**«Рассмотрено» «Согласовано» «Утверждено»**

***Руководитель МО Председатель МС Директор гимназии***

***\_\_\_\_\_\_/Казьмина Т.В./ \_\_\_\_\_\_\_\_/Лебединец Е.В./ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Кулинченко П.В./***

***Протокол № \_\_\_ от Протокол № \_\_\_ от Приказ № \_\_\_ от***

***«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2012г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2012г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2012г.***

**Рабочая программа**

**по технологии в 6-х классах**

**учителя**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**гимназии №76**

**Казьминой Татьяны Владимировны**

**І квалификационной категории**

**Рассмотрено на заседании Рассмотрено на заседании**

**районного МО педагогического совета**

 **Протокол № \_\_\_\_ от**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Лавроненко Л.К./ «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2012 г.**

**Протокол № \_\_\_\_ от**

**«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2012 г.**

**2012 – 2013 учебный год**

**Пояснительная записка**

Для обеспечения качественного обновления и совершенствования преподавания учебного предмета «Технология» в образовательной практике рекомендуется строить учебный процесс в соответствии с нормативными документами, определяющими содержание общего образования:

* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5.03.2004г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.03.2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования;
* Письмо Министерства образования РФ от 17.06.1997 г. №760/14-12 «Об особенностях обучения по программам образовательной области «Технология»;
* Закон РФ «Об образовании» (статьи 19,21) №12Ф-з от13.01.96 г.;
* Типовое положение об общеобразовательном учреждении (утверждено постановлением Правительства РФ от 19.03.2001г. №196)
* Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для общеобразовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования РФ от 09.03.2004г. №1312;

Для реализации задач профессиональной подготовки целесообразно использовать следующие документы:

* Типовое положение об общеобразовательном учреждении (утверждено постановлением Правительства РФ от 19.03.01г. №196);
* Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для общеобразовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования РФ от 09.03.04г. №1312;
* Концепция модернизации российского образования на период до 2010 года, утвержденная распоряжением правительства Российской федерации № 1756-р от 29.12.01 г.
* Письмо Минобрнауки России от 21.06.2006г. №03-1508 «О перечне профессий (специальностей) общеобразовательных учреждений»;
* Письмо Министерства образования РФ от 17.06.1997г. №760/14-12 «Об особенностях обучения по программам образовательной области «Технология»;

 Стандарты «Обязательный минимум содержания Образовательной области «Технология»

* (приказ МО РФ №56 от 30.09.99 г., №1236 от 19.05.98г., № 811/14-12 от 22.05..98.)
* Программы начального и основного общего образования.Сборник. Авторы: Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., Симоненко В.Д. – М.: Вентана-Граф, 2008 г.
* Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии, допущено МО РФ составитель Казакевич В.М., Марченко А.В.- Москва: Дрофа, 2000г.

Преподавание предмета «Технология» осуществляется на основе перечня программ образовательной области «Технология» в соответствие с приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях в 2012-2013учебном году»

 **Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.**

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

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.

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

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

**Цели и задачи учебного предмета в области формирования системы знаний, умений, ключевых компетенций обучающихся**

**Предметно-ориентированные**

1.Освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий.

2. 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.

3. Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

4. Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности,

ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

**Общеучебные**

|  |  |
| --- | --- |
| Познавательная деятельность |  Умение самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения результата); определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них. |
|  Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности. |
| Информационно-коммуникативная деятельность | Выбор и использование средств представления информации и знаковых систем (текст, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения, |
| Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, журналы, Интернет-ресурсы и другие базы данных. |
| Умение развернуто обосновывать суждения, давать определения; объяснение изученных положений на самостоятельно подобранных конкретных примерах. |
| Рефлексивная деятельность | Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками, постановка общей цели и определение средств ее достижения, объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива. |
| Объективное оценивание своих учебных достижений, поведения, черт своей личности, учет мнения других людей при определении собственной позиции и самооценке. |

**Межпредметные связи**

 Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

Рабочая программа по технологии в соответствии с учебным планом гимназии рассчитана для 6 класса - 2 часа в неделю, 70 часов в год.

**Структура курса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Модуль (глава)** | **Примерное количество часов** |
| 1 | Вводное занятие | 2  |
| 2 | Рукоделие. Вязание на спицах. | 10 |
|  | Проектные творческие работы | 2 |
| 3 | Элементы материаловедения. | 4 |
| 4 | Элементы машиноведения. | 8 |
| 5 | Создание изделий из текстильных материалов. | 22 |
| 6 | Вышивка. | 10 |
| 7  | Кулинария. Блюда Донской кухни. | 12 |
|  | Итого: | 70 |

**Содержание курса**

**Рукоделие. Вязание на спицах.**

**(10 часов)**

*Основные теоретические сведения*

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

*Практические работы*

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

*Варианты объектов труда.*

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

**Элементы материаловедения (4часа).**

*Основные теоретические сведения*

Натуральные волокна животного происхождения. 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.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

*Практические работы*

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

*Варианты объектов труда.*

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

**Элементы машиноведения (8часов).**

*Основные теоретические сведения*

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, 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 швейной машиной, чистка и смазка.

*Варианты объектов труда.*

Швейная машина.

**Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).**

*Основные теоретические сведения*

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

*Варианты объектов труда.*

Чертеж и выкройка юбки.

**Технология изготовления поясных швейных изделий (16 час).**

*Основные теоретические сведения*

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

*Практические работы*

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных 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 деталей изделия. Окончательная отделка и влажно- тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готово- го изделия.

*Варианты объектов труда.*

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

**Вышивка (10 часов)**

*Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, рап- порт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

*Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки. Определение места и размера узора на изделии. Счетные швы: крест, полукрест, косая стежка, гобеленовый шов.

*Варианты объектов труда.*

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

 **Кулинария (12 час).**

 **Физиология питания(2часа)**

*Основные теоретические сведения*

Минеральные соли и микроэлементы, *содержание их в пищевых продуктах*. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

*Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

*Варианты объектов труда.*

Таблицы, справочные материалы

**Технология приготовления пищи (10 час).**

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2часа)**

*Основные теоретические сведения*

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Пи-

тательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продук-

тов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

*Практические работы*

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

*Варианты объектов труда*

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2часа)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

*Практические работы*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. 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 (2часа)**

*Основные теоретические сведения*

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "B". Причины увеличения веса и объема при варке.

*Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке 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 (1 час)**

*Основные теоретические сведения*

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

*Практическая работа:*

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

**Заготовка продуктов (1час).**

*Основные теоретические сведения*

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты.

Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

*Практические работы*

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

*Варианты объектов труда.*

Соленый огурец, квашеная капуста.

|  |
| --- |
|  **Перечень практических работ** |
| **№** | **тема** |
| 1 | Изучение общих правил ТБ |
| 2 | Схемы вязания |
| 3 | Вязание лицевых петель |
| 4 | Вязание изнаночных петель |
| 5 | Прибавление и убавление петель |
| 6 | Вязание декоративных элементов для одежды |
| 7 | Алгоритм творческого проекта |
| 8 | Сравнение волокон шерсти и натурального шелка» |
| 9 | Выполнение макетов саржевого, сатинового и атласного переплетений |
| 10 | Определение лицевой и изнаночной сторон тканей |
| 11 | Регулировка качества машинной строчки |
| 12 | Подбор и установка швейной иглы |
| 13 | Чистка и смазка швейной машины |
| 14 | Выполнение образцов машинных швов |
| 15 | Зарисовка моделей юбки |
| 16 | Снятие мерок для построения чертежа |
| 17 | Построение чертежа конической юбки |
| 18 | Построение чертежа клиньевой юбки |
| 19 | Построение чертежа клиньевой юбки |
| 20 | Моделирование конической юбки |
| 21 | Моделирование клиньевой юбки |
| 22 | Изготовление лекал |
| 23 | Подготовка ткани |
| 24 | Раскладка деталей юбки на ткани и раскрой |
| 25 | Обработка вытачек |
| 26 | Обработка складок |
| 27 | Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молния |
| 28 | Обработка пояса |
| 29 | Обработка верхнего среза юбки |
| 30 | Обработка петли и пришивание пуговицы |
| 31 | Обработка нижнего среза юбки |
| 32 | Подготовка к вышивке |
| 33 | Составление орнаментов |
| 34 | Выполнение образцов вышивки |
| 35 |  Выполнение образцов вышивки |
| 36 | Создание схем для вышивки на компьютере |
| 37 | Окончательная отделка вышивки |
| 38 | Определение состава продукта питания» - работа с таблицами. |
| 39 | Приготовление блюд из молока |
| 40 | Разделка солёной рыбы |
| 41 | Приготовление супа из рыбных консервов |
| 42 | Приготовление каши гречневой |
| 43 | Приготовление макарон с сыром |
| 44 | Приготовление блинов |
| 45 | Приготовление киселя |
| **Перечень лабораторных работ** |
| 1 | Сравнение волокон шерсти и натурального шелка |
| 2 | Распознавание тканей выработанных саржевым и атласным переплетениями. |
| 3 | Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей. |
|  |

**Темы контрольных работ**

1. Элементы машиноведения
2. Элементы материаловедения
3. Технология изготовления поясного изделия
4. Кулинария

**Требования к уровню подготовки обучающихся**

|  |  |
| --- | --- |
| **Модуль 1** |  **Вводное занятие** |
| **Компетенции** | технология в жизни человека и общества, содержание и задачи предмета «технология», техника безопасности в кабинете технологии. |
| **Компоненты** | возможности использования ЭВМ, способы получения, хранения и использования информации. |
| **Модуль 2** | **Рукоделие.**  |
| **Компетенции** | композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холод­ные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка |
| **Компоненты** | 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 |
| **Модуль 3** | **Элементы материаловедения** |
| **Компетенции** | способы получения натуральных волокон животного проис­хождения, получение нитей из этих волокон в условиях пря­дильного производства и в домашних условиях, свойства нату­ральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения |
| **Компоненты** | определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани |
| **Модуль 4** | **Элементы машиноведения** |
| **Компетенции** | принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины; |
| **Компоненты** | 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; |
| **Модуль 5** | **Создание изделий из текстильных материалов**  |
| **Компетенции** | эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния к легкому женскому платью, материалы и отделки, приме­няемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные тех­нологические приемы обработки юбки;правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки |
| **Компоненты** | выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клиньевую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсаж­ной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машин­ным способами, обметывание швов); готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клиньевую юбки. |
| **Модуль 6** | **Оформление интерьера** |
| **Компетенции** | значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере, санитарно-гигиениче­ские требования к уборке жилых и производственных помеще­ний;правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колю­щим и режущим инструментом, с электрооборудованием, элек­тронагревательными приборами;основы семейного уюта;традиционные и семейные праздники, правила соблюдения траура, выражение соболезнования |
| **Компоненты** | выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить сухую и влажную уборку, пользоваться пылесосом и другими электробытовыми приборами; |
| **Модуль 7** | **Кулинария. Донская кухня.**  |
| **Компетенции** | санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды; общие сведения о значении минеральных солей и микроэле­ментов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значе­нии, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш; общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных про­дуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы речных пород, методы определения качества рыбы;способы первичной обработки рыбы, технологию приготов­ления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, спо­собы тепловой обработки рыбы; виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья; технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и не­рыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изде­лий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров; способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков; виды и кулинарные свойства крахмала, технологию при­готовления компотов и киселей; правила сервировки стола к ужину;общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки огур­цом, помидоров, грибов, зелени, мочения яблок |
| **Компоненты** | 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. |

**Список литературы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Авторы** | **Название** | **Год****издания** | **Издательство**  |
| 1 | Симоненко В.Д. | «Технология» 6 класс | 2009 | «Вентана- Граф» |
| 2 | Кожина О.А. | «Технология» 6 класс | 2008 | Дрофа |
| 3 | Симоненко В.Д., Павлова О.Д. | Технология. Поурочные планы 6 класс | 2007 | Волгоград: Учитель |
| 4 | Астраханцева С.В. | Методические основы преподавания декоративно-прикладного творчества. | 2006 | Ростов н/Д изд-во«Феникс» |
| 5 | Маркуцкая С.Э. | Технология в схемах, таблицах, рисунках. | 2008 | М.: изд-во «Экзамен» |
| 6 | Маркуцкая С.Э. | Технология. Обслуживающий труд. Тесты. | 2006 | М.: изд-во «Экзамен» |
| 7 | Ярыгина А.А. | Технология. Этот чудесный батик. Конспекты занятий к разделу «Художественная роспись ткани» | 2006 | Волгоград: Учитель |
| 8 | Норенко И. Г. | Технология. Русские традиции при изготовлении различных изделий. Конспекты занятий. | 2007 | Волгоград: Учитель |
| 9 | Пахомова Н.Ю. | Метод учебного проекта в образовательном учреждении. | 2005 | М: АРКТИ |
| 10 | Павлова О.В. | Неделя технологии в начальной и средней школе. | 2007 | Волгоград: Учитель |
| 11 | Боброва Л.В. | Технология 5-9 классы. Уроки с использованием ИКТ, внеклассные мероприятия. | 2009 | Волгоград: Учитель |
| 12 | Есаян Т.С., Шамшина Н.А. | Технология. Методическое пособие. | 2008 | Ростов н/Д изд-воРО ИПК и ПРО |
| 13 | Путилина Л.Л. | Технология раскроя без построения чертежа с применением и корректировкой стандартных выкроек. | 2006 | Ростов-на-Дону |
|  |   |  |  |  |
| **Дополнительная литература** |
| **№** | **Авторы** | **Название** | **Год****издания** | **Издательство**  |
| 1 | Мирошниченко М.М. | «Интерьер квартиры» | 2007 | Ростов н/Д изд-во «Донское слово» |
| 2 | Пономарев Е. | Я познаю мир: детская энциклопедия: История ремесел | 2006 | М.: ООО изд-во АСТ, «Олимп» |
| 3 | Браницкий Г.А. | Стильный интерьер своими руками. Картины из ниток. | 2005 | Мн: ООО «Харвест» |
| 4 | Крылова В.Н. | Энциклопедия рукоделия | 2000 | М: Ниолоа-Пресс |
| 5 | Юруть Н.А. | Рукоделие: вышивка, фриволите, макраме, вязание, изделия из бисера, шторы, подушки.  | 2004 | Мн: ООО «Харвест» |
| 6 | Белоусов Р.С. | Я познаю мир: детская энциклопедия: Экономика | 2007 | М.: ООО изд-во АСТ, «Олимп» |
| 7 | Никоненко Н.М. | Декоративно-прикладное творчество | 2006 | Ростов н/Д изд-во«Феникс» |
| 8 | Куликова В.Н. | Вышиваем бисером. Новые техники и узоры. | 2006 | ООО «ТД изд-во Мир книги» |
| 9 | Бобита М. | Рукоделие | 2000 | Харьков «Фолио»«Единорог» |
| 10 | Чибрикова О.В. | Прикольные подарки к любому празднику. | 2008 | М: Эксмо |
| 11 | Леонова О.В. | Рисуем нитью: ажурные картинки | 2005 | СПб: изд. дом «Литера» |
| 12 | Воздроганова Т., Мосолова И. | Ручная работа. Изделия для дома, дачи и себя любимой. | 2007 | М: Эксмо |
| 13 | Максимова М., Кузьмина М. | Вышивка. | 2000 | М: Эксмо пресс |
| 14 | Максимова М., Кузьмина М. | Девичьи хлопоты. | 2000 | М: Эксмо пресс |
| 15 | Максименко О. | Как шить красиво. | 2000 | М: изд-во АСТ |
| 16 | Мирзоян А. | Мир этикета | 2001 | Урал ЛТД |
| 17 | Лагутина Л.А.,Лагутина С.В. | Донская и казачья кухня. | 2001 | Ростов н/Д изд-во«Феникс» |
| 18 | Лагутина Л.А.,Лагутина С.В. | Что приготовить из овощей? | 2001 | Ростов н/Д изд-во«Феникс» |
| 19 | Лагутина Л.А.,Лагутина С.В. | Кулинария для тех, кому всегда некогда. | 2000 | Ростов н/Д изд-во«Феникс» |
| 20 | Ставицкий В.Б. | Домашние заготовки | 2007 | Ростов н/Д изд-во«Феникс» |
| 21 | Серия «Семь поварят» | Готовим к празднику | 2009 | Челябинск:Аркаим |

**Обеспеченность материально-техническими и информационно-техническими ресурсами**

**Интернет-ресурсы**

<http://fsu-expert.ru> – портал по учебникам

<http://it-n.ru> – сеть творческих учителей

<http://www.ipkpro.aaanet.ru> - сайт РО ИПК и ПРО

<http://school-collection.edu.ru/> - единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

<http://som.fsio.ru/> -  сетевое сообщество методистов

<http://www.apkpro.ru/content/blogsection/43/577/> - федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях

<http://www.auditorium.ru/> - Российское образование – сеть порталов

<http://www.ed.gov.ru/> **- сайт Министерства образования РФ**

<http://www.edu.ru/> - каталог образовательных Интернет-ресурсов

<http://www.fio.ru> - Федерация Интернет-образования

<http://www.lib.ru> / - Электронная библиотека

<http://www.profile-edu.ru> - сайт по профильному обучению

<http://www.rsl.ru/> - Российская государственная библиотека

<http://www.standart.edu.ru> - Новый стандарт общего образования

<http://www.ug.ru> – Учительская газета

-Информационно-коммуникационные технологии в образовании // <http://ict.edu.ru/lib/>

-МО РФ. Федер. агентство // <http://www.ed.gov.ru/prof-edu/>

-Непрерывная подготовка учителя технологии// <http://tehnologiya.ucoz.ru>

-Федеральный портал «Российское образование» //<http://www.edu.ru/><http://antonmakarenko.narod.ru> – Международная ассоциация А.С. Макаренко;

<http://www.ioso.iip.net/> - Институт содержания и методов обучения (ИСМО) РАО;

<http://www.mediaeducation.ru/> - Лаборатория технических средств обучения и     медиаобразования ИСМО РАО;

<http://www.trizminsk.ogr/> -Некоммерческий проект Центра ОТСМ-ТРИЗ технологий, г. Минск, Беларусь;

<http://www.trizminsk.com/> - Лаборатория образовательных технология (технологий ТРИЗ).

<http://.old.prosv.ru/metod/chernyakova/12.html> - 25 уроков по технологии обработки тканей в 5 классе из книги В.Н. Черниковой «Методика преподавания курса «Технологии»

<http://iatp.projectharmony.ru/about.php?menu=publication&lang=RUS>

Здесь представлены конспекты занятий по темам: «Ласковая глина», «Лоскутная техника» Автор – учитель технологии Л.И.Панина,г. Омск и многие другие.

**Контрольно-измерительные материалы**

**Элементы машиноведения**

**Отметьте все правильные ответы.**

**1.** Причиной возникновения дефекта строчки «слабая строчка» является

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2. Как исправить петляние строчки снизу?**

1.Усилить натяжение нижней нитки.

2. Ослабить натяжение нижней нитки.

3.Усилить натяжение верхней нитки.

4.Ослабить натяжение верхней нитки.

**3. Дополните ответ.**

 Машинная игла состоит из следующих частей:

1) колба

2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3) короткий желобок

4) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6) лыска

 7) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8) желобок

**4. Чем больше номер ниток, тем они**

1. Толще

2. Тоньше

**5.** **Определите правильную последовательность выполнения работы при установке иглы.**

1. Ослабить винт на муфте игловодителя.
2. Вставить иглу и прочно закрепить винтом.
3. Установить игловодитель в крайнее верхнее положение.

***Поставить цифры в нужном порядке\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**Продолжите предложение.**

**6.** Длинный желобок на стержне иглы необходим для того, чтобы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**7.** Установите соответствие между неполадкой в работе машины и ее причиной

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Пропуск стежков | А | Тупая игла |
| 2 | Выбивание нити из ткани | Б | Слабый прижим лапки |
| 3 | Петляние строчки снизу | В | Несоответствие номера иглы номеру ниток |
| 4 | Плохое продвижение ткани | Г | Слабое натяжение верхней нитки |

*Ответ: цифра-буква \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**8.**  **Регулировка натяжения верхней нити в швейной машине осуществляется:**

1 регулятором натяжения нижней нити;

2 регулировочным винтом на шпульном колпачке;

3 регулятором прижима лапки;

4 регулятором натяжения верхней (игольной) нитки;

5 нитепритягивателем.

**Отметьте все правильные ответы.**

**9. К дефектам машинной строчки относиться:**

1. переплетение ниток смещено вниз

2. натянутая ткань

3. слабая строчка

4. переплетение ниток смещено вверх

5. погнутая игла

6. натянутая строчка

**10. Вставь пропущенные слова**

При смазке машины \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ масло наливают в специальную \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и закапывают по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ капли во все \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ машины.

**Кулинария**

**КРУПЫ, МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

1.        Соотнеси вид крупы соответствующему способу первичной обработки:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид крупы  | Первичная обработка  |
| *1)    пшено,* *2)    гречневая крупа,* *3)    манная крупа,* *4)    рис,* *5)    геркулес,* *6)    перловая крупа,* 7)      *пшеничка.*  | *а) крупы моют,* *б) крупы перебирают,* *в) крупы замачивают,* *г) крупы просеивают,* *д) крупы подсушивают.*  |

2.        Соотнеси название крупы и зерновой культуры:

|  |  |
| --- | --- |
| Зерновые культуры  | Вид крупы  |
| *а) овес,* *б) кукуруза,* *в) пшеница,* *г) гречиха,* *д) рис,* *е) просо,* *ж) ячмень.*  | *1)    овсяная "Геркулес",* *2)    рис,* *3)    пшено,* *4)    ячневая,* *5)    перловая,* *6)    манная,* *7)    кукурузная,* *8)    гречневая.*  |

3.     Соотнеси вид крупы с консистенцией каши:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид крупы  | Консистенция  |
| *а) пшено д) пшеничка* *б) манка е) рис* *в) греча ж) ячневая* *г) геркулес з) перловая*  | *1)    рассыпчатая,* *2)    жидкая,* *3)    вязкая.*  |

**МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ**

1.        Перечисли блюда из творога, не требующие тепловой обработки:

*а) творог со сметаной, в) сырники, д) творожная масса.*

*б) запеканка, г) пудинг,*

2.        Соотнеси название продуктов и сроков их хранения:

|  |  |
| --- | --- |
| Название продуктов  | Сроки хранения  |
| *1)    кефир,*  | *а) 36 час.,*  |
| *2)    творог,*  | *б) 24 час.,*  |
| *3)    сметана,*  | *в) 20 час.,*  |
| *4)    молоко,*  | *г) 72 час.,*  |
| *5)    сливки,*  | *д) 5 сут.,*  |
| *6)    масло,*  | *е) 15 сут.*  |
| *7)    сыр.*  |   |

3.     Выбери из перечисленных продуктов молочные: *а) творожные сырники, б) йогурт, в) кисель,г) масло топленое,д) майонез, е) кефир.*

 **Элементы материаловедения**

*1. Волокна растительного происхождения получают из:*

а) крапивы
б) льна
в) шерсти
г) хлопка
д) шёлка

Ответ: бвгд.

*2. Сырьём для получения шелковых нитей является:*

а) волокна тутового шелкопряда
б) волокна льна
б) волокна овечьей шерсти

Ответ: а.

*3. Процесс получения ткани из ниток путём их переплетения называется:*

а) прядением
б) ткачеством
в) отделкой

Ответ: б

*4. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:*

а) окрашенная
б) однотонная
в) гладкокрашеная
г) отбелённая
д) цветная

Ответ: б

*5. Виды народных ремёсел:*

а) плетение из лозы
б) вышивка бисером
в) ковроткачество
г) кулинария
д) овощеводство
е) цветоводство
ж) изделия из бересты

Ответ: абвж

*6. Признаки шерстяной ткани:*

а) мягкая
б) шероховатая
в) матовая
г) блестящая
д) жёсткая

Ответ: ав

*7. Физико-механические свойства тканей:*

а) прочность
б) осыпаемость нитей
в) сминаемость
г) драпируемость

Ответ: абв

*8. Гигиенические свойства тканей:*

а) гигроскопичность
б) пылеёмкость
в) усадка
г) теплозащитность
д) раздвижка нитей

Ответ: абг

*9. Технологические свойства тканей:*

а) усадка
б) гигроскопичность
в) сминаемость
г) раздвижка нитей
д) осыпаемость нитей

Ответ: агд.

**Технология изготовления поясного изделия**

1. *Впишите нужное слово в оставленное место:*

Мерки снимаются с ………………..стороны фигуры.

Ответ: с правой.

*2. В процессе моделирования вытачки на прямой юбке могут быть преобразованы в:*

а) швы
б) рельефы
в) жабо
г) воланы
д) фалды

 Ответ: абд.

*3. К соединительным швам относятся:*

а) стачной
б) настрочной
в) накладной
г) в подгибку с открытым срезом

Ответ: абг

*4. Юбки по конструкции бывают:*

а) прямые
б) клиньевые
в) диагональные
г) конические
д) расширенные
е) зауженные

Ответ: абг