**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**

**средняя общеобразовательная школа № 58**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рассмотрено на заседании ШМО** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** **Протокол №\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2014г.** |  | **Утверждена приказом директора****МБОУ СОШ № 58****№ \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_2014 г.** |

**Рабочая программа по технологии**

**(вариант девочки)**

**Составители: Пудовкина Надежда Александровна**

**Год реализации программы:** 2014/2015 учебный год

**Класс:** 6 а,б,в

**Общее количество часов по плану:** 70 часов

**Количество часов в неделю:** 2.

**Рабочая программа составлена на основании**

Технология: программы начального и основного общего образования / М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко и др.. – М.: Вентана –Граф, 2010. – 192с.

**Учебники**

Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Ю.В.Крупская, Н.И.Лебедева, Л.В.Литикова и др.; под ред. В.Д.Симоненко – 3-е изд. перераб.- М.:Вентана-Граф, 2011. -208 с.:ил.

**Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

• федеральный компонент Государственного образовательного стандарта общего образования, утвержденным приказом Минобразования России от 05.03 2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;

• приказ Минобразования России от 09.03.2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

• примерные программы основного общего и среднего (полного) общего образования по технологии (письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.06.2005 г. №03– 1263).

• приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2008 № 379 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2009/2010 учебный год»;

• письмо Министерство образования и науки Нижегородской области «О преподавании учебного предмета «Технология» в общеобразовательных учреждениях области

 Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2010.

Главной **целью** образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися обще трудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие **задачи**:

а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;

б)привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

г )развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;

ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;

з) 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.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

В соответствии с БУП на изучение курса «Технология» в 6классах выделяется 70 часов ежегодно (по 2 часа в неделю.)

Раздел «Кулинария» включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами, ознакомление с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд, с наиболее простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола.

При изучении разделов «Технологии ведения дома», «Декоративно-прикладное творчество» учащиеся знакомятся с различными видами художественных ремесел, с материалами и инструментами, применяемыми в работе, со способами оформления интерьера, учатся вышивать,вязать.

Изучая разделы «Бытовая швейная машина» и «Швейные материалы», девочки овладевают навыками работы на швейных машинах, знакомятся с производством тканей, их видами и свойствами.

На занятиях по конструированию учащиеся учатся строить чертежи, пользоваться чертежными инструментами, знакомятся с правилами снятия мерок и их условным обозначением.

На занятиях по моделированию девочки узнают о различных способах разработки моделей.

Прежде чем приступить к изготовлению изделия учащиеся выполняют пооперационные работы на лоскутках ткани.

Большое внимание при изучении каждого раздела следует уделять соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда.

В тематическом планировании тема «Вводное занятие» вместо 1 часа по программе увеличена до 2 часов (1 час отводится на повторение темы «Проектирование»).

 Исходя из современных требований моды, учащиеся заинтересованы в изготовлении разных фасонов юбок, поэтому при прохождении темы «Конструирование и моделирование юбок» взято 6 часов вместо 4часов (из раздела «Черчение и графика»- 2ч.)

Организация образовательного процесса.

Формы: урок.

Типы уроков:

 - урок изучение нового материала;

 - урок совершенствования знаний, умений и навыков;

 -урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;

 -комбинированный урок;

 -урок контроля умений и навыков.

Виды уроков:

 урок – беседа

 лабораторно-практическое занятие

 урок – экскурсия

 урок – игра

 выполнение учебного проекта

Методы обучения:

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.

2. Индуктивные, дедуктивные.

3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.

4. Самостоятельные, несамостоятельные.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.

2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устного контроля и самоконтроля.

2. Письменного контроля и самоконтроля.

3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

Педагогические технологии:

1. Дифференцированное обучение.

2. Операционно-предметная система обучения.

3. Моторно-тренировочная система.

4. Операционно-комплексная система.

5. Практические методы обучения.

6. Решение технических и технологических задач.

7. Учебно-практические или практические работы.

8. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.

9. Опытно-экспериментальная работа.

10. Технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала.

11. Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).

12. Кооперативная деятельность обучающихся.

13. Коллективное творчество.

**Содержание программы**

**Вводное занятие (2ч)**

**Теоретические сведения.**Вводный инструктаж по охране труда. Содержание и задачи курса. Санитарно-гигиенические требования (СГТ) в кабинете технологии.

**Практические работы**. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронном средствами обучения.

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

**Швейные материалы (4ч)**

**Теоретические сведения.**Натуральные волокна животного происхождения: шерсть, пух и шелк. Способы их получения.

Свойства натуральных волокон. Ассортимент тканей. Символы на ярлыках одежды из шерсти ишелка. Уход за одеждой из шерсти, шелка, кожи, замши и велюра.

**Практические работы.** Сравнение волокон шерсти и натурального шелка. Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей.

**Бытовая швейная машина(2ч)**

**Теоретические сведения.**Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Устройство иустановка швейной иглы.

Неполадки в работе швейной машины. Уход за машиной, чистка и смазка.

Различные виды машинных швов.ПТБ при работе на швейной машине.

**Практические работы.** Подбор и установка машинной иглы. Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.Выполнение различных образцов машинных швов.

**Конструирование и моделирование (4ч)**

**Черчение и графика (2ч)**

**Теоретические сведения.**Ткани и отделки, применяемые при изготовлении юбок. Конструкции юбок. Мерки необходимые для построения основы чертежа прямой, конической, клиньевой юбки. Условное обозначение мерок. Правила снятия мерок. Прибавки на свободное облегание. Последовательность построения чертежа на основе прямой, конической и клиньевой юбок. Выбор числа клиньев. Расчетные формулы. Построение основы чертежа юбки в М 1:4

и в натуральную величину. Разновидности юбок по силуэту. Выбор модели юбки. Моделирование юбок. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

Снятие мерок. Запись результатов.

**Практические работы.**Построение чертежа юбки в М1:4. Зарисовка эскизов различных моделей.Моделирование юбки.

**Проектирование и изготовление изделий (11ч)**

**Раскройные работы (2ч)**

**Технология швейных работ (8ч)**

**Теоретические сведения.** Правила выполнения следующих технологических операций: обработка пояса, обработка низа юбки, обработка застежки и т.д.Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке.Примерка юбки, исправление недочетов.Стачивание юбки. Обработка нижнего и верхнего срезов юбки. ВТО. Художественная отделка изделия. Контроль качества готового изделия.

**Практические работы.** Подготовка выкройки к раскрою.Изготовление образцов поузловой обработки. Выполнение соединительных швов. Раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Проведение примерки изделия, исправление дефектов. ВТО юбки.

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

**Теоретические сведения.** Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной отделке вышивкой.Теплые и холодные цвета. Цветовой тон. Яркость и насыщенность цвета.Способы увеличения и уменьшения рисунка. Технология выполнения счетных швов (роспись, крест, счетная гладь).Свободная вышивка по рисованному контуру узора (гладьевые швы, контурные и простейшие швы).Приемы вязания.

**Практические работы.**Изготовление сувенира. Изготовление образца счетных швов.

Отделка швейного изделия вышивкой.Зарисовка орнамента.Набор петель. Вязание лицевых и изнаночных петель. Убавление и прибавление петель

**Кулинария (18ч)**

**Культура питания (1ч)**

1. **Теоретические сведения.** Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах.Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значений солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

**Практические работы.** Составление и расчет: стоимости меню, обеспечивающего суточную потребность организма минеральными солями и микроэлементами.

**Технология приготовления блюд (11ч)**

**Теоретические сведения.** Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Кулинарное значение молока и молочных продуктов.

Домашние животные, молоко которых используется в пищу.

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

Способы очистки молока. Способы сохранения свежего молока.

Блюда из молока. Технология приготовления молочных супов и каш.

Виды круп и макаронных изделий. Правила хранения круп и макарон. Правила варки крупяныхрассыпных, вязких и жидких каш.

Рыба морская и речная. Пищевая ценность рыбы. Условия и сроки хранения живой, мороженой,копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Шифр на консервных банках. Методыопределения качества рыбы. Блюда из рыбы. Оформление готовых блюд. Подача к столу.

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных и мороженых фруктов. Приготовление киселей различных консистенций.

 **Практические работы.** Приготовление творожной запеканки.Приготовление гречневой каши и макаронных изделий.Разделка сельди и подача к столу.Приготовление сладких блюд (по выбору).Приготовление запеченной рыбы.Приготовление компота, киселя.

**Домашние заготовки (2ч)**

**Теоретические сведения.** Процессы, происходящие при солении и квашении. Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Квашение капусты.**Практические работы.**Приготовление квашеной капусты.

**Творческое задание (4ч)**

**Теоретические сведения.** Особенности сервировка стола к ужину: столовые приборы, посуда, художественное оформление.Правила подачи блюд.Гости: приглашение, выбор и оформление подарков, рассаживание гостей, правила поведения.

**Практические работы.**Составление схемы расстановки столовых приборов и схемы рассадки гостей.Оформление открытки-приглашения.

**Технологии ведения дома (4ч)**

**Уход за одеждой и обувью (2ч)**

**Теоретические сведения.**Правила ухода за одеждой из кожи, замши, велюра.

Фурнитура. Виды фурнитуры. Способы оформления и ремонта изделий. Ремонт низа изделий: тесьмой, клеевой лентой, машинной строчкой и пр.

Хранение меховых и шерстяных изделий.

**Практические работы.** Ремонт готовых изделий с помощью фурнитуры. Ремонт низа изделий.

**Интерьер жилых помещений (2ч)**

**Теоретические сведения.** Понятие композиции винтерьере. Характерные особенности интерьера жилища,. Освещение жилого дома. Понятие коллекции, коллекционирования. Виды коллекций. Домашняя библиотека. Декоративное оформление помещения тканями. Значение и виды уборок помещения. Гигиена жилища.

**Практические работы**. Изготовление макета оформления окна тканями. Генеральная уборка кабинета технологии.

**Требования к уровню подготовки учащихся 6класса**

**Учащиеся должны знать:**

* возможности использования ЭВМ в информационных технологиях;
* негативные последствия влияния общественного производства на окружающую среду издоровье человека;
* основы семейного уюта;
* правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющими, режущими
инструментами и электробытовыми приборами;
* основные требования по уходу за одеждой;
* общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов;
* пищевые ценности молока, рыбы, круп и макаронных изделий;
* способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной

массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

* 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;

* общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод;
* правила сервировки стола;
* виды и кулинарные свойства крахмала, технологию приготовления компотов и киселей;
* общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей,

технологию квашения капусты;

* значение композиции в интерьере;
* основы семейного уюта;
* способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей

из этих волокон;

* принцип действия и назначение регуляторов в швейной машине;
* композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, способы увеличения и уменьшения

рисунка; приемы вязания спицами

* эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования к легкому женскому

платью, материалы, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок,

правила снятия мерок и их условное обозначение;

* назначение, конструкция, условное обозначение и технология выполнения следующих

швов: настрочного с открытым срезом и с одним закрытым срезом, накладного с двумя

закрытыми срезами;

* правила выполнения чертежей;
* правила подготовки ткани к раскрою;
* экономную раскладку выкройки на ткани;
* технологию пошива поясного изделия;
* основные требования по уходу за одеждой и обувью;
* санитарно-гигиенические к предметам и средствам ухода за волосами; требования к

прическе.

**Учащиеся должны уметь:**

* создавать уют помещения с помощью декоративных тканей;
* работать с бытовыми электроприборами, моющими и чистящими химическими

средствами;

* регулировать качество машинной строчки;
* подбирать модель, ткань и отделку для изготовления поясного швейного изделия;
* пришивать фурнитуру, подшивать низ изделия;
* готовить простейшие блюда из молока, рыбы, круп и макаронных изделий;
* сервировать стол и подавать блюда к столу;

**Критерии и нормы оценки знаний обучающихся**

**Оценка устного ответа**

Оценка 5 ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

Оценка 4 ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка 3 ставится в том случае, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный.

Оценка 2 ставится в том случае, если при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка 1 ставится в том случае, если ученик не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

**Оценка практических работ**.

 Организация труда

Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставиться, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Оценка 5 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

Оценка 4 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

Оценка 3 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

Оценка 2 ставится в том случае, если учащийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценка 1 ставится в том случае, если учащийся совсем не выполнил работу.

Во всех случаях оценка снижается, если учащийся не соблюдал требований правил безопасного труда.

**Оценка самостоятельных письменных работ.**

Оценка 5 ставится, если учащийся:

* выполнил работу без ошибок и недочетов;
* допустил не более одного недочета.

Оценка 4 ставится, если учащийся выполнил работу полностью, но допустил в ней:

* не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
* или не более двух недочетов.

Оценка 3 ставится, если учащийся правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

* не более двух грубых ошибок;
* или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
* или не более двух-трех негрубых ошибок;
* или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
* или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка 2 ставится, если учащийся:

* допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
* или если правильно выполнил менее половины работы.

Оценка 1 ставится, если учащийся:

* не приступал к выполнению работы;
* или правильно выполнил не более 10 % всех заданий.

Примечание.

* Учитель имеет право поставить ученику оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если учеником оригинально выполнена работа.
* Оценки с анализом доводятся до сведения учащихся, как правило, на последующем уроке.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТВОРЧЕСКОГО ПРОЕКТА УЧАЩИХСЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии оценивания | Баллы | № | № | № | № | № | № | № | № | № | № |
| 1. Оценка пояснительной записки (10 баллов)
 |
| 1.1 Общее оформление | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2 Актуальность. Обоснование проблемы, формулировка темы проекта | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.3 Сбор информации по теме проекта, анализ прототипов | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4 Анализ возможных идей, выбор оптимальной идеи  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.5 Выбор технологии изготовления изделия | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.6 Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.7 Разработка конструкторской документации, качество графики. | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.8 Описание изготовления изделия (технологическая карта) | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.9 Описание окончательного варианта изделия | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.10 Эстетическая оценка выбранного изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.11 Экономическая и экологическая оценка выполненного (готового) изделия. | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. Оценка готового изделия(25 баллов)
 |
| 2.1 Оригинальность конструкции | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.2 Качество изделия | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.3 Соответствие изделия проекту | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.4 Практическая значимость | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. Оценка защиты проекта (15 баллов)
 |
| 3.1 Формулировка проблемы и темы проекта | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.2 Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.3 Описание технологии изготовления изделия | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.4 Четкость и ясность изложения | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.5 Глубина знаний и эрудиция | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.6 Время изложения (7-8 мин) | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.7 Самооценка | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.8 Ответы на вопросы | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ИТОГО: | 50 баллов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

# Учебно-методический комплекс

1. Технология: программы начального и основного общего образования / М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица и др.. – М.: Вентана –Граф, 2010. – 192с.
2. 1.Сборник нормативных документов. Технология / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2006. – 120, [8] с.
3. 2.Технология: Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 3-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2011. – 192 с.: ил.

**Дополнительная литература для учителя**

1. 3.Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Экзамен, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
2. 4.Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс. – М.: 5 за знания, 2006.
3. 5.Арефьев И.П. Занимательные уроки по технологии для девочек. 6 класс (пособие для учителя).- М.: Школьная Пресса, 2006.
4. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6
5. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.
6. Силаева М.А. Пошив по индивидуальным заказам: Учебник для нач. проф. образования. – М.: ИРПО: Издательский центр «Академия», 2002. – 528
7. Скопцева М.И. Технология. Обслуживающий труд 5-8 кл.-Ростов-на-Дону.:Феникс, 1997
8. Котова Н.И., Котова А.С. Русские традиции и обряды. Народная кукла.-СПБ,:Паритет, 2005
9. Захаржевская Р.В. История костюма.- М.:РИКОЛ классик, 2004.
10. Горичева В.С. Куклы.- Ярославль.: Академия развития, 1999.
11. Птушкина О.В., Дорофеев Ю.П. Русский праздничный костюм.- М.: Мозаика-стиль, 2005.
12. Максимова М., Кузьмина М. Лоскутки.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1998.
13. Петренко Н.В. Ландшафтное проектирование.- Донецк.: Сталкер, 2006.
14. Бабаян Л.В., Горобцов А.М. Благоустройство усадьбы.- М.: Сталкер, 2003.
15. Фрейтаг И.П., Аникина Л.Л. Жилище. Что умеют мастера.- СПБ.: СМИО-Пресс, 2004.
16. Горячева Н.А., Островская О.В. Декоративно-прикладное искусство в жизни человека.- М.: Просвещение, 2002.
17. Воронцов В.А. Мини-энциклопедия. Ландшафтный дизайн.- М.: АСТ, 2006.
18. 27. Короткова М.В. Путешествие в историю русского быта.- М.: Дрофа, 2003.
19. Русская изба. Иллюстрированная энциклопедия под ред. Шангина И.И.- СПБ.: Искусство – СПБ, 2004.
20. Белова Г.И. Кулинария. Примерное поурочное планирование 5-9 класс. –М.: Ижица, 2003.
21. Ермакова В.И. Кулинария. –М.: Просвещение, 1993.

# Дополнительная литература для учащихся

1. Лукашов Р.А. Основы художественного ремесла. Русское кружево. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 1999.
2. Федотов Г.Я. Основы художественного ремесла. Сухие травы. Пособие. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 1999.
3. Конышева Н.М. Секреты мастерства.-М.:Московский учебник, 2000.
4. Юдина Н.А. Русские традиции и обряды.- М.: Вече, 2005.
5. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани 5-8 кл.-М.:Просвещение, 2001.
6. Максимова М., Кузьмина М. Вышивка.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1997.
7. Ляховская Л.П. Кулинарный календарь.- СПБ.: Полигон, 2002 .

**Развернутый тематический план (6 класс)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № занятия | Тема | Кол-во часов | Тип урока | Содержание | Планируемый результат и уровень усвоения |
| теоретические сведения | практические работы |
|  | **Введение** | **2** |  |  |  |  |
| 1. | Санитарно-гигиенические требования. Инструктаж. Дизайн-анализ готовых изделий. | 1 | Изучение новогоматериала | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Знакомство с содержанием проекта. | Упражнения к проекту | Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем местеИметь представлениео содержании творческого проекта |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** | **32** |  |  |  |  |
|  | Швейные материалы | 4 |  |  |  |  |
| 2. |  Натуральные ткани животного происхождения.Пр.р. «Определение вида ткани» | 2 | Комбинированный | Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. | Изучение свойств шерстяных и шёлковых тканей. | Знать: физические, гигиенические, эксплуатационные свойства натуральных волокон животного происхожденияУметь: отличать ткани из волокон животного происхождения по их свойствам. |
| 3. |  Прокладочные материалы. Виды фурнитуры.Пр.р «Выбор материала для изделия» | 2 | Комбинированный |  Назначение прокладочных материалов. Использование прокладочных материалов пи изготовлении одежды. | Выбор материала для изделия | Знать: виды прокладочных материаловУметь: использовать прокладочные материалы при изготовлении изделий |
| 4 |  Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканейПр.р. «Расшифровка символов на ярлыках одежды» | 2 | Комбинированный | Правила ухода за одеждой, современные средства ухода и защиты одежды. | Расшифровка символов на ярлыках одежды. | Знать: правила и средства ухода за одеждойУметь: ухаживать за изделиями из шёлка и шерсти |
|  | Бытовая швейная машина | 2 |  |  |  |  |
| 5. |  Регуляторы натяжения, машинная игла. Уход за швейной машиной. И инструктаж. Пр.р. «Установка и подбор машинной иглы» | 2 | Комбинированный | Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной | Установка машинной иглы | Знать: причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки);Уметь: осуществлять регулировку машинной строчки, замену иглы. |
|  | Конструирование и моделирование юбки | 4 |  |  |  |  |
|  | **Черчение и графика** | 2 |  |  |  |  |
| 6 | Ассортимент женской одежды. Пр. раб. «Снятие мерок». | 2 | Комбинированный | Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания | Снятие мерок для построения чертежа выкройки юбки. | Иметь представление о требованиях к одежде, прибавках на свободу облегания Знать правила снятия мерок.Уметьвыполнить правильный обмер фигуры . |
| 7 | Правила построения чертежей.Пр. раб. «Построение чертежа прямой юбки».  | 2 | Комбинированный | Расчётные формулы.Алгоритм построения прямой юбки.Внешний вид и конструкция прямой юбки. Детали прямой юбки. | Выполнение расчётов для построения чертежа прямой юбки .Построение чертежа прямой юбки на типовую фигуру в М 1:4 | Знать: алгоритм построения чертежа прямой юбкиУметь: производить расчёты для построения чертежа прямой юбки |
| 8. | Правила построения чертежей.Пр. раб. «Построение чертежа конической, клиньевой юбок». | 2 | Комбинированный | Расчётные формулы. Алгоритм построения конической и клиньевой юбок | Построение чертежа конической и клиньевой юбок в М 1:4. | Знать: алгоритм построения чертежа конической и клиньевой юбокУметь: строить чертёж конической и клиньевой юбок |
|  | **Проектирование и изготовление изделий** | 11 |  |  |  |  |
| 9 | Анализ моделей юбок.Пр. раб. «Выполнение эскизов». | 1 | Комбинированный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. | Оформление дизайн-папки. | Знать : алгоритм проведения анализа и составления плана будущего проектаУметь: обрабатывать собранную информацию |
|  | Раскройные работы | 2 |  |  |  |  |
| 10 | Способы раскладки выкройки на ткани. Инструктаж.Пр. раб. «Выкраивание проектного изделия». | 2 | Комбинированный | Подготовка ткани к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою.Порядок раскроя, инструменты и приспособления для раскроя. Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. | Изготовление выкройки юбки. Нанесение на выкройку контрольных линий и знаков.Обмеловка выкройки юбки на ткани. Экономная раскладка выкройки юбки на ткани | Знать: порядок подготовки ткани и выкроек к раскрою порядок раскроя способы раскладки выкройки на тканиУметь: подготовить выкройку и ткань к раскрою, экономично производить раскладку выкроек на ткани |
|  |  Технология швейных работ | 8 |  | . |  |  |
| 11 | Последовательность обработки юбки.Пр. раб. « Подготовка изделия к примерке». | 2 | Комбинированный | Соединение деталей кроя, технология обработки боковых срезов юбки Правила подготовки изделия к примерке | Смётывание вытачек, складок, деталей кроя. | Знать: правила подготовки изделия к примеркеУметь: применять на практике правила подготовки изделия к примерке |
| 12 | Устранение недочетов после примерки.Пр. раб. «Стачивание и обработка срезов, вытачек, складок».Инструктаж. | 2 | Комбинированный | Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов | Соединение и обработка боковых срезов юбки. Проведение примерки, выявление и устранение дефектов. | Знать и уметь применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов |
| 13 | Обработка застежки тесьмой-молнией.Пр. раб. «Обработка застежки». | 2 | Комбинированный | Виды застёжек, особенности технологической обработки застёжки «молния» | Приметывание и настрачивание «молнии» | Знать: технологическую последовательность обработки застёжки «молния»Уметь: использовать специальную лапку для вшивания застёжки «молния» |
| 14 | Способы обработки верхнего среза юбки.Пр. раб. «Обработка притачным поясом». | 2 | Комбинированный | Технология обработки притачного пояса. Технология обработки верхнего среза юбки притачным поясом. | Обработка притачного пояса. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом. | Знать: технологию обработки поясаУметь: обработать пояс |
| 15 | Способы обработки нижнего среза изделия.Пр. раб. «Обработка низа юбки». | 2 | Комбинированный | Способы обработки нижнего среза юбки, потайной шов. | Обработка нижнего среза юбки швом в подгибку с закрытым срезом. | Знать: технологию обработки верхнего среза юбки притачным поясомУметь: обработать верхней срез юбки притачным поясом |
| 16 | Контроль качества готового изделия.Пр. раб. «Влажно-тепловая обработка».Инструктаж. | 2 | Комбинированный | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества | ВТО изделия. Окончательная отделка юбки | Знать:- особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей;- правила ТБ при ВТО Уметь: выполнить ВТО юбки |
| 17 | Расчет материальных затрат.Пр. раб. «Расчет стоимости изделия».  | 2 | Комбинированный | Экономический расчет проектного изделия | Оформление дизайн-папок | Уметь: расчитывать стоимость изделия |
| 18 | Критерии оценки изделия.Защита проекта. | 2 | Комбинированный | Анализ проделанной работы | Оформление дизайн-папок | Уметь: оценивать выполненную работу и защищать ее |
|  | Декоративно – прикладное творчество | 12 |  |  |  |  |
| 19 | Материалы и инструменты для вязания спицами. Инструктаж.Пр. раб. «Приемы вязания спицами». | 2 | Комбинированный | Ассортимент изделий, связанных спицами. Материалыи инструменты для вязания на спицах. Техника выполнения лицевых и изнаночных петель.  | Вязание образцов. | Знать: ассортимент вязаных изделий, материалы и инструментыУметь: выполнять лицевые и изнаночные петли |
| 20 | Убавление и прибавление петель.Пр. раб. «Изготовление образцов». | 2 | Комбинированный | Техника убавления и прибавления петель.  | Вязание образцов. | Знать и уметь использовать способы убавления, прибавления и закрытия петель. |
| 21 | Вышивка счетными швами.Пр. раб. «Выбор и перевод рисунка». | 2 | Комбинированный | Инструменты и материалы для вышивки. Цвет и его свойства. Счетные швы. Заправка ткани в пяльцы. | Перевод рисунка. | Уметь выполнять счетные швы;выбирать материалы и технику выполнения вышивки по схеме |
| 22-24 | Приемы выполнения счетных швов.Пр. раб. «Изготовление образцов» |  | Комбинированный | Техника выполнения счетных швов | Техника выполнения счетных швов | Уметь выполнять счетные швы;выбирать материалы и технику выполнения вышивки по схеме |
|  | **Кулинария** | 18 |  |  |  |  |
|  | Культура питания | 1 |  |  |  |  |
|  | Технология приготовления блюд | 11 |  |  |  |  |
| 25 | Минеральные вещества. Молоко и молочные блюда.Пр. раб. «Составление меню». | 2 | Комбинированный | Физиология питания человека Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питанияПитательная ценность молока и молочных продуктов, способы их производства и хранения. Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. | Составление меню. | Иметь: представление: о значении минеральных веществ для здоровья человека; суточной потребности в них.Уметь: рассчитывать количество и состав продуктовЗнать: о значении и ценности для человека молока и продуктов из него;условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока |
| 26 | Первичная обработка рыбы.Пр. раб. «Разделка соленой рыбы». | 2 | Комбинированный | ,Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. | Первичная обработка рыбы. | Знать:– о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии;– признаки свежести рыбы;– технологию и санитарные нормы первичной обработки рыбы Уметь применять эти знания на практике |
| 27 | Тепловая обработка рыбы. Пр. раб. «Приготовление запеченной рыбы». | 2 | Комбинированный | Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы | Приготовление запеченной рыбы. | Знать:– о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии;– признаки свежести рыбы;– технологию и санитарные нормы тепловой обработки рыбы Уметь применять эти знания на практике |
| 28 | Виды круп, бобовых и макаронных изделий.Пр. раб. «Приготовление рассыпчатой каши». | 2 | Комбинированный | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке | Приготовление каши. | Знать:– виды круп, бобовых и макаронных изделий;– правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий Уметь применять эти знания на практике |
| 29 | Пищевая ценность и механическая обработка муки.П.р. раб. «Приготовление блинов с припеком». | 2 | Комбинированный | Виды теста, пищевая ценность продуктов входящих в состав теста, основные и дополнительные продукты для приготовления теста, рецептура и технология приготовления бездрожжевого пресного теста, влияние компонентов теста на качество изделия | Приготовление блинов. | Иметь представление:– о первичной обработке муки; - способы приготовления теста для блиновЗнать:– состав теста и способ его приготовления;– правила первичной обработки муки; |
| 30 | Сладкие блюда.Пр. раб. «Приготовление ягодного киселя». | 2 | Комбинированный | Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. | Приготовление ягодного киселя. | Иметь представление: – о желирующих веществах и ароматизаторах;– роли сахара в питании человека;– видах сладких блюд и десертов Знать и уметь выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом |
|  | Домашние заготовки | 2 |  |  |  |  |
| 31 | Заготовка продуктов.Пр. раб. «Квашение капусты». | 2 | Комбинированный | Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты.Сроки и условия хранения заготовок | Способы квашения капусты  | Иметь представлениео процессах, происходящих при квашении и солении продуктовЗнать:– условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов;– правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой |
|  | Творческое задание | 4 |  |  |  |  |
| 32 | Меню ужина.Пр. раб. «Приготовление ужина». | 2 | Комбинированный | Блюда для ужина.  | Приготовление ужина. | Знать: особенности сервировки стола к ужину; оформление ужина.Уметь: составлять меню на ужин из 2-3 блюд.  |
| 33 | Особенности сервировки стола.Пр. раб. «Сервировка стола». | 2 | Комбинированный | Особенности сервировки стола к ужину. Правила приема гостей. Составление меню. | Сервировка стола. | Знать: особенности сервировки стола к ужину; набор посуды; правила приема гостей. |
|  | **Технология ведения дома** | 4 |  |  |  |  |
|  | Санитарно-технические работы | 2 |  |  |  |  |
| 34 | Устройство и принцип действия водопроводного крана.Пр. раб. «Изучение и ремонт смесителя». | 2 | Комбинированный | Устройство водопроводного крана. | Изучение работы смесителя | Знать: принцип работы водопроводного крана.Уметь: производить мелкий ремонт смесителя. |
|  | Интерьер жилых помещений | 2 |  |  |  |  |
| 35 | Понятие о композиции в интерьере. Гигиена жилища.Пр. раб. «Генеральная уборка кабинета технологии». | 2 | Комбинированный | Санитарно-гигиенические требования к помещениям. Виды уборки помещений. | Генеральная уборка кабинета. | Иметь представление о видах уборки помещений.Знать санитарно-гигиенические требования к помещениям. |

**КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6класс.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание | Раздел | Тема | Дата |  ПримечаниеПрименение ИКТ | Домашнее задание |
| 6а | 6б | 6в |
|  | **Вводное занятие** | 2 |  |  |  |  |  |  |
|  1 | Санитарно-гигиенические требования. Инструктаж. Дизайн-анализ готовых изделий. |  | 2 |  |  |  |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.****Черчение и графика.** | 322 |  |  |  |  |  |  |
|  | Швейные материалы. | 6 |  |  |  |  |  |  |
|  2 | Натуральные ткани животного происхождения.Пр.р. «Определение вида ткани» |  | 2 |  |  |  | Презентация: «Коллекция волокон и тканей»Учебная коллекция«Коллекция волокон и тканей»«Шерсть», «Шелк» |  |
| 3 | Прокладочные материалы. Виды фурнитуры.Пр.р «Выбор материала для изделия» |  | 2 |  |  |  | Коллекция прокладочных материалов |  |
|  4 | Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканейПр.р. «Расшифровка символов на ярлыках одежды» |  | 2 |  |  |  | Учеб коллекция«Коллекция волокон и тканей»«Шерсть», «Шелк» |  |
|  | Бытовая швейная машина. | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Регуляторы натяжения, машинная игла. Уход за швейной машиной. Инструктаж. |  | 2 |  |  |  | Презентация: «Изучение возможностей современных быт швейных машин»Образцы строчек |  |
|  | Конструирование и моделирование юбки | 4 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Черчение и графика** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Ассортимент женской одежды. Пр. раб. «Снятие мерок». |  | 2 |  |  |  | Учебные коллекции«Образцы моделей юбки», |  |
|  7 | Правила построения чертежей.Пр. раб. «Построение чертежа прямой юбки».  |  | 2 |  |  |  | Презентация:«Школьная форма»Учебн. таблицы |  |
|  8 | Правила построения чертежей.Пр. раб. «Построение чертежа конической, клиньевой юбок».  |  | 2 |  |  |  | Учебн. ТаблицыУчебн. манакен |  |
|  | **Проектирование и изготовление изделий** | **10** |  |  |  |  |  |  |
|  9 | Анализ моделей юбок.Пр. раб. «Выполнение эскизов». |  | 2 |  |  |  | Учебные коллекции«Образцы моделей юбки», презентация «Юбка» |  |
|  | Раскройные работы | 2 |  |  |  |  |  |  |
|  10 | Способы раскладки выкройки на ткани. Инструктаж.Пр. раб. «Выкраивание проектного изделия». |  | 2 |  |  |  | Образцы изделий, комплектов выкроек юбок, образцы раскладоквыкроек на ткани  |  |
|  | Технология швейных работ | 12 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Последовательность обработки юбки.Пр. раб. « Подготовка изделия к примерке». |  | 2 |  |  |  | Образцы поузловой обработки юбки |  |
| 12 | Устранение недочетов после примерки.Пр. раб. «Стачивание и обработка срезов, вытачек, складок».Инструктаж. |  | 2 |  |  |  | Образцы поузловой обработки юбки |  |
| 13 | Обработка застежки тесьмой-молнией.Пр. раб. «Обработка застежки». |  | 2 |  |  |  | Образцы обработки застежки «молния» |  |
| 14 | Способы обработки верхнего среза юбки.Пр. раб. «Обработка притачным поясом». |  |  |  |  |  | Образцы поузловой обработки юбки |  |
| 15 | Способы обработки нижнего среза изделия.Пр. раб. «Обработка низа юбки». |  | 2 |  |  |  | Образцы обработки низа юбки |  |
| 16 | Контроль качества готового изделия.Пр. раб. «Влажно-тепловая обработка».Инструктаж. |  | 2 |  |  |  | Образцы обработки обметывания петли, пришивания пуговицы |  |
| 17 | Расчет материальных затрат.Пр. раб. «Расчет стоимости изделия».  |  | 2 |  |  |  | Образцы обработки верхнего среза юбки» |  |
| 18 | Критерии оценки изделия.Защита проекта. |  | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Декоративно – прикладное творчество | 12 |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Материалы и инструменты для вязания спицами. Инструктаж.Пр. раб. «Приемы вязания спицами». |  | 2 |  |  |  | Презентация: «Исследование приемов и способов вывязывания узоров на спицах при изготовлении одежды» |  |
| 20 | Убавление и прибавление петель.Пр. раб. «Изготовление образцов». |  | 2 |  |  |  | Учебные коллекции«Образцы вязки», |  |
| 21 |  Вышивка счетными швами.Пр. раб. «Выбор и перевод рисунка». |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 22-24 | Приемы выполнения счетных швов.Пр. раб. «Изготовление образцов»  |  | 2 |  |  |  | Учебные коллекции«Образцы вышивок» |  |
|  | **Кулинария** | **18** |  |  |  |  |  |  |
|  | Культура питания  | 1 |  |  |  |  |  |  |
|  | Технология приготовления блюд | 11 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Минеральные вещества. Молоко и молочные блюда.Пр. раб. «Составление меню». |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 26 | Первичная обработка рыбы.Пр. раб. «Разделка соленой рыбы». | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 27 | Тепловая обработка рыбы. Пр. раб. «Приготовление запеченной рыбы». |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 28 | Виды круп, бобовых и макаронных изделий.Пр. раб. «Приготовление рассыпчатой каши». |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 29 | Пищевая ценность и механическая обработка муки.П.р. раб. «Приготовление блинов с припеком». |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 30 | Сладкие блюда.Пр. раб. «Приготовление ягодного киселя». |  | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Домашние заготовки | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Заготовка продуктов.Пр. раб. «Квашение капусты». |  | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Творческое задание | 4 |  |  |  |  |  |  |
| 32 | Меню ужина.Пр. раб. «Приготовление ужина». |  |  |  |  |  |  |  |
| 33 | Особенности сервировки стола.Пр. раб. «Сервировка стола». |  |  |  |  |  | Презентация «Сервировка стола» |  |
|  | **Технология ведения дома** | 4 |  |  |  |  |  |  |
|  | Санитарно-технические работы | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 34 | Устройство и принцип действия водопроводного крана.Пр. раб. «Изучение и ремонт смесителя». |  | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Интерьер жилых помещений | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 35 | Понятие о композиции в интерьере. Гигиена жилища. Пр.р. «Генеральная уборка кабинета технологии». |  | 2 |  |  |  |  |  |