

**УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**по технологии**

**6 класс**

Учитель Галимуллина Елена Юрьевна

Количество часов 70

Всего 70 часов, в неделю 2 часа

Проектов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, практических работ\_\_\_\_51\_\_\_\_\_

Планирование составлено на основе:

- Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, утвержденного Приказом Минобразования РФ от 05. 03. 2004 года № 1089;

- Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденного приказом Минобразования РФ № 1312 от 09. 03. 2009;

- примерной программы, созданной на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта; утвержденной приказом от 24.02. 2012 г. № 943\12;

- федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;

- требований к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

**Учебник:** Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /(Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В. Синица и др.); под ред. В.Д. Симоненко. – 3-изд., перераб.- М.: Вентана-Граф, 2010. 208 с: ил.

Дополнительная литература:

1. Технология профессионального успеха: Учебник для 10-11 кл. /В.П. Бондарев, А.В. Гапоненко, Л.А. Зингер и др.; Под ред. С.Н. Чистяковой.- М.: Просвещение, 2004. – 144 с.: ил.;
2. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”).

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

 Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 6 класса на основе следующих документов:

* Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, утвержденного Приказом Минобразования РФ от 05. 03. 2004 года № 1089;
* Программы «Технология. Трудовое обучение. 5-7 классы / авт.-сост. Ю.Л. Хотунцев, В.Д.Симоненко – М. Просвещение, 2008;
* Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»;
* Федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
* Требований к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

 Программа включает четыре раздела: пояснительная записка; требования к уровню подготовки учащихся; содержание курса; тематический план. Рабочая программа по технологии для 6 класса предусматривает использование учебников для общеобразовательных учреждений: «Технология 6» В.Д.Симоненко.

 ***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:***

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.

 Решение задач творческого развития личности учащихся обеспе­чивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллек­тивно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания уча­щихся, раскрытие их творческих способностей.

 Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уров­ня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требова­ниями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, эко­логическим и эргономическим.

 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.

 Учитывая региональные особенности 10 % от учебного времени отводится для изучения народных ремесел и промыслов, для изучения национальных традиций, праздников, технологий изготовления элементов национального костюма, элементов декоративно-прикладного искусства. Познавательные сведения и практическая работа НРК проводятся параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой урока.

 В соответствии с ОБУП на изучение курса «Технология» в 5-9 классах выделяется 70 часов ежегодно (по 2 часа в неделю.), на изучение тем НРК отводится 7 часов в каждом классе.

 Базовыми для рабочей программы для 5-9 классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Агротехника сельскохозяйственного производства».

 Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

 Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

 В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

 Программа по предмету «Технология» 6 класс выполняется в полном объеме. Уроки, приходящиеся на праздничные дни, проводятся за счет обобщения и закрепления изученного.

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ 6 КЛАССА**

**Должны знать:**

1. о  пищевых продуктах, как источниках белков,  жиров, углеводов, минеральных солей и т. п.;
2. о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
3. о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
4. правила оказания первой помощи при ожогах, пищевых отравлениях;
5. виды  макаронных изделий, правила варки блюд из макаронных изделий;
6. требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
7. общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
8. зерновые культуры, ассортимент продуктов из них, способы их приготовления;
9. способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
10. назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
11. основные свойства натуральных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
12. виды соединительных швов и краевых швов, технологию их выполнения;
13. регуляторы швейной машины, устройство и правила установки швейной иглы;
14. виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
15. назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
16. экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
17. основные качества интерьера, его особенности;
18. традиционные виды рукоделия – вязание, инструменты и приспособления, узоры;
19. историю создания изделий из лоскута и технику пэчворка;
20. характеристику овощных культур;
21. основные виды защищенного грунта и особенности выращивания культур в них;
22. технологию выращивания огурца.

**Должны уметь:**

1. оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
2. работать по технологическим картам;
3. приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
4. приготавливать жидкое тесто и блюда из него (блинчики, блины, оладьи)
5. проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
6. рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
7. соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
8. закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
9. читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
10. выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
11. выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
12. выполнять штопку швейных изделий;
13. подбирать спицы и нитки в зависимости от изделия.

**Должны владеть:**

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

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

– вести экологически здоровый образ жизни;

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

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

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

**СОДЕРЖАНИЕ КУРСА**

***Раздел 1. Агротехника сельского хозяйства (12 часов)***

**Правила поведения в кабинете *(1 час*)**

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

**Понятие о сорте *(1 час)***

Сорт. Местные и интродуцированные сорта. Селекция. Требования к современным сортам. Почвенно-климатическая зона. Ученые селекционеры.

**Основное понятие темы:** сорт, селекция, урожайность, хозяйственно-биологические признаки, местные сорта.

**Овощи семейства паслёновых. *(2 часа)***

Овощные растения семейства паслёновые. Столоны и клубни. Баклажан, томат, перец, картофель – характеристика. Типы кустов томатов. Местные сорта.

**Основные понятия темы:** паслёновые, баклажан, перец, томат, штамбовый, картофель, столоны, клубни.

**Семеноводство овощных культур *(2 часа)***

Что такое семеноводство. Семенники и семенные плоды. Семенной материал. Степень созревания семян. Уборка и хранение семенников, семян.

**Основные понятия темы:** семеноводство, семенники, семенные плоды, семенной материал, степень созревания семян, дозаривание.

**Овощи семейства тыквенных *(2 часа)***

Растения семейства тыквенных. Разновидности тыквы. Группы кабачков. Отличие огурцов и кабачков. Патиссоны.

**Основные понятия темы:** тыквенные, зеленоплодные и белоплодные кабачки, патиссон, цуккини, огурец.

**Что такое полевой опыт? *(2 часа)***

Понятие полевого опыта. Виды полевых опытов. Делянка. Опытный и контрольный варианты. Пробы. Дегустация.

**Основные понятия темы:** полевой опыт, делянка, схема полевого опыта, опытный вариант, контрольный вариант, средняя проба, дегустация.

**Овощные капустные растения *(2 часа)***

Разновидности капусты. Продуктивные органы капусты. Стеблеплоды и кочаны. Оптимальная температура роста и развития капусты. Подкормка удобрениями.

**Основные понятия темы:** виды капусты: савойская, брокколи, кольраби, цветная, пекинская, китайская; стеблеплод, кочан.

***Раздел 2. Творческое проектирование (2 часа)***

**Проектные творческие работы *(2 часа)***

Тематика творческих проектов. Правила оформления пояснительной записки. Критерии оценивания. Сроки выполнения и защиты.

**Основные понятия темы:**  пояснительная записка.

***Раздел 3. Кулинария (14 часов)***

**Физиология питания. (2 часа)**

Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, 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.

**Основные понятия темы:** минеральные соли, микроэлементы, макроэлементы, суточная потребность.

**Кулинарная обработка различных видов продуктов. Хранение пищевых продуктов (12 часов)**

Значение молока и молочных продуктов в питании. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока и химический состав. Способы определения качества молока. Условия и способы его хранения. Первичная обработка молока. Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для варки молочных блюд. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из вареной, жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Тепловая обработка. Виды жаренья. Правила подачи рыбных блюд. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства. Приготовление киселей различной консистенции. Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод. Сервировка стола к ужину. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность витаминов в солёных и квашеных овощах. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. *Экологическая оценка технологий*

**Блюда из молока *(2 часа)***

 Значение молока и молочных продуктов в питании. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока и химический состав. Способы определения качества молока. Условия и способы его хранения. Первичная обработка молока. Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для варки молочных блюд.

**Основные понятия темы:** молочные продукты, стерилизация, пастеризация, кисломолочные продукты.

**Блюда из рыбы и морепродуктов *(2 часа)***

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из вареной, жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Тепловая обработка. Виды жаренья. Правила подачи рыбных блюд.

**Основные понятия темы:** нерыбные продукты моря, условия и сроки хранения, методы определения качества.

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

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу

**Основные понятия темы:** каши, бобовые, макаронные изделия.

**Изделия из жидкого теста *(2 часа)***

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

**Основные понятия темы:** блины, опара, оладьи, дрожжи, пищевая сода.

**Сладкие блюда и напитки. Оформление блюд и правила их подачи к столу *(2 часа)***

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства. Приготовление киселей различной консистенции. Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод. Правила сервировки стола к ужину. Правила поведения за столом

**Основные понятия темы:** компот, кисель, крахмал, консистенция.

**Хранение и** **домашняя заготовка пищевых продуктов *(2 часа)*** Кулинарная обработка продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов и условия хранения. Процессы квашения и соления продуктов. Технология приготовления квашеной капусты

***Раздел 4. Технология ведения дома (4 часа)***

**Интерьер жилого дома** ***(2 часа)***

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Отделка квартиры. Освещение. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований

**Гигиена жилища *(2 часа)***

Принципы научной организации труда, грамотной организации, об экономии времени. Виды и правила уборки в доме, инструменты и приспособления для уборки

***Раздел 5. Материаловедение (4 часа)***

**Натуральные волокна животного происхождения. *(2 часа)***

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). 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.

**Основные понятия темы:**  шерсть, шелк, пух, шелкопряд, ангора,

**Ткацкие переплетения. Свойства тканей *(2 часа)***

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Дефекты ткани. Сравнительная характеристика свойств х/б, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей.

**Основные понятия темы:** переплетения: саржевое и атласное, раппорт, дефекты.

***Раздел 6. Машиноведение (6 часов)***

**Регуляторы швейной машины *(2 часа)***

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длина стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей, регулятора строчки, ширины «зиг-зага»). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей.

**Основные понятия темы:** регулятор длины стежка, регулятор вида строчки, регулятор натяжения верхней нити, регулятор натяжения нижней нити.

**Устройство и установка машинной иглы *(1 час)***

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 её установкой.

**Основное понятие темы:** машинная игла, длинный желобок, короткий желобок, острие, ушко, колба, лыска.

**Уход за швейной машиной *(1 час)***

Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки.

**Основные понятия темы:**  разборка челночного устройства, смазка.

**Машинные швы *(2 часа)***

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.

**Основные понятия темы:** швы: настрочной, встык, накладной.

***Раздел 7. Создание изделий из поделочных материалов (4 часа)***

**Подготовка к вышивке *(1 час)***

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой. Инструменты и материалы для вышивки. Уменьшение и увеличение рисунка. Нанесение рисунка на ткань.

**Основные понятия темы:** пяльца, мулине, пасма, ленты, бисер, пайетки.

**Композиционное построение узоров. Изучение цвета *(1 час)***

Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной вышивке. Определение места и размера узора на изделии или его частях. Теплые и холодные цвета. Цветовой тон. Яркость и насыщенность цвета. Хроматические и ахроматеические цвета. Технология выполнения двухсторонней и цветной художественной глади. Техника смещенной глади.

**Основные понятия темы:** канва, композиция, ритм, раппорт, орнамент, тон, теплый и холодный цвет, насыщенность, хроматические и ахроматические цвета, гладь.

**Счетные швы *(2 часа)***

Технология выполнения счетных швов (роспись, крест, набор, счетная гладь, косая стежка).

**Основные понятия темы:** канва, счетные швы.

***Раздел 8. Создание изделий из текстильных материалов (14 часов)***

**Одежда и требования к ней *(1 час)***

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические).

**Основные понятия темы:** эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования.

**Снятие мерок для построения чертежа юбки *(1 час)***

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.

**Основные понятия темы:** мерки, условные обозначения, прибавки на свободу облегания.

**Построение конической юбки *(1 час)***

Последовательность построения чертежа основы конической юбки. Выбор модели конической юбки. Расчетные формулы. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину.

**Основные понятия темы:** коническая юбка, расчетная формула, масштаб.

**Построение чертежа клиньевой юбки. *(1 час)***

Последовательность построения чертежа основы клиньевой юбки. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке. Расчетные формулы. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину.

**Основные понятия темы:** клиньевая юбка, число клиньев, масштаб.

**Моделирование конической юбки *(1 час)***

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

**Основные понятия темы:** расширение, заужение

**Моделирование клиньевой юбки *(1 час)***

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

**Основные понятия темы:** дополнительный клин.

**Раскройные работы *(2 часа)***

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.

**Основные понятия темы:** раскладка, обмеловка, раскрой.

**Обработка вытачек и складок *(2 часа)***

Технология обработки вытачек. Зависимость величины вытачек от модели и от размера фигуры. Складки - как разновидность вытачек. Односторонние, встречные, банктовые. Технология обработки складок.

**Основные понятия темы:** вытачки, складки.

**Обработка застежки в боковом шве *(2 часа)***

Различные способы обработки застежки. Расположение застёжек. Замок-молния. Способы обработки застежки на тесьму-молния.

**Основные понятия темы:** застежка в боковом шве, тесьма-молния.

**Обработка пояса и верхнего среза юбки *(1 час)***

Технология обработки верхнего среза юбок. Формы поясов. Расчет длины пояса. Обработка пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки.

**Основные понятия темы:** пояс, прокладочный материал, обтачивание пояса.

**Обработка нижнего среза юбки *(1 час)***

Способы обработки нижнего среза юбок. Необходимость осноровки юбки. Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым срезом. ТУ на обработку низа. Пришивание пуговицы, обработка петли. Художественная отделка изделия. ВТО. Контроль качества готового изделия.

**Основные понятия темы:** осноровка, ВТО, контроль качества.

***Раздел 9. Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды (4 часа)***

**Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Уход за обувью *(2 часа)***

Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Выбор и использование современных средств ухода за обувью

**Ремонт одежды. Выбор и замена *фурнитуры (2 часа)***

Ознакомить с понятием «фурнитура» и ее видами, выполнить пришивание одежной фурнитуры –пуговиц, кнопок, крючков, цепочки-вешалки

***Раздел 10. Агротехника сельскохозяйственного производства (6 часов)***

**Сооружения защищенного грунта *(1 час)***

Сооружения защищенного грунта, виды сооружений. Обогрев защищенного грунта. Потребность в рассаде овощного севооборота. Парники. Теплицы. Утепленный грунт.

**Основные понятия темы:** зимние и весенние теплицы, парник, утепленный грунт, солнечный и технический обогрев.

 **Выращивание рассады овощных культур *(1 час)***

Рассада. Способы выращивания рассады. Пикировка. Температура воды для полива рассады. Закаливание рассады. Технология пикировки сеянцев. Притенение распикированных растений.

**Основные понятия темы:** пикировка, режим температуры и влажности, питательные кубики.

**Выращивание огурца в условиях защищённого грунта *(1 час)***

Укладка биотоплива в весенней плёночной теплице, схема посадки огурца. Применение шпалеры. Сорта и гибриды огурцов для пленочных теплиц. Прищипка, её применение. Предшественники огурца в теплице.

**Основные понятия темы:** шпалера, прищипка, биотопливо.

**Выращивание томата *(1 час)***

Размещение томатов в плёночной теплице. Формирование растений. Подкормка томатов. Полив растений. Сорта. Удаление пасынков.

**Основные понятия темы:** стебель, пасынок, соцветие.

**Выращивание огурца в открытом грунте *(1 час)***

Почвы необходимые для огурца. Культуры-предшественники. Сроки и схема посева семян огурца. Проращивание семян. Сорта огурца для посева в открытый грунт

**Основные понятия темы:** открытый грунт, проращивание.

**Выращивание капусты белокочанной *(1 час)***

Двулетнее растение. Способы выращивания капусты. Сроки посадки белокочанной капусты. Требования к рассаде. Полив. Схема посадки. Полив.

**Основные понятия темы:** маточные растения, подокучивание.

**КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование раздела****Тема урока** | **Кол- во часов** | **Дата проведения** | **Теоретические знания, задачи обучения, межпредметные знания, умения и навыки** | **Практическая работа** | **НРК** | **Инструментарий****оценивания** | **Примечание** |
| **План** | **Факт** |
| **Раздел 1. Агротехника сельского хозяйства (12 часов)** |
| 1/2 | Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов, машинПонятие о сорте  | 2 | 05.0905.09 |  | Правила техники безопасности на уроках технологии.Понятие сорта. Интродуцированные и местные сорта. Требования к современным сортам. Наука селекция. Известные учёные – селекционеры. | Пр/р № 1 «Изучение сортов капусты белокочанной» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 3/4 | Овощи из семейства паслёновых | 2 | 12.0912.09 |  | Характеристика овощных растений семейства паслёновых. Сорта. ПТБ при уборке картофеля. Подготовка урожая к закладке на хранение | Пр/р № 2 «Технология уборки картофеля» |  | Выполнение заданий |  |
| 5/6 | Семеноводство овощных культур.  | 2 | 19.0919.09 |  | Понятие семеноводства. Семенной материал. Семенники и семенные плоды. Уборка и хранение семенников и семян. | Пр/р № 3 «Технология уборки семенников капусты, свеклы и моркови». |  | Выполнение практической работы. |  |
| 7/8 | Овощи из семейства тыквенных. | 2 | 26.0926.09 |  | Характеристика растений семейства тыквенных. Разновидности тыквы. ПТБ при сборе урожая. | Пр/р № 4 «Сбор урожая тыквы, патиссонов и кабачков» | *НРК* | Выполнение практической работы |  |
| 9/10 | Что такое полевой опыт?  | 2 | 03.1003.10 |  | Понятие полевого опыта. Виды полевых опытов. Варианты опытов. ПТБ при проведении полевых опытов. | Пр/р № 5 «Технология уборки урожая корнеплодов моркови и свеклы» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 11/12 | Овощные капустные растения. | 2 | 10.1010.10 |  | Разновидности капусты. Химический состав. Продуктивные органы капусты. ПТБ при подготовке участка.  | Пр/р № 6 «Подготовка участка под посадку капусты» |  | Выполнение практической работы. |  |
|  **Раздел 2. Творческое проектирование (2 часа)** |
| 13/14 | Проектные творческие работы. | 2 | 17.1017.10 |  | Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся. Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Примерная тематика проектов. | Пр/ р № 7 «Алгоритм творческого проекта» |  |  |  |
| **Раздел 3. Кулинария (14 часов)** |
| 15/16 | **Физиология питания** Планирование рационального питания. Составление меню | 2 | 24.1024.10 |  | Физиология питания человека. Составные части пищи - минеральные вещества. Значение микро – и макроэлементов в питании человека. Меню со сбалансированным соотношением минеральных веществ. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. | Пр/р № 8 «Определение состава продукта питания» - работа с таблицами. |  | Выполнение практической работы. |  |
| 17/18 | **Кулинарная обработка различных видов продуктов**Блюда из молока. | 2 | 31.1031.10 |  | Питательная ценность молока и молочных продуктов, способы их производства и хранения. Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов.Значение блюд из молока в питании человека. | Пр/р № 9 «Приготовление блюд из молока» | *НРК* | Выполнение практической работы |  |
| 19/20 | Блюда из рыбы и морепродуктов | 2 | 14.1114.11 |  | Роль морепродуктов в питании человека. Признаки доброкачественности рыбы. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Питательная ценность блюд из рыбы | Пр/р № 10. «Разделка солёной рыбы»Пр/р № 11 «Приготовление супа из рыбных консервов» |  | Выполнение практической работы |  |
| 21/22 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 | 21.1121.11 |  | Виды круп, макаронных и бобовых изделий. Первичная обработка. Приёмы приготовления блюд. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. | Пр/р № 12 «Приготовление каши гречневой»Пр/р № 13 «Приготовление макарон с сыром» |  | Работа по технологическим картам, практикум. |  |
| 23/24 | Изделия из жидкого теста | 2 | 28.1128.11 |  | Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ТБ. | Пр/р № 14 «Приготовление блинов» | *НРК* | Выполнение практической работы |  |
| 25/26 | Сладкие блюда и напитки. Оформление блюд и правила их подачи к столу | 2 | 05.1205.12 |  | Значение фруктов и ягод в питании человека. Группы фруктов. Хране-ние фруктов и ягод. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Желирующие вещества. Правила сервировки стола к ужину. Правила поведения за столом. | Пр/р № 15 «Приготовление киселя» |  | Выполнение практической работы |  |
| 27/28 | Хранение и домашняя заготовка пищевых продуктов.  | 2 | 12.1212.12 |  | Кулинарная обработка продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов в питании человека, условия сохранения в них витаминов и условия хранения. Процессы квашения и соления продуктов. Технология приготовления квашеной капусты | Пр.р №16 «Приготовление квашеной капусты» |  | Выполнение практической работы |  |
| **Раздел 4. Технология ведения дома (4 часа)** |
| 29/30 | Интерьер жилого дома | 2 | 19.1219.12 |  | Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Отделка квартиры. Освещение. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований | Пр.р №17 «Эскиз оформления окна» |  | Выполнение практической работы |  |
| 31/32 | Гигиена жилища | 2 | 26.1226.12 |  | Принципы научной организации труда, грамотной организации, об экономии времени. Виды и правила уборки в доме, инструменты и приспособления для уборки | Пр.р №18 «Генеральная уборка» |  | Выполнение практической работы |  |
| **Раздел 5. Материаловедение (4 часа)** |
| 33/34 | Натуральные волокна животного происхождения. | 2 | 10.0110.01 |  | Натуральные волокна животного происхождения. Различие волокон по составу. Ассортимент шерстяных тканей. Ассортимент шёлковых тканей. Свойства шерстяных и шёлковых волокон. | Пр/р № 19 «Сравнение волокон шерсти и натурального шелка» |  | Выполнение практической работы |  |
| 35/36 | Ткацкие переплетения. Свойства тканей. | 2 | 17.0117.01 |  | Текстильные дефекты тканей. Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей. Основные свойства тканей. | Пр/р № 20 «Выполнение макетов саржевого, сатинового и атлас-ного переплетений.  Определение лицевой и изнаноч-ной сторон тканей» |  | Выполнение практической работы |  |
| **Раздел 6. Машиноведение (6 часов)** |
| 37/38 | Регуляторы швейной машины. | 2 | 24.0124.01 |  | Причины возникновения дефектов машинной строчки. Регуляторы длины стежка, регулятор натяжения верхней (игольной) нити, регуля-тор натяжения нижней (челночной) нити. Устранение дефектов плохой строчки. | Пр/р № 21 «Регулировка качества машинной строчки» |  | Выполнение практической работы |  |
| 39 | Устройство и установка машинной иглы | 1 | 31.01 |  | Устройство швейной иглы. правильный подбор иглы для шитья. Разновидность и номера швейных ниток и игл.  | Пр/р № 22 «Подбор и установка швейной иглы» |  | Выполнение практической работы |  |
| 40 | Уход за швейной машиной | 1 | 31.01 |  | Инструменты и приспособления для чистки и смазки швейной машины.  | Пр/р № 23 «Чистка и смазка швейной машины» |  | Выполнение практической работы |  |
| 41/42 | Машинные швы. | 2 | 07.0207.02 |  | ОРМ и ПТБ. ТУ и технология выполнения соединительных и краевых швов. | Пр/р № 24 «Выполнение образцов машинных швов» |  | Работа по технологическим картам.  |  |
| **Раздел 7. Создание изделий из поделочных материалов (4 часа)** |
| 43 | Подготовка к вышивке | 1 | 14.02 |  | Инструменты и материалы для вышивания. Подготовка пялец к работе. Техника вышивания. Увеличение и уменьшение рисунка. Нанесение рисунка на ткань. | Пр/р № 40 «Подготовка к вышивке» |  | Работа по технологическим картам. |  |
| 44 | Композиционное построение узоров.Изучение цвета. Использование компьютера при вышивании | 1 | 14.02 |  | История вышивки, орнаментов. Композиция построения узора.Цвет. Цветовые сочетания. | Пр/р № 41 «Составление орнаментов» | *НРК* | Выполнение творческой работы |  |
| 45/46 | Счетные швы. **Проект** «Вышивка»  | 2 | 21.0221.02 |  | ОРМ и ПТБ. Счетные швы: роспись, гладь, гобеленовый шов, крест, двойной болгарский шов. | Пр/р № 42 «Выполнение образцов вышивки» |  | Выполнение практической работы |  |
| **Раздел 8. Создание изделий из текстильных материалов (14 часов)** |
| 47 | Современные направления моды в одежде | 1 | 28.02 |  | Выбор индивидуального стиля в одежде. Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. История юбки в русском костюме.  | Пр/р № 25 «Зарисовка моделей юбки» | *НРК* | Выполнение творческой работы |  |
| 48 | Снятие мерок для построения чертежа юбки | 1 | 28.02 |  | Мерки необходимые для построения чертежа юбки. Правила снятия и записи мерок. Основные антропометрические точки | Пр/р № 26 «Снятие мерок для построения чертежа» |  | Выполнение практической работы |  |
| 49 | Конструирование конической юбки | 1 | 07.03 |  | Чертежные инструменты. ОРМ. Выполнение расчетов. Построение чертежа конической юбки. Построение чертежа клиньевой юбки. | Пр/р № 27 «Построение чертежа конической юбки. Построение чертежа клиньевой юбки» |  | Выполнение практической работы |  |
| 50 | Построение чертежа клиньевой юбки  | 1 | 07.03 |  | Внешний вид и конструкция прямой юбки. Детали прямой юбки.  | Пр/р № 28 «Построение чертежа клиньевой юбки» |  | Выполнение практической работы |  |
| 51 | Моделирование конической юбки  | 1 | 14.03 |  | Процесс моделирования одежды. Моделирование конической юбки. | Пр/р № 29 «Моделирование конической юбки» |  | Выполнение практической работы |  |
| 52 | Моделирование клиньевой юбки | 1 | 14.03 |  | Процесс моделирования одежды. Моделирование конической юбки. | Пр/р № 30 «Моделирование клиньевой юбки» «Изготовление лекал»Пр/р № 31 «Подготовка ткани» |  | Выполнение практической работы |  |
| 53/54 | Раскройные работы | 2 | 21.0321.03 |  | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал юбки на ткани. Разметка припусков на швы. | Пр/р № 32 «Раскладка деталей юбки на ткани и раскрой» |  | Выполнение практической работы |  |
| 55 | Обработка выточек и складок | 1 | 04.04 |  | Роль вытачек и складок. Зависимость величины вытачек от модели. Последовательность обработки вытачек. Виды складок. Технология обработки складок.  | Пр/р № 33 « Обработка вытачек»Пр/р № 34 «Обработка складок» |  | Выполнение практической работы |  |
| 56/57 | Обработка застежки в боковом шве | 2 | 04.0411.04 |  | Основные способы обработки застежки на юбке. ПТБ | Пр/р № 35 «Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молния» |  | Выполнение практической работы |  |
| 58 | Обработка пояса, верхнего среза юбки | 1 | 11.04 |  | Формы пояса. Обработка притачного пояса. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.  | Пр/р № 36 «Обработка пояса»Пр/р № 37 «Обработка верхнего среза юбки» |  | Выполнение практической работы |  |
| 59/60 | Обработка нижнего среза юбки**Защита проекта** «Юбка» | 2 | 18.0418.04 |  | Различные способы обработки нижнего среза юбки. Зависимость способа обработки от ткани и фасона юбки. | Пр/р № 38 «Обработка петли и пришивание пуговицы»Пр/р № 39 «Обработка нижнего среза юбки» |  | Выполнение практической работы |  |
| **Раздел 9. Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды (4 часа)** |
| 61/62 | Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей.Уход за обувью. | 2 | 25.0425.04 |  | Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Выбор и использование современных средств ухода за обувью | Игра Химчистка. Удаление пятен с одежды |  |  |  |
| 63/64 | Ремонт одежды. Выбор и замена фурнитуры | 2 | 02.0502.05 |  | Ознакомить с понятием «фурнитура» и ее видами, выполнить пришивание одежной фурнитуры –пуговиц, кнопок, крючков, цепочки-вешалки | Пришивание фурнитуры |  |  |  |
| **Раздел 10. Агротехника сельскохозяйственного производства (6 часов)** |
| 65 | Выращивание растений в защищенном грунте | 1 | 16.05 |  | Основная задача защищённого грунта. Выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов Виды сооружений защищённого грунта. Виды обогрева. | Пр/р № 46 «Расчет потребности рассады томата и капусты» |  | Выполнение расчётов |  |
| 66 | Выращивание растений рассадным способом | 1 | 16.05 |  |  Пикировка. Поддержание температуры и влажности. Технология пикировки сеянцев. ПТБ при пикировке. | Пр/р № 47 «Технология пикировки сеянцев томата и капусты» | *НРК* | Выполнение практической работы. |  |
| 67 | Выращивание огурца условиях защищённого грунта.  | 1 | 23.05 |  | Особенности выращивания в парнике, в весенней плёночной теплице. ПТБ при посадке рассады. | Пр/р№ 48 «Технология посадки рассады огурца в грунт» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 68 | Выращивание томата. | 1 | 23.05 |  | Выращивание томата в весенней теплице. Выращивание томата в парнике. Выращивание томата в открытом грунте. ПТБ при посадке рассады в грунт. | Пр/р № 49 «Посадка рассады томата в грунт» |  | Выполнение практической работы |  |
| 69 | Выращивание огурца в открытом грунте. | 1 | 30.05 |  | Технология выращивания огурца. | Пр/р № 50 «Технология посева семян в открытый грунт» | *НРК* | Выполнение практической работы. |  |
| 70 | Выращивание капусты белокочанной | 1 | 30.05 |  | Характеристика капустных растений. Способы выращивания капусты. Требования к рассаде, поливу. Сорта белокочанной капусты. | Пр/р № 51 «Закладка участка овощных капустных растений» |  | Выполнение практической работы |  |
|  | Всего: | 70 |  |  |  | 51 | 7 |  |  |

