Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Сут-Хольскогокожууна Республика Тыва

«Ак-Дашская средняя общеобразовательная школа»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| РассмотреноНа заседании ШМОРуководительМО:\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ч.А.Монгуш/Протокол № 1 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г. |  «Согласовано»ЗД по УВР:\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Е.К.Донгак/«29» августа 2014 г. | Принятна педсовете учителейПротокол №129 августа 2014 г. | «Утверждаю»Директор школы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_/В.Д.Ооржак/Приказ дир. школы №110«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2014 г. |

Рабочая программа

Предмет: технология (Обслуживающий труд)

Класс: 5-8

на 2014-2015 учебный год.

Составила: Чечена Александровна Монгуш,

учитель технологии 2

квалификационной категории

*(Ф.И.О учителя-составителя программы,
квалификационная категория)*

С.Ак-Даш, 2014

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии (обслуживающий труд) для 6 класса разработана на основе:

1. Примерной программой начального и основного общего образования основного общего по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой и учебники под редакцией В.Д. Симоненко, издательский центр «Вентана-Граф» (М.,2010г).
2. Требований государственного стандарта начального общего , основного общего и старшего (полного) общего образования. Приказ Министерства образования Российской Федерации от 05.03..2004 года №1089.;
3. Учебника В.Д Симоненко. Технология. Обслуживающий труд: учебник для 6 класса общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д.Симоненко
4. Положения о разработке и утверждении рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модуле) МБОУ Сут-хольского кожууна Республики Тыва «Ак-Дашская СОШ». Приказ №132/1 от 26.06.2015 год;
5. Учебного плана МБОУ Сут-хольского кожууна Республики тыва «ак-Дашская СОШ» на 2015-2016 учебный год. Приказ № 132 от26.06.2015 год;
6. Годового календарного графика МБОУ Сут-хольского кожууна Республики Тыва «Ак-Дашская СОШ» на 2014-2015учебный год.приказ № \_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 год.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение **следующих целей**:

**Освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

* **Овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **Развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения. Интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **Воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **Получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Общая характеристика предмета**

 Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Независимо от изучаемых технологий содержание программ по всем направлениям общеобразовательной области «Технология» предусматривает включение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* Культура и эстетика труда;
* Получение, обработка, хранение и использование информации;
* Основы черчения, графики, дизайна;
* Элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* Знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
* Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* Проектная деятельность;
* История, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

 Все разделы программ содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

**Основная форма обучения** – учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетным **методами** являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектов и заданий.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они предлагают в качестве творческой идеи.

 При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональное расходование материалов, утилизация отходов.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и раскрыть индивидуальные способности каждого ученика, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

По учебному плану школы на изучение предмета в 6 классе **отводится 2 часа в неделю, 70 часов в год .**

**Структура курса.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **тема** | **Количество часов** |
| 1 | Вводный урок | 1 |
| 2 | Сельскохозяйственный труд | 6 |
| 3 | Кулинария | 18 |
| 4 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 32 |
| 5 | Технология ведения дома | 6 |
| 6 | Проектирование и изготовление изделий | 7 |
|  | итого | 70 |

**Содержание рабочей программы**

**Вводный урок -1 часа**

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 6 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

***Осенние сельскохозяйственные работы (3 часа)***

По местному условию в программе включены раздел по сельскохозяйственному труду. Чтобы реализовать обязательный минимум содержания по этим разделам, необходимо наличие учебно-материальной базы для практической деятельности школьников. Школьный учебно-опытный участок является основной базой для практической работы учащихся.

В результате изучения этого раздела ученик должен:

*Знать/понимать* полный технологический цикл получения 2-3 видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и сортов сельскохозяйственных культур своего региона.

*Уметь*разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на пришкольном участке.

*Использовать* приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для обработки почвы и уход за растениями; выращивания растений рассадным способом; выбора средств защиты растений от вредителей и болезней.

Кулинария (16 часов)

***Физиология питания (2 часа)***

*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 часов):***

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

*Основные теоретические сведения*

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. 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 4 часа***

*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 2 часа***

*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.

***Изделия из жидкого теста 2 часа***

*Основные теоретические сведения*

Значение изделий из жидкого теста в питании человека. Виды теста и изделия из него.

*Практические работы*

Приготовление изделий из жидкого теста.

*Варианты объектов труда*

Блины, оладьи, блинчики.

***Сладкие блюда и напитки2 часа***

*Основные теоретические сведения*

Значение фруктов и ягод в кулинарии и в питании человека. Хранение фруктов и ягод. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и напитков.

*Практические работы*

Приготовление компота, киселя из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод.

*Варианты объектов труда*

Компот, кисель

***Сервировка стола 2 часа***

*Основные теоретические сведения*

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

*Практические работы*

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения

*Варианты объектов труда*

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

***Лоскутное шитье 4 часа***

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной 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, салфетка, игрушка, диванная подушка.

***Элементы материаловедения (2 часа)***

*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 (4 часов)***

*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 (12 часов****)*

*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 ведения дома (2 часа)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты, гостиной. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

*Практические работы*

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

*Варианты объектов труда*

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

**Творческие, проектные работы (8 часа)**

 *Творческий проект (8 часа)*

*Основные теоретические сведения*

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы*

Изготовление прямой юбки.

Изготовление конической юбки.

Изготовление клиньевой юбки

**Содержание контрольных работ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема контрольных работ** | **часы** | **Дата проведения** |
| **1** | Контрольная работа по разделу «Кулинария» | 1 |  |
| **2** | Контрольное тестирование «Материаловедение» | 1 |  |
| **3** | Зачет Тестирование «Машиноведение» | 1 |  |
| **4** | Зачет. Машинные швы |  |  |
| **5** | Контрольная работа «Конструирование и моделирование одежды» | 1 |  |
| **6** | Культура ведение дома и  | 1 |  |
| **7** | Тестирование. Декоративно-прикладное творчество Лоскутное шитье | 1 |  |
| **8** | Зачет. ЗащитаТворческого проекта | 1 |  |

**Требования к уровню подготовки обучающихся**

* **ПЕРЕЧЕНЬ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ У ШКОЛЬНИКОВ 6 КЛАССОВ**
	+ **Должны знать:**
* О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.;
* О применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
* Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженного мяса. Правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
* Требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* Общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда изтворог в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
* Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краев пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
* Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
* Роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
* Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* Виды легкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуру человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
* Экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* Единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

 **Должны уметь:**

* Оказать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* Определять качества мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
* Приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
* Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
* Проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* Выращивать комнатные растения и размещать их;
* Соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* Закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной сточкой;
* Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки моделировать фасоны платья;
* Выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
* Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* Выполнять штопку швейных изделий.

**Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно–смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.**

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

* Вести экологически здоровый образ жизни;
* Использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
* Планировать и оформлять интерьер комнаты;
* Проводить уборку квартиры;
* Ухаживать за одеждой и обувью;
* Соблюдать гигиену;
* Выражать уважение и заботу к членам семьи;
* Принимать гостей и правильно вести себя гостях;
* Проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Условные обозначения:**

* **Уровни освоения:**

П – продуктивный;Р – репродуктивный;

И – исследовательский;Т – творческий;

ПО - поисковый.

**Тематичекое планирование 6класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п.п** | **Тема урока** | **Количество****часов** | **Датапроведения** | **Тип урока** | **Требования к уровню подготовки учащихся** | **Домашнее****задание** |
|  **По плану** | **факт** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| **Наименование раздела и количество часов** |
| **Вводный урок 1 часа**  |
| 1-2 | Первичный инструктаж на рабочем месте | 2 | 03.0905.09 |  | Комбинированный | Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте.Иметь представление о содержании курса и правилах выполнения проекта | Повторить общие првила по ТБи СГТ |
| **Осенние сельскохозяйственные работы (3 часа**) |
| 3 | Уборка урожая | 1 | 10.09 |  | Практическаяработа |  | Сообщение «Характеристика овощных культур» |
| 4 | Осенние работы в ПШУ | 1 | 12.09 |  | Практическаяработа |  | Сообщение Значение «овощеводства» |
| 5 | Отбор семенников многолетних цветков и закладка их на хранение | 1 | 17.09. |  | Практическаяработа |  |  |
| **Кулинария физиалогия 2 часа** |
| 6-7 | Минеральные вещества и их значения для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах | 2 | 19.09.24.09. |  | Комбинированный | Иметь представление:-о значении минеральных веществ для здоровья человека;-суточной потребности в них;Уметь рассчитывать количество и состав продуктов | Выполнить таб.28Минеральные вещества. |
|  |  | **Технология приготовления пищи 14ч** |
| 8-9 |  | Блюда из молока и молочных продуктов. Кисло-молочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления | 2 | 26.0901.10 |  | Комбинированный | Знать:-о значении и ценности для человека молока и продуктов из него;-условия и срока хранения, технологию приготовления блюд из молока | Составить инст карту одно из блюд из молочных продуктов |
| 10-11 |  | Приготовление блюд из молочных продуктов (тувинских блюд из молока быштак, тарак, ааржы, курут) | 2 | 03.10.08.10 |  | Практическаяработа | Знать о свойствах молочных продуктов.Уметь применять эти знания на практике | Подготовить доклады «Профессия –повар» |
| 12-13 |  | Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы | 2 | 10.10.15.10. |  | Комбинированный | З**нать**:-о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии;-признаки свежести рыбы;-технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы | Составить ИКприготовляемого блюда. |
| 14-15 |  | Разнообразие речной и озерной рыбы: бел(таймень), мыйыт (ленок), кадыргы (хариус), мезил (налим), шортан (щука) | 2 | 17.10.22.10 |  | комбинированный |  | Прочитать конспект |
| 16-17 |  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | 24.10.29.10 |  | Комбинированный | Знать:-виды круп, бобовых и макаронных изделий;-правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий | Описать технологию приготовления блюд, которые приготовила другая группа |
| 18- |  | **Контрольная работа**  | 1 | 30.10 |  |  |  |  |
| 19 |  | Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности | 1 | 12.11 |  | Комбинированный | **Знать:**-правила противопожарной безопасности;-способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе | Написать отчет о проделанной работе на уроке |
| 20 |  | Приготовление ужина | 1 | 14.11 |  | Практическая работа | Знать расчетколичества и состав продуктовУметь правила приглашения и приема гостей гостей |  |
| **Заготовка продуктов 2 часа** |
|  |
| 20-21 | Заготовкапродуктов (квашениекапусты) | 2 | 19.11..21.11. |  | Практическаяработа | **Иметь** представление о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов.**Знать:****-**условия и сроки хранения квашеных и соленых продуктов;-правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой | Подготовить доклады о хлебе |
| **Рукоделие.Лоскутное шитье 4 часа** |
| 22 |  | Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрической орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике | 1 | 26.11. |  | Комбинированный .практическая работа | **Иметь** представление о технике пэчворка (лоскутного шитья ), орнаменте, симметрии и композиции.**Уметь** выполнять эскизы ,подбирать материалы и инструменты | Принести материалы  |
| 23 | Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы | 1 | 28.11. |  | Практическаяработа | **Знать** о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей | Сделать эскизы |
| 24 |  | Технология соединения деталей между собой в лоскутом шитье | 1 | 03.12. |  | Практическаяработа | **Знать** правила сборки полотна**.****Уметь** ими пользоваться | Принести материалы |
| 25 |  | Соединение лоскутной основы с подкладкой | 1 | 05.12. |  | Практическаяработа | **Знать правила** соединения подкладки основной**.****Уметь**выполнятьэтиправила | Закончить работу |
| **Элементы материаловедения (2 ЧАСА)** |
| 26-27 | Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканяХудожественная обработка волокнистых материалов в культуре тувинцев. Плетение привязки для молотняка мелкого рогатого скота (хоне), дужак (пут, ручки посуды идиш, сыгыртаа, поводка (бурундук), ошейника, пояса) | 2 | 09.12.12.12 |  | Комбинированный | **Иметь представление:****-**о видах и методахполучения натуральных волокон животного происхождения;-процесс их переработки в нити и ткани.**Уметь:**-отличать саржевое и атласное переплетения;-определить их лицевую сторону и дефекты ткани | Заполнить схему из МЛ стр.21 |
| **Элементы машиноведения (4 ЧАСА)** |
| 28-29 | ) | Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подборигл и нитей в зависимостиотвидаткани | 2 | 16.12.19.12. |  | Комбинированный | **Знать** назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины**.****Уметь** подпирать иглы и нити в зависимости от вида ткани | Выполнить таблицу 4 с 23 |
| 30 |  | Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировкамашиннойстрочки и заменаиглышвейноймашины | 1 | 23.12 |  | Комбинированный. Практическаяработа | **Знать:****-**причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки);-правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной | Выполнять таб 7 с.30 |
| 31- | Контрольное тестирование | 1 | 26.12 |  |  |  |  |
| **Конструирование и моделирование одежды (22 ЧАСА)** |
| 3233 |  | Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок и снятие мерок для построения чертежа | 2 | 14.01.16.01. |  | Комбинированный.  | **Знать:**-требования,предъявляемые к легкому женскому платью;-ткани и виды отделок для юбок;Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания | Подготовить сообщения о видах одежды. |
| 3435 |  | Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину | 2 | 21.01.23.01. |  | Комбинированный.  | **Иметь представление:****-**об условиях графических изображениях деталей и изделий;О последовательности построения чертежа основы юбки | Выполнить рис 28 с.38 Вопросы на с. 37. |
| 3637 |  | Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование юбки выбранного фасона | 2 | 28.0130.01. |  | Комбинированный.  | **Иметь** предсавление о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры.**Знать** способы моделирования и правила подготовки выкройки к раск**рою.****Уметь**имипользоваться | Уметь объяснить основные понятия по теме урока |
| 3839 |  | Раскладки выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани | 2 | 04.0206.02. |  | Комбинированный.  | **Знать** правила раскладки деталей на ткани.Уметьэкономнорасходоватьткань | Построить модели юбок М 1:4 |
| 4041 |  | Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя | 2 | 11.0213.02. |  | Практическаяработа | **Знат**ь и уметь применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек |  Зарисовать рис.32-34 раб. тетрадь |
| 4243 |  | Обработка деталей кроя. Складывание и сметывания деталей кроя | 2 | 18.0220.02 |  | Практическая работа | **Уметь**сметыватьдеталикроя | Выбрать модель юбки длч себя. Выполнить модель на листе М 1:1 |
| 4445 |  | Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление | 2 | 25.0227.02 |  | Комбинированный.  | **Знать и уметь** применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов |  Таб.18,19,20 |
| 46 |  | Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технологияихвыполнения | 1 | 04.03 |  | Комбинированный | Знать назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов**.****Уметь**ихвыполнять | Таб.22, с.75-77 |
| 47 |  | Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов и застежки юбки | 1 | 06.03 |  | Практическаяработа | Уметь стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать кокетки, складки, застежку | Описать последовательность обработки пояса |
| 48 |  | Обработка верхнего и нижнего срезов юбки | 1 | 11.03 |  | Практическаяработа | Знать и уметь применять способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки | Таб.23 |
| 49 |  | Особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия | 1 | 13.03. |  | Комбинированный | Знать:-особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей;-правила ТБ при ВТО | §12 описать осле-ь раскладки выкроенных деталей юбки |
| 50-51 | История создания и развития тувинского костюма: ховенниг тон, ой тон, терлик тон. | 2 | 18.03.20.03 |  | Комбинированный | Знать:-выбор материала;-конструирование фигурного выреза и воротника, эскиз костюмов | Сообщение «Тув. Нац. Костюм» |
| 52 |  | Нарисовать эскизы тувинских костюмов, воротника, фигурного выреза. Узловая обработка воротника в масштабе 1:4 | 1 | 25.03. |  | Практическаяработа | Знать:-выбор материала;-конструирование фигурного выреза и воротника, эскиз костюмов | Зарисовать модели |
| 53 | **Контрольная работа** | 1 | 27.03 |  |  |  |  |
| **Технология ведения дома 4 ч** |
| 54-55 |  | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки | 2 | 01.04.03.04 |  | Комбинированный | **Знать** средства ухода и защиты одежды и обуви, оборудование приспособления для уборки | §17 стр.107-110 |
| 56-57 | Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей | 2 | 08.04.10.04. |  | Комбинированный | **Знать** правила хранения зимних вещей | Провести инвентаризацию своей одежды |
| **ДПТ вышивка 2 ч** |
| 58- | Композиционное построение узоров.Шов «крест», гобеленовый шов.Изучения цвета. Двухсторонняя и цветная художественная гладь | 1 | 15.04 |  | Комбинированный | **Знать** об инструментах и материалах для вышивания**Уметь**Подготавливать И и М к работе по вышиванию изделий | Выполнить вышивку крестом ПР №13 с.103-105 |
| 59 | **Контрольная работа** «Культура ведение дома и ДПТ вышивка» | 1 | 17.04.. |  |  |  |  |
| **Проектирование изготовление изделий 8 часов** |
| 60-61 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта | 2 | 22.0424.04 |  | Комбинированный | **Уметь:****-** выбирать посильную и необходимую работу;-аргументированно защищать свой выбор;-делать эскизы и подбирать материалы для выполнения | Принести материалы |
| 62-63 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | 29.04.06.05 |  | Комбинированный | **Уметь:**- пользоваться необходимой литературой;-подбирать все необходимое для выполнения идеи | Сделать творческий проект письменно |
| 64-65 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделий) | 3 | 08.05,13.05,15.05. |  | КомбинированныйКомбинированный | **Уметь:****-**конструировать и моделировать;-выполнять намеченные работы**Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее |  |
| 66-67 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 2 | 20.05,22.05. |  |  |  |  |
| **Весенний сельскохозяйственный труд3часов** |
| 68- | Понятие о сорте. Рассада. Виды защищенного грунта | 1 | 27.05- |  | Практическая работа |  |  |
| 69-70 | Высадка рассады в грунт Высадка семенников в грунт | 2 | 29.05 |  | Практическая работа |  |  |

**Содержание обучения, перечень практических работ по предмету. 6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тема практических работ | Кол-вочасов | Дата проведения |
| 1 | Уборка урожая | 3 | 10.09 |
| 2 | Осенние работы в ПШУ | 1 | 12 .09 |
| 3 | Отбор семенников многолетних цветков и закладка их на хранение | 1 | 17.09 |
| 4 | Приготовление блюд из молочных продуктов (тувинских блюд из молока быштак, тарак, ааржы, курут) | 2 | 03-08.10 |
| 5 | Приготовление ужина | 1 | 14.11 |
| 6 | Заготовка продуктов | 2 | 19-21.11 |
| 7 | Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы | 1 | 28.11 |
| 8 | Технология соединения деталей между собой влоскутом шитье | 1 | 03.12 |
| 9 | Соединение лоскутной основы с подкладкой | 1 | 05.12 |
| 10 | Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя | 1 | 11-13.02 |
| 11 | Обработка деталей кроя. Складывание и сметывания деталей кроя | 2 | 18-20.02 |
| 12 | Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов и застежки юбки | 1 | 06.03 |
| 13 | Обработка верхнего и нижнего срезов юбки | 1 | 11.03 |
| 14 | Нарисовать эскизы тувинских костюмов, воротника, фигурного выреза. Узловая обработка воротника в масштабе 1:4 | 1 | 25.03 |
| 15 | Понятие о сорте. Рассада. Виды защищенного грунта | 1 | 27.05 |
| 16 | Высадка рассады в грунт | 1 | 29.05 |
| 17 | Высадка семенников в грунт | 2 |  |

**Список учебно-методической литературы.**

1. Программы начального и основного общего образования. В.Д Симоненко. Москва. Издательский центр «Вентана-Графа» 2010;
2. Программы общеобразовательных учреждений «Трудовое обучение для сельских школ» технология 1-4 клаас; 5-9 классы; 10-11 классы Москва «Просвещение» 1998 г;
3. Примерные учебные программы для 5-9 классов.Министерство образования. Науки и молодежной политики РТ. Интститут развития национальной школы. Э.Х.Намчал. Кызыл -2010
4. Технология Проектна деятельность учащихся 5-11 классы О.В. Павлова. Волгоград. Издательство «Учитель» 2008 г;
5. Технология. 7класс: Поурочные планы по учебнику В.Д.Симоненко. Волгоград. Издательство «Учитель»;
6. Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс. В.Д Симоненко. Москва Издательский центр «Вентана – Граф 2010;
7. Технология. УМК. Тесты по технологии «Обслуживающий труд» 5-7 классы. С.Э Маркуцкая. Москва. Издательство «Экзамен» 2009 г.;
8. Технология. УМК в схемах, таблицах, рисунках «Обслуживающий труд» 5-9 классы. С.Э Маркуцкая. Москва Издательство»Экзамен»