МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«БОЛЬШЕЕЛХОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ЛЯМБИРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренаи одобрена на заседании  РМО учителей технологииПротокол от 30.08.2013 г.№1Руководитель РМО\_\_\_\_\_\_\_ А.Б. Карабанова | УТВЕРЖДАЮДиректор МОУ «Большеелховская средняя общеобразовательная школа»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М. АфроськинПриказ №36/4-Д от 31.08.2013г |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного курса «Технология» в 6 классе

Составитель: учитель технологии

МОУ «Большеелховская СОШ»

Л.М. Паршина

2013

**Пояснительная записка**

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.

Рабочая программа разработана в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2008).

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 нашего района 10 % от учебного времени отводится для изучения мордовских 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 6 классах выделяется 68 часов ежегодно (по 2 часа в неделю).

Базовыми для рабочей программы для 6классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология выращивания растений».

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 организациизанятий 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.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

 • проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

 • выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

 • овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

 • становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
• планирование образовательной и профессиональной карьеры;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; • бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; • готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

 • проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:
• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
• комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
• проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
• виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
• приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
• выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
• использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
•  согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
• объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
• оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
• обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:
• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
• классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
• владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
В коммуникативной сфере:
• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
• выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
• оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
• разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
• потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
В физиолого-психологической сфере:
• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
• достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

– правильно организовывать учебное место.

**Тематическое планирование курса**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела** | **Количество часов** | **Практическая работа** |
| 1.  | Технология выращивания растений | 16 | 8 |
| 2. | Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани) | 26 | 20 |
| 3. | Создание изделий из поделочных материалов (вышивка) | 6 | 3 |
| 4. | Творческое проектирование | 10 |  |
| 5. | Кулинария  | 10 | 1 |
|  | **Итого:** | **68** | **32** |

**Содержание программы**

***Раздел . Технология выращивания растений***

Краткая характеристика основных овощных культур. 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, дозревание.

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

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

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.

***Раздел . Создание изделий из текстильных материалов***

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,

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.

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 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.

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

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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

 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.

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.

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.

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 *(2 часа)***

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**

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. Создание изделий из поделочных материалов***

Вышивка. 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.

 Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной вышивке. Определение места и размера узора на изделии или его частях.

**Основные понятия темы:** канва, композиция, ритм, раппорт, орнамент.

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

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

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:** тон, теплый и холодный цвет, насыщенность, хроматические и ахроматические цвета, гладь.

Преимущества современной техники для создания авторских рисунков для вышивки счетными швами. Компьютерные программы для выполнения схем.

**Основные понятия темы:** сканирование, растровая сетка.

Свободная вышивка по рисованному контуру или схеме. Изготовление паспарту. Оформление работы в рамку. Уход за вышитым изделием.

**Основные понятия темы:** паспарту, рамка.

***Раздел Творческое проектирование***

**Проект**

Обобщение полученных знаний. Представление собственной работы. Обоснование выбора материалов, технологий. Экологическая и экономическая оценка. Рекламный проспект.

**Основные понятия темы:** обоснование, рекламный проспект.

***Раздел . Кулинария***

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.

 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.

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. Сервировка стола к ужину.

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

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.

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.

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.

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

**Учащиеся должны знать:**

* Санитарные требование к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
* Общие сведенья о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежести молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
* Общие сведенья о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;
* Способы первичной обработке 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 приготовлению 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 приготовлении блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношений крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
* Способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков.
* 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, моченых 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, выражения соболезнования.
* Способы получения натуральных волокон животного происхождения, получения нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, нитей и тканей на их основе, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения.
* Принципы действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах, назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.
* Композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивки, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка.
* Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при отделке юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою.
* Назначения, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки.
* Правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки.
* Основные требования по уходу за одеждой и обувью.
* Санитарно-гигиенические требования к предметам и средства ухода за волосами, требования к прическе.

**Учащиеся должны уметь:**

* Работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие дезинфицирующие средства для мытья посуды.
* 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 настрочный шов с открытым срезом, настрочный шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрбатыватьклиньевую и коничесиую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинными способами, обметывание швов).
* Готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку на ткани, раскраивать коническую и клиньевую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.
* Выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпарывать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.
* ***Раздел . Технология выращивания растений***
* 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.
* 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.
* 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.

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование разделов и тем** | **Вид занятия** | **Всего часов** | **Виды самостоятельной работы** | **Дата проведения занятия** |
| **План.**  | **Факт.**  |
| **1**. | **Технология выращивания растений** |  | **8** |  |  |  |
| 1-2 | Правила безопасности с/х труда. Овощеводство.Краткая характеристика основных овощных культур.  | БеседаПрактическое занятие | 2 | Пр/р №1 «Изучение сортов капусты белокочанной капусты». |  |  |
| 3-4 | Уборка и учёт урожая корнеплодных культур. ПТБ при уборке картофеля. | Практическое занятие | 2 | Пр/р №2 «Технология уборки картофеля Пр/р №3 «Технология уборки семенников капусты, свеклы и моркови».» |  |  |
| 5-6 | Характеристика почв.Осенняя обработка почвы под овощные культуры на пришкольном участке. | Практическое занятие | 2 | Пр/р №3 « Осенняя обработка почвы» |  |  |
| 7-8 | Что такое полевой опыт? ПТБ при проведении полевых опытов.  | Практическое занятие | 2 | Пр/р №5 «Технология уборки урожая корнеплодов моркови и свеклы» |  |  |
| **2.** | **Материаловедение** |  | **4** |  |  |  |
| 9-10 | Натуральные волокна животного происхождения. | Объяснение | 2 | Пр/р № 8 «Сравнение волокон шерсти и натурального шелка». |  |  |
| 11-12 | Ткацкие переплетения. Свойства тканей. | Практическое занятие | 2 | Пр/р №9 «Выполнение макетов саржевого, сатинового и атласного переплетений»Пр/р №10 «Определение лицевой и изнаночной сторон тканей». |  |  |
| **3.** | **Машиноведение**  |  | **6** |  |  |  |
| 13-14 | Регуляторы швейной машины. | ОбъяснениеПрактическое занятие | 2 | Пр/р №11 «Регулировка качества машинной строчки». |  |  |
| 15-16 | Устройство и установка машинной иглы Уход за швейной машиной. | ОбъяснениеПрактическое занятие | 2 | Пр/р №12 «Подбор и установка швейной иглы Пр/р № 13 «Чистка и смазка швейноймашины». |  |  |
| 17-18 | Машинные швы. | Практическое занятие | 2 | Пр/р № 14 «Выполнение образцов машинных швов». |  |  |
| **4.** | **Создание изделий из текстильных материалов** |  | **18** |  |  |  |
| 19-20 | Одежда и требования к ней. | Объяснение | 2 | Пр/р № 15 «Зарисовка моделей юбки». |  |  |
| 21-22 | Снятие мерок для построения чертежа юбки. | Практическое занятие | 2 | Пр/р №16 «Снятие мерок для построения чертежа». |  |  |
| 23-24 | Конструирование юбки. | Практическое занятие | 2 | Пр/р №17 «Построение чертежа конической юбки»Пр/р №18 «Построение чертежа клиньевой юбки». |  |  |
| 25-26 | Моделирование юбки. | Практическое занятие | 2 | Пр/р № 20 «Моделирование конической юбки». |  |  |
| 27-28 | Раскройные работы. | Практическое занятие | 2 | Пр/р № 24 «Раскладка деталей юбки на ткани и раскрой». |  |  |
| 29-30 | Обработка вытачек и складок. | Практическое занятие | 2 | Пр/р № 25 « Обработка вытачек»Пр/р № 26 «Обработка складок». |  |  |
| 31-32 | Обработка застежки в боковом шве. | Практическое занятие | 2 | Пр/р № 27 «Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молния». |  |  |
| 33-34 | Обработка пояса, верхнего среза юбки. | Практическое занятие | 2 | Пр/р № 28 «Обработка пояса»Пр/р №29 «Обработка верхнего среза юбки». |  |  |
| 35-36 | Обработка нижнего среза юбки. | Практическое занятие   | 2 | Пр/р № 30 «Обработка петли и пришивание пуговицы».Пр/р №31 «Обработка нижнего среза юбки». |  |  |
| **5.** | **Создание изделий из поделочных материалов** |  | **6** |  |  |  |
| 37-38 | Подготовка к вышивке. | Объяснение | 2 | Пр/р № 32 «Подготовка к вышивке». |  |  |
| 39-40 | Счетные швы. | Практическое занятие | 2 | Пр/р № 34 «Выполнение образцов вышивки». |  |  |
| 41-42 | Использование компьютера для вышивания. | Практическое занятие с применением ПК | 2 | Пр/р № 36 «Создание схем для вышивки на компьютере.» |  |  |
| **6.** | **Творческий проект** |  | **10** |  |  |  |
| 43-44 | Выбор и обоснование проекта. | Беседа  | 2 |  |  |  |
| 45-46 | Разработка конструкции изделия и технологической карты. | Беседа | 2 |  |  |  |
| 47-48 | Изготовление изделия. | Практическое занятие | 2 |  |  |  |
| 49-50 | Экономическая и экологическая оценка. Разработка рекламного проспекта. | Практическое занятиеПрактическое занятие | 2 |  |  |  |
| 51-52 | Защита проекта. | Семинар-конференция | 2 |  |  |  |
|  | **Кулинария** |  | **8** |  |  |  |
| 53-54 | Физиология питания.Блюда из молока. | Объяснение | 2 | Пр/р№38 «Определение состава продукта питания» - работа с таблицами. |  |  |
| 55-56 | Блюда из рыбы и морепродуктов. | Объяснение | 2 |  |  |  |
| 57-58 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.Изделия из жидкого теста.  | Объяснение | 2 | Изучение таблиц. |  |  |
| 59-60 | Сладкие блюда и напитки. | Объяснение | 2 |  |  |  |
| **7.** | **Технология выращивания растений (весна)** |  | **8** |  |  |  |
| 61-62 | Сооружения защищённого грунта.  | Практическое занятие | 2 | Пр/р №46 «Расчет потребности рассады томата и капусты». |  |  |
| 63-64 | Выращивание рассады овощных культур. | Практическое занятие | 2 | Пр/р №47 «Технология пикировки сеянцев томата и капусты». |  |  |
| 65-66 | Высадка рассады в грунт. | Практическое занятие | 2 | Пр/р №49 «Посадка рассады в грунт». |  |  |
| 67-68 | Выращивание огурца в открытом грунте. | Практическое занятие | 2 | Пр/р №50 «Технология посева семян в открытый грунт». |  |  |
|  | **Всего:** |  | **68** | **34** |  |  |

**Материально-техническое обеспечение программы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Количество** |
| 1 | ПК | 1 |
| 2 | Швейная машина Janome | 10 |
| 3 | Оверлок | 1 |
| 4 | Утюг | 1 |
| 5 | Гладильная доска | 1 |
| 6 | Сантиметровая лента | 10 |
| 7 | Линейка закройщика | 12 |
| 8 | Ножницы раскройные | 10 |
| 9 | Пяльца | 10 |
| 10 | Набор лекал | 1 |

Комплект таблиц по конструированию и моделированию одежды, по кулинарии,

« Вязание крючком», « Вышивка».

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов по технологии.
2. Кулинария. Дело вкуса. [Электронный ресурс].ООО «Руссобит Паблишинг», 2000.
3. Энциклопедия интерьеров. [Электронный ресурс].ООО «Медиа-сервис», 2000.
4. Изонить. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. AlisaStudio, 2002.
5. Мультимедийная энциклопедия. Секреты красоты. [Электронный ресурс]. ООО «Руссобит Паблишинг», 2004.
6. Текстильное творчество. [Электронный ресурс]. ООО «Терра», Новосибирск, 2005.
7. Декоративные композиции. [Электронный ресурс]. ООО «Студия компас», 2005
8. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия. [Электронный ресурс]. ООО «Кирилл и Мефодий», 2004
9. Коллекция схем для вышивки крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2005
10. Самоучитель. Дизайн интерьеров. [Электронный ресурс].ООО «Бизнес софт», 2006.
11. Энциклопедия здорового питания. [Электронный ресурс]. ООО «Медиа-сервис», 2010.

**Список литературы**

**Учебно-методическое обеспечение программы**

1.Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.

**Учебники**

2. Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2012.-208с

**Учебные пособия**

1.Старикова Е. В. Корчагина Г. А. Дидактический материал по трудовому обучению: Кулинарные работы, Обработка ткани: 6Класс: Книга для учителя М.: Просвщение, 2010.

2.Проектная деятельность учащихся. 5-9 классы.

3.Бровина Е.В. Швея, портной. Комплект инструкционно-технологических карт

4. В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры

**Методическое обеспечение**

1.Технология.6 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2011-281с.

**Литература для учителя**

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.

Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 8 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.

 **Интернет-ресурсы:**

* http://yandex.ru каталог цифровых образовательных ресурсов.
* информационный проект кафедры технологии лицея № 8 «Олимпия» г. Волгограда //
* http://master-class.narod.ru
* Ярославский институт развития образования. Раздел «Технология» // www.ipk.yar.ru
* Начала экономики // www.besh.websib.ru
* Игры и задачи на развитие творческого мышления // www.rozmisel.ru
* Сайт о стиле и моде // www.shpilka.ru
* Сайт с технологическими описаниями изготовления праздничных поделок //
* www.sneg.by.ru