Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Гимназия №53»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании экспертного советаПр.№ \_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Председатель \_\_\_\_\_\_\_/\_Е.Л.Шухрина | СогласованоЗам. директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_Т.И.Халапсина | УтвержденоДиректор гимназии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Н. Голубева |

**Рабочая программа**

**по технологии**

**6 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| Разработчик:  | Кочеткова Татьяна Алексеевнаучитель технологиивысшей квалификационной категории |
| Разработана на основе программы: | Программа. Технология 5-8 классы под редакцией И.А.Сасовой, А.В.МарченкоМ."Вентана-Граф" 2005 г. |
| Рассчитана на: | 68 часов в год(2 часа в неделю) |

г.Нижний Новгород

2015 г.

**Пояснительная записка**

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

* Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;
* Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобразования РФ;
* Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»;
* Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
* Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

Примерная программа включает четыре раздела: пояснительную записку; тематический план; содержание программы; требования к уровню подготовки учащихся.

Данная рабочая программа рассчитана на 68 часов (по 2 часа в неделю)

**Цели**

* **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;
* **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.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

* определение 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.
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
* умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, 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, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
* владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
* оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

 Базовыми для программы являются разделы «**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**», «**Кулинария**». Программа включает в себя также раздел «**Технологии ведения дома**».

 Образовательная область «Технология», как область, наиболее связанная с практической деятельностью обучающихся (предполагается 70 процентов учебного времени будет уделено практической работе), должна способствовать подготовке к активному участию обучающихся в жизни общества, в организации и работе трудовых коллективов и в семье.

 В основе программы лежат основные дидактические принципы: научности обучения; систематичности и последовательности знаний; доступности и посильности; наглядности; сознательного и активного участия учащихся в процессе обучения; прочности знаний учащихся; связи теории с практикой, обучения с жизнью; оперативности знаний учащихся; историзма.

 Программа имеет социально-утилитарную направленность, т.е. практические занятия не сводятся лишь к выполнению технических образцов, а на них учащиеся выполняют готовые изделия для украшения быта интерьера, одежды.

 Обращение к материалам по этнографии и краеведению в специализированной гимназии, ориентированной на углубленное изучение французского языка, учащиеся которой имеют возможность принять участие в культурном обмене школьниками, способствует сближению культур, воспитанию уважения к национальной самобытности, укреплению давней дружбы между Францией и Россией. Поэтому большое значение придается выполнению на практике общественно-полезной работы, т.е. изготовлению изделий для выставок; оформлению кабинета и школы; изготовлению подарков и сувениров; изделий для продажи на ярмарках.

 Для выполнения программы существует необходимая материально-техническая база. Кабинет оформлен в соответствии с предъявленными требованиями: рабочие столы, примерочная, кабинет светлый, удобный, его художественное оформление отличается эстетичностью и индивидуальностью. Рабочие швейные машины размещены с учетом санитарно-гигиенических требований. Есть все необходимые материалы и инструменты для выполнения любого вида рукоделия и выполнения каждого раздела. При написании программы учитывались интересы учащихся, их материальные возможности (в данных экономических условиях многие семьи испытывают материальные затруднения и дети могут использовать для изготовления изделий материалы, бывшие в употреблении.

 Для успешного усвоения материала имеются в наличие наглядные и методические пособия: чертежи, таблицы, готовые изделия, лекала, книги, журналы, технологические карты, раздаточный материал, карточки-контроля и т.д.

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

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. **Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

 **Ведущей структурной моделью** для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

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

**Содержание курса технологии 6 класс**

**Вводный урок (1 час)**

***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.

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

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час)**

**Материаловедение (2 часа)**

***Теоретические сведения.*** Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Виды шерстяных и шелковых тканей. Признаки волокнистого состава тканей из натуральных волокон. Виды ткацких переплетений. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Механические, гигиенические и технологические свойства тканей из волокон животного происхождения.

***Практические работы.*** Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств. Выбор материалов для проектного изделия.

***Варианты объектов труда.*** Образцы шерстяных и шелковых тканей.

**Элементы машиноведения (4 часа)**

***Теоретические сведения.*** Устройство машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы в игловодитель. Подбор машинных игл и ниток. Неполадки в работе швейной машины, вызванных дефектами иглы или неправильной установкой. Технология выполнения двойного и запошивочного швов и их применение. Условные обозначения швов. Терминология машинных работ.

***Практические работы.*** Регулировка качества машинной строчки. Установка машинной иглы. Подбор иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Выполнение образцов машинных швов: двойного и запошивочного. ***Варианты объектов труда.*** Бытовая швейная машина. Машинная игла. Образцы машинных швов.

**Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия (26 часов)**

***Теоретические сведения.*** Силуэт и стиль в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий. Мерки для изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки. Расчет количества ткани для пошива плечевого изделия.

 Способы раскладки выкройки плечевого изделия на ткани в зависимости от модели, ширины ткани и направленности рисунка. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки. Экономические требования.

 Технология выполнения ручных операций: выметывание деталей, высекание среза деталей. Технология выполнения машинных операций: растрачивание шва; настрачивание шва; обтачивание деталей; окантовывание деталей. Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки. Технология обработки плечевых и боковых швов, срезов подкройной обтачкой, косой бейкой, соединение лифа с юбкой. Типовая последовательность изготовления плечевого изделия с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

***Практические работы*.** Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Снятие мерок. Чертеж и выкройка плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

 Придание окончательной формы изделию. Презентация проекта.

***Варианты объектов труда*.** Чертеж и выкройка плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Раскройные работы. Ткань, выкройки.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, машинных швов, узлов и деталей швейного изделия. Проектное изделие.

**Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества. (16 часов)**

***Теоретические сведения.*** Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Подготовка к вышивке. Приемы выполнения счетных швов. Использование компьютера в вышивке. Изготовление схем для вышивки по авторскому замыслу. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

Запуск проекта. Куклы из бабушкиного сундука. Этапы работы над творческим проектом. Требования к готовому изделию. Подбор материалов. Последовательность изготовления кукольной конструкции. Оформление кукольной конструкции. Раскрой деталей одежды, их обработка. Декоративная отделка костюма куклы. Изготовление пояса в технике плетения

Способы окончательной обработки декоративного изделия.

***Практические работы*.** Изготовление схем для вышивки по авторским рисункам вручную. Создание идеи для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия вручную. Изготовление проектного изделия. Изготовление русской тряпичной куклы. Выполнение пояса в технике плетения.

***Варианты объектов труда***. Образцы счетной вышивки. Вышитые панно, полотенце, наволочка, салфетка, скатерть. Русские тряпичные куклы. Плетеные и тканые пояса.

**Кулинария (14 часов)**

***Теоретические сведения.***Понятие «минеральные вещества», «макроэлементы» и «микроэлементы», их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Источники основных минеральных веществ. Суточная потребность в минеральных веществах. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Первичная обработка молока. Технология приготовления молочных супов и каш. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Характеристика мяса живой, охлажденной, мороженой и соленой рыбы. Инструменты и приспособления для обработки рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки каш. Запеканки, пудинги, котлеты и биточки. Пищевая ценность и механическая обработка муки. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий. Технология выпечки. Роль сладких блюд в питании. Технология приготовления киселей и компотов. Прохладительные напитки.

***Практические работы*.** Составление меню, удовлетворяющего суточную потребность организма в минеральных веществах. Приготовление блюд из молока. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из жидкого теста; сладких блюд. Дегустация блюд.

***Варианты объектов труда*.** Меню. Блюда из молока. Рыба: свежемороженая, соленая. Блюда из рыбы. Блюда из круп. Блюда из жидкого теста. Сладкие блюда.

***Теоретические сведения.***Меню ужина. Расчет количества и состав продуктов. Приготовление ужина. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Правила приглашения и приема гостей. Освещение и оформление ужина. Прием и дарение цветов, подарков. Этика и такт во взаимоотношениях в семье.

***Практические работы*.** Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину. Дегустация блюд. Оценка качества.

***Варианты объектов труда*.** Меню ужина. Блюда для ужина.

**Технология ведения дома (6 часов)**

Интерьер жилых помещений

***Теоретические сведения.***

Эстетические принципы дизайна. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Обычаи, традиции, правила поведения.

Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Понятие коллекции и коллекционирования. Виды коллекций. Значение и виды уборок помещения. Применение бытовой техники. Гигиена жилища.

***Практические работы*.** Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей. Генеральная уборка кабинета технологии.

***Варианты объектов труда*.** Макет окна. Бытовая техника.

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Основные элементы содержания программы | К-вочас | Тип урока (формы проведения урока) | Примерные сроки прохожде-ния |
| 1-2 | **Вводное занятие. Первичный инструктаж учащихся по охране труда. Технология в жизни человека и общества.** | Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Первичный инструктаж по охране труда. Технология как способ создания рукотворного мира. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством. | **2** | Урок-беседа | 1 неделя |
|  | **Элементы материаловедения** |  | **2** |  |  |
|  |
| 3-4 | Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Свойства тканей. | Ассортимент натуральных тканей. Свойства тканей, которые следует учитывать при изготовлении изделий и уходе за ними. Распознавание тканей из натуральных волокон по внешнему виду, на ощупь и по характеру горения. | 2 | Лабораторная работа | 2 неделя |
|  | **Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества.** |  | **16** |  |  |
| 5-6 | Композиционное построение узоров. Технология выполнения счетных швов. | Композиция. Орнамент. Раппорт. Рисунки для вышивания. Техника вышивания крестиком. | 2 | Комбиниро-ванный | 3 неделя |
| 7-8 | Изучение цвета. Технология выполнения счетных швов. | Цветовой круг. Подбор ниток по цвету. Техника выполнения швов: роспись, набор, счетная гладь. | 2 | Комбиниро-ванный | 4 неделя |
| 9-10 | Варианты узоров вышивки счетными швами. |  Выполнение композиции счетными швами. | 2 | Практическая работа | 5 неделя |
| 11-12 | Запуск проекта. Куклы из бабушкиного сундука.Составление краткой формулировки задачи. | В какие куклы играли наши бабушки? Краткая формулировка задачи. | 2 | Комбиниро-ванный | 6 неделя |
| 13-14 | Исследование по выбору лучшей идеи проекта. Подбор материалов. | Исследования по выбору лучшей идеи для проекта. Дизайн-анализ аналогичных изделий. Подбор материалов. | 2 | Комбиниро-ванный | 7 неделя |
| 15-16 | Проработка лучшей идеи. Требования к изделию проекта.Пр.р. – изготовление  | Проработка лучшей идеи. Требования к изделию. Последовательность изготовления кукольной конструкции | 2 | Комбиниро-ванный | 8 неделя |
| 17-18 | Оформление кукольной конструкции. | Оформление кукольной конструкции. Раскрой деталей одежды, их обработка. | 2 | Практическая работа | 9 неделя |
| 19-20 | Отделка элементов костюма.Оценка изделия проекта пользователями. | Декоративная отделка костюма куклы. Изготовление пояса в технике плетения | 2 | Практическая работа | 10 неделя |
|  | **Создание изделий из текстильных и** **поделочных материалов.** |  | **30** |  |  |
| 21-22 | Устройство и виды машинных игл. Подбор и установка машинных игл и ниток. | Устройство машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы в игловодитель. Подбор машинных игл и ниток. Неполадки в работе швейной машины, вызванных дефектами игл или неправильной установкой. | 2 | Комбиниро-ванный | 11 неделя |
| 23-24 | Технология выполнения бельевых швов. | Технология выполнения двойного и запошивочного швов и их применение. Условные обозначения швов. Терминология машинных работ. | 2 | Комбиниро-ванный | 12 неделя |
| 25-26 | Запуск проекта. Определение потребностей. Составление краткой формулировки задачи. | Определение потребностей в изделиях. Открытая и закрытая формулировки задачи. Дизайн-анализ плечевого изделия. | 2 | Комбинированный | 13 неделя |
| 27-28 | Одежда и требования к ней. Размерные признаки, их определение и приемы измерения фигуры. | История появления одежды. Виды одежды. Мода. Стили в одежде. Дизайн одежды. Стандартные (типовые) мерки. Размер изделия. Мерки для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 2 | Комбиниро-ванный | 14 неделя |
| 29-30 | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | Конструирование плечевого изделия. Расчет конструкции ночной сорочки по формулам. Построение чертежа ночной сорочки в М 1:4 | 2 | Комбиниро-ванный | 15 неделя |
| 31-32 | Определение путей и проведение исследовательской деятельности. Экономические аспекты проекта. | Способы поиска информации. Набор первоначальных идей. Метод «мозгового штурма». Допустимые пределы стоимости; экологичность производства и эксплуатации. | 2 | Комбиниро-ванный | 16 неделя |
| 33-34 | Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | Моделирование. Учет особенностей фигуры конкретного человека при моделировании одежды. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 2 | Комбиниро-ванный | 17 неделя |
| 35-36 | Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. | Требования к изделию. Разработка изделия по проекту; создание выкройки и подготовка ее к раскрою. Расчет количества ткани на изделие. Последовательность изготовления изделия. | 2 | Комбиниро-ванный | 18 неделя |
| 37-38 | Раскрой плечевого изделия. | План раскладки деталей выкройки на ткани и раскрой изделия. | 2 | Комбиниро-ванный | 19 неделя |
| 39-40 | Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к примерке.  | Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях кроя; подготовка изделия к примерке. | 2 | Комбиниро-ванный | 20 неделя |
| 41-42 | Проведение примерки, выявление и исправление дефектов изделия. | Проведение примерки; устранение и исправление дефектов изделия. | 2 | Практическая работа | 21 неделя |
| 43-44 | Обработка и соединение деталей плечевого изделия | Соединение боковых срезов изделия; обработка нижнего среза рукавов. | 2 | Практическая работа | 22 неделя |
| 45-46 | Обработка горловины изделия. |  Обработка горловины подкройной обтачкой или косой бейкой. | 2 | Практическая работа | 23 неделя |
| 47-48 | Обработка нижнего среза изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. | Обработка нижнего среза изделия. Влажно-тепловая обработка изделия.  | 2 | Практическая работа | 24 неделя |
| 49-50 | Окончательная отделка изделия. Защита творческих проектов. | Виды отделки изделия (вышивка, аппликация и т.п.). Виды презентации проекта. | 2 | Комбиниро-ванный | 25 неделя |
|  | **Кулинария.** |  | **12** |  |  |
| 51-52 | Физиология питания. Молоко и молочные продукты. | Минеральные вещества. Питательная ценность молока и молочных продуктов. Условия хранения молока и молочных продуктов. Блюда из молока и молочных продуктов. | 2 | Комбиниро-ванный | 26 неделя |
| 53-54 | Блюда из макаронных изделий. | Макаронные изделия, требования к их качеству. Пищевая ценность макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. | 2 | Комбиниро-ванный | 27 неделя |
| 55-56 | Блюда из круп и бобовых изделий. | Крупы, требования к из качеству. Механическая обработка круп. Правила приготовления каш. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. | 2 | Комбиниро-ванный | 28 неделя |
| 57-58 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. | Пищевая ценность рыбы и других морепродуктов. Требования к качеству рыбы и морепродуктов. Механическая обработка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Приготовление блюд из рыбы. | 2 | Комбиниро-ванный | 29 неделя |
| 59-60 | Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. | Деловая игра «сервировка стола к ужину». Правила хорошего тона (как правильно есть). Правила подачи блюд. | 2 | Комбинированный | 30 неделя |
| 61-62 | Приготовление блюд к ужину по готовым рецептам. | Приготовление блюд к ужину по готовым рецептам. Сборники рецептов блюд. | 2 | Комбиниро-ванный | 31 неделя |
|  | **Технология ведения домашнего хозяйства.** |  | **6** |  |  |
| 63-64 | Эстетические принципы дизайна. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Обычаи, традиции, правила поведения. | Культура жилища. Эстетические принципы дизайна. Стиль. Элементы цветоведения: основные и дополнительные цвета. Упражнение «стиль». | 2 | Комбиниро-ванный | 32 неделя |
| 65-66 | Оформление интерьера детской комнаты. Освещение помещений: естественное и искусственное. | Естественное и искусственное освещение. Типы искусственного освещения. Виды осветительных приборов. Размещение осветительных приборов в жилом помещении. Виды ламп.  | 2 | Комбиниро-ванный | 33 неделя |
| 67-68 | Работа над проектом. | Краткая формулировка задачи проекта. Набор идей. Проработка всех компонентов проекта. Самооценка проделанной работы. Презентация проекта. | 2 | Практическая работа | 34 неделя |

**Требования к результатам обучения в 6 классе**

***Учащиеся должны знать:***

* 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;
* 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;
* 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;
* правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колю­щим и режущим инструментом, с электрооборудованием, элек­тронагревательными приборами;
* 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;
* принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; устройство и виды машинных игл.
* композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холод­ные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния; к легкому женскому платью, материалы и отделки, приме­няемые при изготовлении сорочек, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования сорочек, правила подготовки выкройки к раскрою;
* назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технология выполнения следующих швов: двойного и запошивочного, основные тех­нологические приемы обработки сорочки;
* правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;

***Учащиеся должны уметь:***

* работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чис­тящими химическими веществами, мыть посуду, применять мо­ющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;
* определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество го­товых блюд;
* определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачи­вать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, при­готавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;
* 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;
* определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
* регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызван­ные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швей­ную машину;
* подбирать ткань и отделку для изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, снимать и записывать мерки, читать и строить чертеж сорочки, моделировать плечевое изделие, подготавливать выкройки к раскрою;
* выполнять на швейной машине двойной и запошивочный швы, обрабатывать плечевое изделие с цельнокроеным рукавом;
* готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать плечевое изделие, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество гото­вого изделия.

**Литература**

* «Технология. 6 класс» под редакцией И.А.Сасовой, А.В.Марченко, издательство «Вентана-Граф», 2008гг.
* «Технология обработки ткани. 6 класс» В. Чернякова, Москва, «Просвещение», 2010г.
* «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс» Кожина О.А., Москва, «Дрофа», 2009
* Программа «Технология. Обслуживающий труд» 5-9 класс, «Дрофа», 2
* «Кулинария. 7-9» В.И. Ермакова, Москва, «Просвещение», 2007