежах. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ***III.IV. Конструирование и моделирование.*** | **4** |  |
| 41 |  |  | Виды поясных изделий. Снятие мерок с фигуры. | 1 |  |
| 42 |  |  | Построение чертежа юбки. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 43 |  |  | Выбор модели юбки. Моделирование юбки. | 1 |  |
| 44 |  |  | Выбор ткани и отделки. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ***III.V. Раскройные работы.*** | **2** |  |
| 45 |  |  | Подготовка выкройки к раскрою. | 1 |  |
| 46 |  |  | Раскрой изделия. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ***III.VI.Технология швейных работ.*** | **8** |  |
| 47 |  |  | Сметывание изделия. Проведение первой примерки. | 1 |  |
| 48 |  |  | Выявление и исправление дефектов. Стачивание и обметывание срезов. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 49 |  |  | Обработка нижнего среза. | 1 |  |
| 50 |  |  | Втачивание тесьмы «молния» в юбку. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 51 |  |  | Обработка верхнего среза юбки. Притачивание пояса. | 1 |  |
| 52 |  |  | Изготовление петли на поясе. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 53 |  |  | Влажно-тепловая обработка изделия. | 1 |  |
| 54 |  |  | Контроль качества готового изделия. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **V. Технологии ведения дома.** | **6** |  |
| 55 |  |  | Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. | 1 |  |
| 56 |  |  | Современные средства ухода за одеждой и обувью. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 57 |  |  | Понятие о композиции в интерьере. Освещение жилого дома. | 1 |  |
| 58 |  |  | Декоративное оформление помещения. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 59 |  |  | Санитарно-технические работы. |  |  |
| 60 |  |  | Правила безопасной работы при ремонте санитарно-технического оборудования. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **VI. Проектирование и изготовление изделий.** | **10** |  |
| 61 |  |  | Выбор и обоснование проекта. | 1 |  |
| 62 |  |  | Подбор материалов и инструментов. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 63 |  |  | Проектирование изделия с использованием текстильных или поделочных материалов. | 1 |  |
| 64 |  |  | Организация технологического процесса. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 65 |  |  | Выбор оптимального варианта выполнения проекта. | 1 |  |
| 66 |  |  | Выполнение технологического процесса. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 67 |  |  | Изготовление изделия. | 1 |  |
| 68 |  |  | Изготовление проектной документации. | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 69 |  |  | Окончательная отделка изделия. | 1 |  |
| 70 |  |  | Контроль качества. Защита проекта. | 1 |  |