|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№** | **Изучаемый раздел, тема учебного материала** | | **Кол-во**  **часов** | | **Календар-ные сроки** | | | | | **Факти-ческие**  **сроки** | **Планируемые результаты обучения** | | | **Контрольно-измери-тельный материал** |
| **Знания** | **Умения** | **Общие учебные умения, навыки и** |
| **I. Кулинария (16ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.  2. | Вводное занятие. ТБ  Физиология питания. | | 1  1 | | 1.09  7.09 | | | | |  | Минеральные соли и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Значение солей кальция, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. | Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах. | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов |  |
| 3.    4. | Правила сервировки стола к обеду и ужину.  Складывание салфеток. | | 1  1 | | 8.09  15.09 | | | | |  | Особенности сервировки стола к ужину. Правила приглашения и приема гостей. Прием и дарение подарков. | Составлять меню для ужина. Составлять поздравления, приглашения. | Согласование и координация деятельности с другими ее участниками | Тест по минераль-ным вещес-твам. Прак-тическая работа. |
| 5.  6. | Блюда из круп.  Правила варки крупяных каш | | 1  1 | | 22.09  29.09 | | | | |  | Каши различной консистенции: вязкие, жидкие, рассыпчатые. Питательная ценность сахара и ягод. Растения, из которых получают сахар, крахмал. | Приготовление вязкой или жидкой каш. Первичная обработка круп. | Овладение уме-ниями совместной деятельности: сог-ласование и коор-динация деятель-ности с другими ее участниками | Устный опрос. Практическая работа. |
| 7.  8. | Блюда из молока и молочных продуктов.  Приготовление сырников | | 1  1 | | 5.10  6.10 | | | | |  | Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока. Питательная ценность и химиический состав мо-лока. Условия его хране-ния. Виды бактериаль-ных культур для приго-товления кисломо-лочных продуктов. | Определение качества молока. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов (сырников). | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Практическая работа. |
| 9.  10. | Виды макаронных изделий.  Блюда из макарон. | | 1  1 | | 12.10  13.10 | | | | |  | Пшеничная мука -сырьё для производства макаронных изделий, использование их в об-щественном питании, быту, турпоходе. | Отваривание макаронных изделий: дозировка, подготовка к варке, ре-жим варки. Соединение их с другими продуктами: маслом, сыром, яйцами (обжаривание) | Оценивание своей практической деятельности и практической деятельности одноклассников | Практическая работа |
| 11.  12. | Пищевая ценность рыбы.  Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. | | 1  1 | | 19.20  26.10 | | |  | | | Разновидности рыбных продуктов: рыба живая, охлажденная, мороженная, солёная. Признаки доброкачественности продуктов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. | Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Жаренье рыбы в це-лом виде. Определение готовности блюд из рыбы. | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Устный опрос. |
| 13.  14. | Продукты для похода.  Приготовление обеда в походных условиях. | | 1  1 | | | | 27.10  2.11 |  | | | Обеспечение сохран-ности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззара-живания воды. Соблю-дение мер противопо-жарной безопасности. | Приготовление пищи из консервов и концентратов: мясобобовые, супы-пюре. Подготовка места для приёма пищи. | Творческое ре-шение учебных и практических за-дач: умение моти-вированно отка-зываться от образ-ца, самостоя-тельно выполнять различные работы | Устный опрос |
| 15.  16. | Заготовка продуктов. Квашение и соление овощей. | | 1  1 | | | | 3.11  16.11 |  | | | Условия и сроки хранения квашеных и соленых продуктов; правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой | Проводить первичную обработку овощей;  Технологию квашения капусты, засолки огурцов, соления грибов, мочения яблок | Согласование и координация деятельности с другими ее участниками | Тест по кулина-рии |
| **II. Технология ведения дома (2ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 17.  18. | Технология ведения дома.  Уход за одеждой и обувью. | | 1  1 | | 17.11  23.11 | | |  | | | Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. | Ремонт одежды де-коративными отде-лочными заплатами ручными и машинными способами. Закладка на хранение. Шерстяных и меховых изделий. | выбирать и использовать выразительные средства и знаковые системы | Практическая работа. |
| **III.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Элементы материаловедения(4ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 19.  20. | Натуральные волокна животного происхождения.  Распознавание в тканях волокон хлопка, льна, шерсти и шелка. | | 1  1 | | 24.11  30.11 | | |  | | | Получение натуральных волокон животного происхождения.Понятие о раппорте переплете-ния. Влияние вида пере-плетения на драпируе-мость ткани. Сравни-тельные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. | Распознование в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шерсти и шелка. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. | Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов | Практическая работа. |
| 21.  22. | Ассортимент тканей животного происхождения. Прокладочные материалы, фурнитура. Свойства тканей. | | 1  1 | | 1.12  7.12 | | |  | | | Ассортимент шерстяных и шелковых тканей  Понятие «Фурнитура» | Распознавать ткани по ассортименту. Подбирать материал и фурнитуру для изделия. Механические, физические, технологи-ческие свойства тканей | Отражение в устной или пись-менной форме результатов сво-ей деятельности | Практическая работа. |
| **Элементы машиноведения (4ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 23.  24. | Регуляторы швейной машины.  Регулировка качества машинной строчки. | 1  1 | | | 8.12  14.12 | | |  | | | Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. | Наматывание нитки на шпульку. Устранение дефектов машинной строчки при помощи ре-гуляторов швейной машины. | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Практическая работа. |
| 25.  26. | Неполадки в работе швейной машины.  Уход за швейной машиной. | 1  1 | | | 15.12  21.12 | | |  | | | Замена иглы в швейной машине. Уход за швей-ной машиной: чистка и смазка.Знать технологию изготовления соедини-тельных и краевых швов. | Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Уметь выпол-нять соединительные и краевые швы. | Согласование и координация деятельности с другими ее участниками | Зачёт по машиноведению. |
| **Рукоделие. Художественные ремёсла (10ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 27.  28. | Лоскутное шитьё.  Понятие орнамента. | 1  1 | | | 22.12  28.12 | | |  | | | Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлением современной моды. | Подбор ткани по цвету, рисунку и фактуре, по-дготовка его к работе. Изготовление шаблонов из картона для раскроя элементов орнамента. | Выстраивать рациональную последовательность действий по выполнению технологической задачи. | Практическая работа |
| 29.  30. | Прокладочные материалы.  Раскрой ткани. | 1  1 | | | 29.12  18.01 | | |  | | | Технология соединения деталей между собой и с прокладкой. Виды прокладочных материалов и их использование. | Раскрой ткани с учётом направления нити основы. | Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей | Практическая работа |
| 31.  32. | Технология соединения лоскутной мозаики между собой  Влажно-тепловая обработка изделия. | 1  1 | | | 18.01  19.01 | | |  | | | Нить основы, нить утка, стачной шов вразутюжку. | Соединять детали между собой, использовать прикладной материал. | Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них | Готовое изделие. |
| 33.  34. | Роспись по ткани.  Выполнение композиций. | 1  1 | | | 25.01  26.01 | | |  | | | Приёмы стилизации реальных форм. Художественные особенности свободной росписи | Выполнение статичной, динамичной симметрич-ной и ассиметричной композиций. Подбор тканей и красителей. | Вносить необ-ходимые изме-нения в содер-жание техноло-гической после-довательности изготовления изделия | Практическая работа |
| 35.  36. | Приёмы выполнения росписи.  Закрепление рисунка на ткани. | 1  1 | | | 1.02  2.02 | | |  | | | Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. | Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиций с изображением пейзажа | Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических  ценностей | Контроль качества готового изделия. |
| **Черчение и графика(2ч) Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 37.  38. | Требования к лёгкому женскому платью.  Конструкции юбок. | 1  1 | | | 8.02  9.02 | | |  | | | Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью. | Подбор различных конструкций юбок с учё-том особенностей фигуры. | Отражение в устной или письменной форме резуль-татов своей деятельности | Практическая работа |
| 39.  40. | Силуэт и стиль в одежде.  Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки. | 1  1 | | | 15.02  16.02 | | |  | | | Силуэт, стиль, требо-вания к лёгкой одежде. Конструкции юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам. | Снятие мерок необходимых для пос-троения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Снимать и записывать измерения фигуры | Выбирать и использовать выразительные средства и знаковые системы | Практическая работа. |
| 41.  42. | Построение и оформление чертежей швейных изделий.Построение чертежа прямой юбки в М 1:4 и в М1:1. | 1  1 | | | 22.02  23.02 | | |  | | | Условное графическое изображение деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. | Построение основы чертежа в М1:4 и в нату-ральную величину по своим меркам с использованием чертежных инструментов | Выбор и исполь-зование вырази-тельных средств языка и знаковых систем (текст,таб-лица, схема, чер-теж, технологи-ческая карта) в соответствии с коммуникативной задачей | Чертеж изделия |
| 43.  44. | Моделирование прямой юбки.  Моделирование прямой юбки. Подготовка выкройки к раскрою. | 1  1 | | | 1.03  2.03 | | |  | | | Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Современ-ные направления моды в одежде. Индивидуаль-ный стиль в одежде. | Моделирование юбок различного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. | Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности | Практическая работа. |
| **Технология изготовления поясных швейных изделий (14ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 45.  46. | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткань. Раскрой юбки. | 1  1 | | | 8.03  9.03 | | |  | | | Технические условия на раскрой изделия. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка. | Раскладка выкройки, обмеловка и ракрой тка-ни. Прокладывание кон-турных и контрольных ли-ний и точек на деталях кроя. Готовить ткань к раскрою, выполнять экономичную раскладку, подготавливать детали кроя к обработке, | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Практическая работа |
| 47.  48. | Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка юбки к примерке.  Сметывание деталей кроя. | 1  1 | | | 15.03  16.03 | | |  | | | Правила проведения примерки поясного изделия, способы исправления дефектов | Стачивать вытачки, сутю-живать и отпаривать дета-ли изделия. Проводить примерку юбки. Определять дефекты и уметь их исправлять | Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей | Практическая работа |
| 49.  50. | Первая примерка юбки.  Внесение уточнений после примерки. | 1  1 | | | 22.03  23.03 | | |  | | | Технология стачивания вытачек, приутюживание, сутюживание. | Стачивание и приутюживание припусков на швы и вытачки. | Вносить необ-ходимые изме-нения в содер-жание техноло-гической после-довательности изготовления изделия | Контроль качества изготавливаемого изделия |
| 51.  52. | Способы обработка застежки.  Втачивание молнии в боковой срез юбки. | 1  1 | | | 5.04  6.04 | | |  | | | Технологию обработки застежки тесьмой-молнией. | Обрабатывать застежку тесьмой-молнией. | Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей | Качество изготавливаемого изделия. |
| 53.  54. | Способы обработки верхнего среза юбки.  Обработка верхнего среза юбки. | 1  1 | | | 12.04  13.04 | | |  | | | Преимущества застёжки-молнии. Технология втачивания молнии. | Обработка застёжки в боковом шве юбки тесьмой- молнией. | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Качество изготавливаемого изделия. |
| 55.  56. | Обработка пояса Соединение пояса с юбкой. | 1  1 | | | 19.04  20.04 | | |  | | | Прокладочные материалы: флизелин, дублерин. Способы обработки верхнего среза юбки | Приутюживание клеевых материалов к ткани. Обрабатывать верхний срез притачным поясом, обтачкой | Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей | Качество изготавливаемого изделия. |
| 57.  58. | Обработка нижнего среза юбки.  Окончательная отделка изделия | 1  1 | | | 26.04  27.04 | | |  | | | Способы обработки нижнего среза юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. | Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества готового изделия. | Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей | Контроль качества готового изделия. |
| 59.  60. | ***IV. Творческие, проектные работы (12ч)***  Выбор темы проекта.  Составление плана работы по проекту. | 1  1 | | | 3.05  3.05 | | |  | | | Проектирование изделий. Правила оформления титульного листа. | Оформление титульного листа, обоснование выбора темы проекта. | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Практическая работа |
| 61.  62. | Методы решения конструкторско-технологических задач.  Практическая работа: «Изготовление изделия». | | | 1  1 | | 4.05  10.05 | |  | | | Задачи на конструирование, переконструирование. | Решение конструкторско-технологических задач различными методами. | Комбинирование известных алгоритмов деятельносьти в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них | Практическая работа |
| 63.  64. | Построение «Звездочки обдумывания».  Изготовление работы | | | 1  1 | | 11.05  17.05 | |  | | | Правила и способы выполнения изделия | Выполнять проектную работу по выбранной теме | Практическая работа |
| 65.  66. | Экономическое обоснование проекта.  Расчёт себестоимости изделия. | | | 1  1 | | | 18.05  24.05 | |  | | Себестоимость, стоимость изделия. Экономность использования материалов. | Расчёт себестоимости изделия и экономическое обоснование проекта. | Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности | Практическая работа |
| 67.  68. | Доработка документации проекта.  Защита проектных работ | | | 1  1 | | | 25.05  25.05 | |  | | Правила защиты проектных работ | Защищать проект по выбранной теме | Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей | Защита проекта |
| **IV. Электротехнические работы (2ч)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 69.  70. | Электромонтажные работы.  Техника безопасности. | | | 1  1 | | | 31.01  31.01 | |  | | Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электри-ческой энергии. Виды соединения элементов в электрических цепях, графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Приемы монтажа установочных изделий. | Оконцевание, соединение и ответвление проводов. Оказание первой помощи при поражении электрическим током. Безопасно и экономно эксплуатировать бытовые электроприборы | Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей | Практическая работа |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

« Архангельская средняя общеобразовательная школа»

Новошешминского муниципального района Республики Татарстан

«СОГЛАСОВАНО» «УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УР: Директор МБОУ « Архангельская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ З И Ситникова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т А Дмитриева

01.09.2012 г. Приказ № от 01.09. 2012 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ**

для 6 класса

( базовый уровень)

учителя первой квалификационной категории

Федотовой Надежды Петровны

Количество часов по программе: 70

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета

протокол № 1 от 29.08.2012 г

**Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного курса «Технология» (далее рабочая программа) составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования. Рабочая программа учебного курса технология для 6 класса составлена на основе «Программы общеобразовательных учреждений ТЕХНОЛОГИЯ трудовое обучение для 5-11 классов», автора В.Д.Симоненко. Москва. Просвещение. 2008г. И примерной программы по технологии, авторы Э.Д.Днепров, А.Г.Аркадьев. Москва. Дрофа. 2008г.

Рабочая программа разработана на 70 часов из расчета 2 часа в неделю в 6 классах .

Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.

Для направления «Технология. Обслуживающий труд» базовыми являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», «Технология ведения дома», «Творческий проект», «Электротехнические работы». Программа ориентирована на приобретение жизненно необходимых знаний, умений и навыков, На всех занятиях рассматриваются вопросы технологии обработки различных материалов, знакомство с их технологическими и потребительскими свойствами, приемы оформления интерьера, приемы художественного рукоделия.

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

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и помогает каждому обучаемому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал, свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии

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.

Национально – региональные особенности содержания представлены в программе соответствующими технологиями, видами и объектами труда народов Татарстана в разделах «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», «Технология ведения дома».

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологичекое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

• освоение технологических знаний, технологической культуры с опорой на сведения, полученные при изучении других образовательных областей и предметов и на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

• освоение начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;

• овладение общетрудовыми умениями и умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;

• развитие творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;

• развитие способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;

• воспитание трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;

приобретение опыта применения и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности:

• определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих применение одного из них;

• творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;

• приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

• умение перефразировать мысль. Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, чертеж, технологическая карта и т.д.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

• использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет – ресурсы и другие базы данных;

• владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими её участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;

• оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Для реализации рабочей программы используется учебно-методический комплект, включающий учебники:

• Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд.6 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений – М.: Вентана-Граф, 2006. – 240с.;

• Бобунова И.В. Технология. 6 класс (для девочек): Поурочные планы – Волгоград: Учитель, 2003. – 92 с.

• Девятова М.И. Тестовые задания по технологии – Елабуга: Изд-во ЕГПУ, 2007. – 77с.

В целях реализации образовательной программы школы в примерную программу были включены следующие изменения:

6 класс – из резерва учебного времени 2 часа на изучение раздела «Конструирование и моделирование швейных изделий», 2 часа на раздел «Элементы материаловедения», 2 часа раздел «Черчение и графика» интегрирован с разделом «Конструирование и моделирование швейных изделий», 2 часа на изучение раздела «Кулинария»

Программа построена с учетом межпредметных связей с курсом химии, где изучаются основные сведения о химических элементах; биологии, где дается знакомство с химической организацией клетки и процессами обмена веществ; физики, где разъясняется понятие электрическая цепь, электрическая схема; черчения, где знакомят с видами графической документации и технологической картой

**Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся 6 класса**

**Учащиеся должны знать:**

возможности использования ЭВМ в информационных техно¬логиях;

санитарные требования к помещению кухни и столовой; пра¬вила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;

общие сведения о значении минеральных солей и микроэле¬ментов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего мо¬лока, технологию приготовления молочных супов и каш;

общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных про¬дуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;

способы первичной обработки рыбы, технологию приготовле¬ния рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, спосо¬бы тепловой обработки рыбы;

виды жарения продуктов, их отличительные особенности, по¬суду и инвентарь для жарения;

технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и не¬рыбных продуктов моря, способы определения готовности и пра¬вила подачи рыбных блюд к столу;

правила варки крупяных каш различной консистенции, осо¬бенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изде¬лий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жид¬кости при варке каш и гарниров;

способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;

виды и кулинарные свойства крахмала, технология приготов¬ления 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, мочение яблок;

значение композиции в интерьере, способы оформления ин¬терьера, 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, электронаг¬ревательными приборами; основы семейного уюта;

способы получения натуральных волокон животного проис¬хождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядиль¬ного производства и в домашних условиях, свойства натураль¬ных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;

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

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

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с откры¬тым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологиче¬ские приемы обработки юбки;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки; технологию вышивки атласными лентами; основные требования по уходу за одеждой и обувью; санитарно-гигиенические требования к предметам и средст¬вам ухода за волосами; требования к прическе.

Учащиеся должны уметь:

работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистя¬щими химическими веществами, мыть посуду, применять мою¬щие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;

определять качество молока, проводить его тепловую обра¬ботку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество гото¬вых блюд;

определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачи¬вать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, при¬готавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, ва¬рить 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, ва¬рить бобовые и макаронные изделия;

приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;

готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей;

выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить су¬хую и влажную уборку, пользоваться пылесосом и другими элек¬тробытовыми приборами;

определять раппорт саржевого и атласного переплетения, ли¬цевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;

регулировать качество машинной строчки, устанавливать иг¬лу 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 сим¬метричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять раз¬мер и место узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональ¬ности, насыщенности, выполнять счетные швы и свободную вы-шивку по рисованному контуру;

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

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

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клиньевую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты,

выполнять окончательную отделку и определять качество готово¬го изделия;

выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпа¬рывать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

**Содержание программы учебного курса 6 класс**

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения. Мине¬ральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, же¬леза, йода для организма человека. Суточная по¬требность в солях.

Практические работы. Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Опре¬деление количества и состава продуктов, обес¬печивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда. Таблицы, справоч¬ные материалы.

Технология приготовления пищи (10ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения. Кули¬нарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питатель¬ная ценность и химический состав молока. Усло¬вия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в пита¬нии человека. Ассортимент кисломолочных про¬дуктов. Виды бактериальных культур для приго¬товления кисломолочных продуктов.

Практические работы. Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготов¬ление молочного супа или молочной каши. При¬готовление простокваши, кефира, творога в до¬машних условиях. Приготовление блюда из кис-ломолочных продуктов.

Варианты объектов труда. Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения. Поня¬тие о пищевой ценности рыбы и нерыбных про¬дуктов моря. Возможности кулинарного ис¬пользования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой об¬работки рыбы.

Практические работы. Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определе¬ние свежести рыбы органолептическим мето¬дом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда. Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения. Виды круп и макаронных изделий. Правила варки кру¬пяных рассыпных, вязких и жидких каш, макарон¬ных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них ви¬таминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определе¬ние необходимого количества жидкости при вар¬ке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда. Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения. Обеспе¬чение сохранности продуктов. Посуда для приго¬товления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания во¬ды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противо¬пожарной безопасности.

Практические работы. Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения. Роль продовольственных запасов в экономном веде-нии домашнего хозяйства. Способы приготовле¬ния домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хра¬нения сушеных и замороженных продуктов. Тем¬пература и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы. Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, корень¬ев, зелени, лекарственных трав. Заморажива¬ние и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда. Фрукты, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ

И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (40 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (10ч)

Лоскутное шитье

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоску¬та. Орнамент в декоративно-прикладном искус¬стве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскут¬ного шитья, его связь с направлениями совре¬менной моды.

Практические работы. Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда. Прихватка, сал¬фетка, диванная подушка.

Свободная роспись по ткани

Основные теоретические сведения. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декора¬тивного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной роспи¬си тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свобод¬ной росписи.

Практические работы. Выполнение статич¬ной, динамичной, симметричной и асимметрич¬ной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и кра¬сителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с при¬менением солевого раствора. Закрепление ри¬сунка на ткани. Создание композиции с изобра¬жением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи" по ткани.

Варианты объектов труда. Декоративное панно, платок, скатерть.

Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения. Нату¬ральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних усло¬виях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплете¬ния. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характерис¬тики свойств хлопчатобумажных, льняных, шел¬ковых и шерстяных тканей.

Практические работы. Распознавание в тка¬нях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шер¬сти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Со¬ставление коллекции тканей саржевого и атлас¬ного переплетений.

Варианты объектов труда. Образцы хлопча¬тобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения (4 ч)

Основные теоретические сведения. Назна¬чение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной маши¬ны, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой,

Практические работы. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швей¬ной машиной, чистка и смазка.

Варианты объектов труда. Швейная машина.

Черчение и графика (2ч)

Общие правила построения и оформления чертежей. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Конструирование и моделирование поясных

швейных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения. Эксплу¬атационные, гигиенические и эстетические тре¬бования к легкому женскому платью. Ткани и от¬делки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для по¬строения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свобо¬ду облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схе¬мах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Ин¬дивидуальный стиль в одежде.

Практические работы. Снятие мерок и за¬пись результатов измерений. Построение осно¬вы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную •величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моде¬лирование юбки выбранного фасона. Подготов¬ка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертеж и выкрой¬ка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий (14ч)

Основные теоретические сведения. Назна¬чение и конструкция стачных, настрочных и на¬кладных швов, их условные графические обозна¬чения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полос¬ку. Способы обработки нижнего и верхнего сре¬зов юбки. Особенности влажно-тепловой обра¬ботки шерстяных и шелковых тканей,

Практические работы. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание кон¬турных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание дета¬лей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качест¬ва готового изделий.

Варианты объектов труда. Юбка коническая, клиньевая или прямая.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2 ч)

Уход за одеждой и обувью (2 ч)

Основные теоретические сведения. Совре¬менные средства ухода за бельевыми изделия¬ми, одеждой и обувью. Средства защиты от мо¬ли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы. Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отде¬лочными заплатами ручным и машинным спосо¬бами, Закладка на хранение шерстяных и мехо¬вых изделий. Закладка на летнее хранение зим¬ней обуви. Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда. Изделие, подле¬жащее ремонту, шерстяные изделия.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 ч)

Электромонтажные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения. Общее по¬нятие об электрическом токе. Виды источников то¬ка и потребителей электрической энергии. Прави¬ла электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства за¬щиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение эле¬ментов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды про¬водов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением элек¬тромонтажных работ.

Практические работы. Организация рабоче¬го места, использование инструментов и при¬способлений для выполнения электромонтаж¬ных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из де¬талей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током,

Варианты объектов труда. Электроосвети¬тельный прибор из деталей электроконструктора.

ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10 ч)

Примерные темы. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Содержание программы учебного курса 6 класс

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения. Мине¬ральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, же¬леза, йода для организма человека. Суточная по¬требность в солях.

Практические работы. Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Опре¬деление количества и состава продуктов, обес¬печивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда. Таблицы, справоч¬ные материалы.

Технология приготовления пищи (10ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения. Кули¬нарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питатель¬ная ценность и химический состав молока. Усло¬вия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в пита¬нии человека. Ассортимент кисломолочных про¬дуктов. Виды бактериальных культур для приго¬товления кисломолочных продуктов.

Практические работы. Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготов¬ление молочного супа или молочной каши. При¬готовление простокваши, кефира, творога в до¬машних условиях. Приготовление блюда из кис-ломолочных продуктов.

Варианты объектов труда. Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения. Поня¬тие о пищевой ценности рыбы и нерыбных про¬дуктов моря. Возможности кулинарного ис¬пользования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой об¬работки рыбы.

Практические работы. Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определе¬ние свежести рыбы органолептическим мето¬дом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда. Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения. Виды круп и макаронных изделий. Правила варки кру¬пяных рассыпных, вязких и жидких каш, макарон¬ных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них ви¬таминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определе¬ние необходимого количества жидкости при вар¬ке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда. Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения. Обеспе¬чение сохранности продуктов. Посуда для приго¬товления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания во¬ды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противо¬пожарной безопасности.

Практические работы. Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения. Роль продовольственных запасов в экономном веде-нии домашнего хозяйства. Способы приготовле¬ния домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хра¬нения сушеных и замороженных продуктов. Тем¬пература и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы. Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, корень¬ев, зелени, лекарственных трав. Заморажива¬ние и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда. Фрукты, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ

И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (40 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (10ч)

Лоскутное шитье

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоску¬та. Орнамент в декоративно-прикладном искус¬стве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскут¬ного шитья, его связь с направлениями совре¬менной моды.

Практические работы. Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда. Прихватка, сал¬фетка, диванная подушка.

Свободная роспись по ткани

Основные теоретические сведения. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декора¬тивного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной роспи¬си тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свобод¬ной росписи.

Практические работы. Выполнение статич¬ной, динамичной, симметричной и асимметрич¬ной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и кра¬сителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с при¬менением солевого раствора. Закрепление ри¬сунка на ткани. Создание композиции с изобра¬жением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи" по ткани.

Варианты объектов труда. Декоративное панно, платок, скатерть.

Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения. Нату¬ральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних усло¬виях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплете¬ния. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характерис¬тики свойств хлопчатобумажных, льняных, шел¬ковых и шерстяных тканей.

Практические работы. Распознавание в тка¬нях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шер¬сти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Со¬ставление коллекции тканей саржевого и атлас¬ного переплетений.

Варианты объектов труда. Образцы хлопча¬тобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения (4 ч)

Основные теоретические сведения. Назна¬чение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной маши¬ны, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой,

Практические работы. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швей¬ной машиной, чистка и смазка.

Варианты объектов труда. Швейная машина.

Черчение и графика (2ч)

Общие правила построения и оформления чертежей. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Конструирование и моделирование поясных

швейных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения. Эксплу¬атационные, гигиенические и эстетические тре¬бования к легкому женскому платью. Ткани и от¬делки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для по¬строения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свобо¬ду облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схе¬мах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Ин¬дивидуальный стиль в одежде.

Практические работы. Снятие мерок и за¬пись результатов измерений. Построение осно¬вы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную •величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моде¬лирование юбки выбранного фасона. Подготов¬ка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертеж и выкрой¬ка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий (14ч)

Основные теоретические сведения. Назна¬чение и конструкция стачных, настрочных и на¬кладных швов, их условные графические обозна¬чения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полос¬ку. Способы обработки нижнего и верхнего сре¬зов юбки. Особенности влажно-тепловой обра¬ботки шерстяных и шелковых тканей,

Практические работы. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание кон¬турных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание дета¬лей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качест¬ва готового изделий.

Варианты объектов труда. Юбка коническая, клиньевая или прямая.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2 ч)

Уход за одеждой и обувью (2 ч)

Основные теоретические сведения. Совре¬менные средства ухода за бельевыми изделия¬ми, одеждой и обувью. Средства защиты от мо¬ли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы. Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отде¬лочными заплатами ручным и машинным спосо¬бами, Закладка на хранение шерстяных и мехо¬вых изделий. Закладка на летнее хранение зим¬ней обуви. Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда. Изделие, подле¬жащее ремонту, шерстяные изделия.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 ч)

Электромонтажные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения. Общее по¬нятие об электрическом токе. Виды источников то¬ка и потребителей электрической энергии. Прави¬ла электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства за¬щиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение эле¬ментов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды про¬водов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением элек¬тромонтажных работ.

Практические работы. Организация рабоче¬го места, использование инструментов и при¬способлений для выполнения электромонтаж¬ных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из де¬талей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током,

Варианты объектов труда. Электроосвети¬тельный прибор из деталей электроконструктора.

ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10 ч)

Примерные темы. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

**Cодержание 6 класс**

I.Кулинария 16

Физиология питания 2

Технология приготовления пищи 12

Заготовка продуктов 2

II. Технология ведения дома 2

Уход за одеждой и обувью 2

III. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 40

Элементы материаловедения 4

Элементы машиноведения 4

Черчение и графика 2

Конструирование и моделирование швейных изделий 6

Рукоделие. Художественные ремесла 10

Технология изготовления поясных швейных изделий 14

IV. Творческие, проектные работы 10

V.Электротехнические работы 2

**Список литературы**

1. Технология. 5-11 . проектная деятельность учащихся/ авт.-сос.Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О. В. Павлова. – 2 изд., стереотип.- Волгоград: учитель, 2008. – 204 стр.

2. Развернутое тематическое планирование. Технология 5-11 классы. Вариант для девочек. По программе В.Д. Симоненко.. авторы: Е.А.Киселева, О.В.Павлова, Г.П. Попова. Г. Волгоград.

3. Творческая мастерская учителя . Технология. 5-9 классы.Автор: Боброва Л.В. издание 2009 .

4. Уроки по курсу технология . 5-9 классы. Авт: Перова. Е.Н. 2006.

5. Поурочные планы 8 класс .технология. Авт: И.В.Бобунова.2006.

6. Технология: Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 192 с.: ил.

7. Примерная программа основного общего образования по направлению “Технология. Обслуживающий труд»