

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Метерская средняя общеобразовательная школа  
имени Героя России Ивана Ивановича Голубева»

Рассмотрено на МО учителей

Эстетического цикла

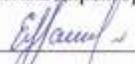
Протокол № 1 от 29.08.2018г.

Председатель МО 

Бичуренко О.Ф.

«Согласовано»

Заместитель директора



Кузина Е.В. / Малеев Е.В.

от 30.08.2018 г.

«Утверждаю»

Директор школы



Штурмина Н.Г.

Приказ № 182

от 31.08.2018 г.

Рабочая программа  
на 2018 – 2019 учебный год

**Технология**

**5-6 класс**

(по 2 часа в неделю, 68 часов в год)

(программа для 6 класса скорректирована на 66 часов в год в связи с  
праздничными и каникулярными днями)

Учитель высшей квалификационной  
категории Южанина В.Г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ПО ТЕХНОЛОГИИ 5-6 КЛАСС

Рабочая программа по технологии (технология ведения дома) составлена в соответствии с основными положениями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения, на основе Рабочей программы основного общего образования по технологии 5-8 классы (технология ведения дома), авторской Программы О.А. Кожиной по технологии (М.: «Дрофа», 2015) к учебнику О.А. Кожиной, Е.Н. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» 5-6 класс. М.: Дрофа, 2015. – 254с.

### **на основе:**

- примерной программы по учебным предметам «Технология 5-9 классы» в рамках направления «Технология ведения дома» основного общего образования, требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования, М., «Просвещение», 2010г.;
- рабочей программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» 5-8 классы, автор О.А. Кожина, М., «Дрофа», 2015г.;
- Методических рекомендаций преподавании предмета «Технология» в общеобразовательных организациях Владимирской области в 2015-2016 уч. году
- федерального перечня учебников, рекомендованных Министерством образования Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;
- базисного учебного плана МБОУ Мстерская СОШ;
- УМК «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожиной. М., «Дрофа», 2015г.

Рабочая программа «Технология» 5- 8 класса составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

**Цель** изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования :

- саморазвитие и развитие личности в процессе формирования представлений о составляющих техносферы, о современном производстве, о распространенных в нем технологиях и приобретение опыта практической преобразовательной деятельности на основе овладения технологическими знаниями, технико-технологическими умениями и проектной деятельностью.

### **Задачи:**

- формирование ценностного отношения к здоровью и здоровому образу жизни;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту

- техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- развитие творческой созидательной деятельности;
- применение в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук;
- подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе школьников.

## **II . Общая характеристика учебного предмета «Технология».**

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Обучение школьников строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды, с учетом образовательных потребностей, интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения

Освоение материала по направлению «Технологии ведения дома» предусматривается по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура ;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов, трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

### ***В процессе обучения технологии учащиеся:***

*познакомятся:*

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование

отходов; социальные последствия применения технологий);

- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда, культурой труда, технологической дисциплиной, этикой общения на производстве.

овладеют:

- навыками организации рабочего места;
- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Базовыми для программы 5 - 8 класса по направлению «Технология. Технологии ведения дома» являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Электротехника», «Технологии ведения дома» - «Оформление интерьера», «Художественные ремесла», «Современное производство и профессиональное самоопределение», «Технология исследовательской и опытнической деятельности».

В содержании данного курса сквозной линией проходят экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся от оформления кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства. Специфика реализации структуры и содержания учебного предмета отражается в структуре методического аппарата УМК под редакцией О.А. Кожинной. Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений. Большое внимание на занятиях отводится правилам работы в мастерских; правильным приемам работы с инструментами, приборами, механизмами; правилам безопасной работы. Все практические работы доступны и посильны учащимся.

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников: здоровое питание, экологически чистые материалы для изготовления одежды.

Эта задача реализуется на протяжении всех тем курса, в первую очередь реализуется на занятиях по разделу «Кулинария». В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими методами. Эти занятия способствуют формированию у самих школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку именно в школьном возрасте неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

Дополнительный учебный материал отбирается с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере промышленного и сельскохозяйственного производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Приоритетными методами и технологиями являются: метод проектов, проблемно-поисковый, эвристический, технологии развития критического мышления, технологии исследовательской деятельности, учебно-практическая деятельность, технология дифференциации и индивидуализации, самостоятельная деятельность, упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ направлены на освоение различных технологий. Разные методы работы позволяют повысить эффективность урока, развивать трудовые навыки, удерживать устойчивый интерес к работе

В программе предусмотрено выполнение школьниками исследовательских, творческих проектных работ. При организации творческой проектной деятельности учащихся акцентируется внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

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, искусством, при освоении технологий традиционных промыслов. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта Владимирского края, народов России.

Данная программа для обучения школьников технологии с 5 по 8 класс предполагает инвариантную обязательную часть в объеме 128 ч и вариативный компонент, рассчитанный на 42 ч (25% всего учебного времени), который призван расширить или углубить примерную программу.

Таким образом количество часов на изучение разделов и тем курса введено с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школы, учебной и материально-технической базой школы.

В связи с этим в программу были внесены следующие изменения:

- изменена очередность изучения разделов;
- раздел «Технология исследовательской и опытнической деятельности», изучается параллельно в разделах «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов».
- добавлено 2 часа в тему ручные и машинные швы за счет уменьшения часов на проектную деятельность, которую можно восполнить за счет резервного времени.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы с учетом учебно-материальной базы мастерской. При этом изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

70 % учебного времени отводится лабораторно – практическим занятиям, которые способствуют связи теории и практики в обучении, развитию познавательных способностей, самостоятельности учащихся, формированию их умений и навыков.

Виды контроля: *текущий* – тесты, лабораторные работы, терминологические диктанты, проверочные работы, зачетные работы, выполнение поузловой операции, выполнение изделия; *итоговый* - выполнение изделия, защита творческого проекта

### **III. Место предмета «Технология» в базисном учебном плане.**

Базисный учебный (образовательный) план МБОУ Мастерская СОШ на этапе основного общего образования включает 68 учебных часа для обязательного изучения курса «Технология» в 5 классе из расчета – 2 часа в неделю (в год 68 часов), 68 учебных часа для обязательного изучения курса «Технология» в 6 классе из расчета – 2 часа в неделю (в год 68 часов).

### **IV. Результаты изучения предмета.**

Изучение курса «Технология» в основной школе по направлению «Технологии ведения дома», реализуется в УМК «Технология . Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

### **Личностные результаты.**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка своих умственных и физических

### **Метапредметные результаты**

#### *Регулятивные УУД*

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

#### *Познавательные УУД*

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения.

#### *Коммуникативные УУД*

- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

#### **Предметные результаты**

##### *В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

*В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

- дизайнерское конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в материале;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления;
- развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

- соблюдение правил этикета.

*В физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть: трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда; ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

## **V. Содержание учебного предмета с перечнем лабораторных и практических работ, экскурсий.**

### **5 КЛАСС – 66 ч**

*Содержание программы предмета «Технология» имеет чёткую практико-ориентированную направленность. Он способствует формированию регулятивных универсальных учебных действий путём приобретения навыков самообслуживания; овладения технологическими приемами ручной обработки материалов; усвоения правил техники безопасности. В то же время усвоение первоначальных представлений о материальной культуре как продукте предметно-преобразующей деятельности человека обеспечивает развитие познавательных универсальных учебных действий. Через формирование представления о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества, о мире профессий и важности правильного выбора профессии данный предмет обеспечивает личностное развитие ученика.*

**Раздел . Кулинария-16 ч**

### Тема : ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ-2ч

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению: роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

### Тема: САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА -2ч

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

### Тема: СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ -2ч

Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Оформление стола к завтраку, складывание салфеток.

### Тема : БЛЮДА ИЗ ЯИЦ, БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ - 4ч

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема : БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ – 4 ч.

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов, органолептическим методом. Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема : ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ - 2ч

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

**Раздел. Оформление интерьера – технология ведения дома (4)**

Тема: ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ - 4ч

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Кухни изделиями собственного изготовления. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление

*Темы лабораторно-практической работы, практической работы.*

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка

## **Раздел . Создание изделий из текстильных материалов -30ч**

Тема: СВОЙСТВА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ - 4ч

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

Тема: ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ- 6ч

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Замена иглы.

Тема: ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РУЧНЫХ РАБОТ- 4 ч,

Понятие о стежке, строчке, шве. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов

Тема: КОНСТРУИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ- 4ч

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Тема : МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ- 2ч

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие.

Тема : ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ-12ч

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

-обработка деталей кроя;

-обработка , карманов, поясов, бретелей ;

-обметывание швов ручным и машинным способами;

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Выполнение образцов машинных швов. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

**Раздел. Художественные ремесла-8 ч**

Тема : ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ИСКУССТВО. ВЫШИВКА-4 ч

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны и Краснодарского края. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, города. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники. . Отделка изделий вышивкой, , изготовление сувениров к праздникам.

Тема : ОСНОВЫ КОМПОЗИЦИИ И ЗАКОНЫ ВОСПРИЯТИЯ ЦВЕТА ПРИ СОЗДАНИИ ПРЕДМЕТОВ Д-П ИСКУССТВА - 2ч

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль

композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов. Применение вышивки в народном, кубанском и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пальцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузелкового закрепления рабочей нити.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и ассиметричной композиции.

Свободная вышивка по рисованному контуру узора скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Тема : РОСПИСЬ ТКАНИ - 2ч (*узелковый батик*)

История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике. Технология крашения.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Оформление швейных изделий в технике узелкового батика.

Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

**Раздел . Технологии творческой и опытнической деятельности - 6ч**

Тема: ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ-6ч

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

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Проекты социальной направленности.

## 6 КЛАСС – 66 ч

**Раздел 1. Кулинария (16 ч)**

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы

сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс - методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

## Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)

### Основные теоретические сведения

*Молоко.* Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Приготовление топленого молока. Технология приготовления\_ ления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

*Кисломолочные продукты.* Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

### Практические работы

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.

### Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша..
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.

## 9. Макароны, запеченные с творогом.

### Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)

#### **Основные теоретические сведения**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

#### **Практические работы**

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

#### **Примерный перечень блюд**

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшеничные.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

### Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 ч)

#### **Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

#### **Механическая обработка рыбы**

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе). Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

*Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря.* Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

### **Практические работы**

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

### **Примерный перечень блюд**

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

### Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

### **Практическая работа**

Приготовление блюд для праздничного стола.

### Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ

УСЛОВИЯХ (2 ч)

### **Основные теоретические сведения**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. 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 и состава продуктов для похода.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

*Квашение капусты.* Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

*Консервирование и маринование овощей.* Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые мари\_нады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.). Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных ово\_щей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

### **Практические работы**

1. Засолка огурцов или томатов.
2. Квашение капусты с клюквой.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)**

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

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**

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

#### Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

##### **Практические работы**

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

#### Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

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 и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегаия. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинневых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

##### **Практические работы**

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

#### Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно - тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

##### **Практические работы**

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно - тепловая обработка изделия.

#### Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (10 ч)

*Лоскутное шитье.* 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. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Свободная роспись по ткани.* Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

#### **Практические работы**

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

#### **Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)**

##### **УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)**

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

#### **Практические работы**

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

#### **Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)**

##### **ЭЛЕКТРОМОНТАЖНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)**

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

#### **Практические работы**

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

#### **Раздел 5 .Творческие проекты (8 ч)**

1. Сбор коллекции образцов декоративно - прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

### **VI. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса;**

<b>Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения</b>	<b>Примечание</b>
<b><i>1.Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)</i></b>	
<p>- Примерная программа по технологии «Технология» 5-9 классы в рамках направления «Технология ведения дома» федерального государственного образовательного стандарта второго поколения основного общего образования, Москва «Просвещение» 2012г.</p> <p>- рабочая программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд», автора О.А. Кожиной, М., «Дрофа», 2012г.;</p>	<p>В программе определены цели и задачи курса, рассмотрены особенности содержания и результаты его освоения; представлены содержание обучения по технологии, тематическое планирование с характеристикой основных видов деятельности учащихся, описаны рекомендации по оснащению учебного процесса</p>

<p><b>Учебники</b>          Авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая. «Технология. Обслуживающий труд.» Учебник: 5,6,7,8класс М., «Дрофа», 2015г</p>	<p>В учебниках представлены практические задания, технологическая документация (технологическая карта, чертеж и др.), задания на самообслуживание, культурно – исторические справки, разнообразный иллюстративный материал. Многие задания включают ориентировочную основу действий, что позволяет ученикам самостоятельно ставить учебные цели, искать и использовать необходимые средства их достижения.</p>
<p><b>Рабочие тетради</b>          Авторы: О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова «Технология. Обслуживающий труд.» 5,6,7,8 класс М., «Дрофа», 2015г</p>	<p>Рабочие тетради состоят из заданий по темам В пособия включены практические и тестовые задания, отдельные правила. Рабочие тетради имеют черно-белые иллюстрации.</p>
<p><b>Методическое пособие для учителя:</b>          Авторы: О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, М., «Дрофа», 2015г</p>	<p>В пособии изложены краткие советы по организации и проведению учебных занятий по обслуживающему труду</p>
<p><b>2. Печатные пособия</b></p>	
<p>Таблицы в соответствии с основными разделами программы обучения.  <b>Комплекты тематических таблиц</b>          Технология обработки ткани          Технология приготовления пищи.          Технология. Организация рабочего места и техника безопасности  <b>Демонстрационный материал.</b>          Коллекции «Лен», «Хлопок», «Шерсть»  <b>Раздаточные материалы</b> (справочные, шаблоны)</p>	
<p><b>3. ИКТ средства</b></p>	
<p><b>Презентации по темам курса</b>  <b>Образцы мультимедийных образовательных ресурсов к учебнику</b>          О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая. «Технология. Обслуживающий</p>	<p>Соответствует содержанию учебника.          В пособии представлены слайдовые иллюстрации к вводным текстам тем, закадровые комментарии к ним,</p>

труд. 5класс» ООО Дрофа,2015г	
<b><i>Технические средства обучения</i></b>	
Оборудование рабочего места учителя. Ноутбук. Мультимедийный проектор. Экспозиционный экран Размер не менее 150 х 150 см	
<b><i>Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование</i></b>	
Набор инструментов для работы с различными материалами в соответствии с программой обучения. Набор демонстрационных материалов, коллекций (в соответствии с программой). Заготовки природного материала. Весы настольные Микроволновая печь Холодильник «Саратов» Утюг электрический «Витек» Швейные машины Brotnet Cofort 10 Оверлог Столовая посуда, столовые приборы.	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование используется в ходе изучения тем.
<b><i>Оборудование класса</i></b>	
Ученические столы одно- и двухместные с комплектом стульев. Стол учительский с тумбой. Шкафы для хранения учебников, дидактических материалов, пособий, учебного оборудования и пр. Витрины для экспонирования объемно-пространственных композиций на выставках.	В соответствии с санитарно-гигиеническими нормами

## VII. Учебно-тематический план

	Разделы, темы		Рабочая программа О.А.Кожина				Рабочая программа МБОУ Мстерская СОШ			
			5кл	6кл	7кл	8кл	5кл	6кл	7кл	8кл
<b>1.</b>	<b>Раздел: Кулинария</b>		<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		
1.1.	Физиология питания		2	2	2	2	2	2		
1.2.	Санитария и гигиена		2				2			
1.3.	Сервировка стола. Этикет		2	2		2	2	2		
1.4.	Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.		4				4			
1.5.	Блюда из овощей.		4				4			
1.6.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.			4				4		
1.7.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.			2				2		
1.8.	Блюда из птицы.					4				
1.9.	Блюда из мяса.									
1.10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.			2				2		
1.11	Заправочные супы, блюда национальной кухни.					2				
1.12	Изделия из теста.				8					
1.13	Приготовление обеда в походных условиях.			2				2		
1.14	Сладкие блюда и десерты				4					
1.15	Заготовка продуктов / упаковка, пищевые добавки		2	2	2	4	2	2		

<b>2.</b>	<b>Раздел: Электротехника</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		
2.1.	Бытовые электроприборы.			2	2	2		2		
<b>3.</b>	<b>Раздел: Технологии ведения дома.</b> <i>(Оформление интерьера)</i>		<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		
3.1.	Интерьер кухни-столовой.		4				4			
3.2.	Интерьер жилого дома /Уход за одеждой и обувью			2				2		
3.3.	Комнатные растения в интерьере. Эстетика и экология жилища				4					
3.4.	Семейная экономика.					8				
<b>4.</b>	<b>Раздел: Создание изделий из текстильных материалов.</b>		<b>30</b>	<b>28</b>	<b>26</b>	<b>22</b>	<b>32</b>	<b>28</b>		
4.1.	Свойства текстильных материалов.		4	2	2		4	2		
4.2.	Элементы машиноведения.		6	4	2		6	4		
4.3.	Технология выполнения ручных работ.		2				4			
4.4.	Конструирование швейных изделий.		4	6	6	6	4	6		
4.5.	Моделирование швейных изделий.		2	2	2	2	2	2		
4.6.	Технология изготовления швейных изделий.		12	14	14	14	12	14		
<b>5.</b>	<b>Раздел: Художественные ремесла</b>		<b>8</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>10</b>		
5.1.	Декоративно-прикладное искусство Вышивка.		6				4			
5.2.	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.						2			
5.3.	Лоскутное шитье			10						

5.4.	Роспись ткани.		2				2			
5.5.	Вязание крючком.				6					
5.6.	Вязание на спицах.									
5.7.	Макраме				4					
5.8.	Валяние					10				
6.	<b>Раздел: Современное производство и профессиональное самоопределение</b>					<b>4</b>				
6.1.	Сферы производства, профессиональное образование и проф карьера.					4				
7.	<b>Раздел: Технология исследовательской и опытнической деятельности.</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>8</b>		
7.1.	Исследовательская и созидательная проектная деятельность.		10	10	10	8	6	8		
	Резервное время									
	<b>ИТОГО</b>		<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>66</b>	<b>66</b>		
			<b>272</b>				<b>132</b>			

### **VIII. Планируемые результаты изучения учебного предмета .**

#### Регулятивные:

Ученик научится:

- принимать учебную задачу и следовать инструкции учителя;
- планировать свои действия в соответствии с учебными задачами и инструкцией учителя;

- выполнять действия в устной форме;
- учитывать выделенные учителем ориентиры действия в учебном материале;
- в сотрудничестве с учителем находить несколько вариантов решения учебной задачи, представленной на наглядно-образном уровне;
- вносить необходимые коррективы в действия на основе принятых правил;
- выполнять учебные действия в устной и письменной речи;
- принимать установленные правила в планировании и контроле способа решения;
- осуществлять пошаговый контроль под руководством учителя в доступных видах учебно-познавательной деятельности.

Ученик получит возможность научиться:

- понимать смысл инструкции учителя и заданий, предложенных в учебнике;
- выполнять действия в опоре на заданный ориентир;
- воспринимать мнение и предложения (о способе решения задачи) сверстников;
- в сотрудничестве с учителем, классом находить несколько вариантов решения учебной задачи;
- на основе вариантов решения практических задач под руководством учителя делать выводы о свойствах изучаемых объектов;
- выполнять учебные действия в устной, письменной речи и во внутреннем плане;
- самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в действия с наглядно-образным материалом.

#### Познавательные:

Ученик научится:

- осуществлять поиск нужной информации, используя материал учебника и сведения, полученные от взрослых;
- строить небольшие технологические сообщения в устной форме;
- проводить сравнение (по одному или нескольким основаниям, наглядное и по представлению, сопоставление и противопоставление), понимать выводы, сделанные на основе сравнения;
- выделять в явлениях существенные и несущественные, необходимые и достаточные признаки;
- проводить аналогию и на ее основе строить выводы;
- в сотрудничестве с учителем проводить классификацию изучаемых объектов;
- строить простые индуктивные и дедуктивные рассуждения.

Ученик получит возможность научиться:

- под руководством учителя осуществлять поиск необходимой и дополнительной информации;
- работать с дополнительными текстами и заданиями;

- моделировать задачи на основе анализа жизненных сюжетов;
- устанавливать аналогии; формулировать выводы на основе аналогии, сравнения, обобщения;
- строить рассуждения о заданных явлениях;
- пользоваться эвристическими приемами для нахождения решения поставленных задач.

Коммуникативные:

Ученик научится:

- принимать активное участие в работе парами и группами, используя речевые коммуникативные средства;
- допускать существование различных точек зрения;
- стремиться к координации различных мнений о математических явлениях в сотрудничестве; договариваться, приходить к общему решению;
- использовать в общении правила вежливости;
- использовать простые речевые средства для передачи своего мнения;
- контролировать свои действия в коллективной работе;
- понимать содержание вопросов и воспроизводить вопросы;
- следить за действиями других участников в процессе коллективной познавательной деятельности.

Ученик получит возможность научиться:

- строить понятные для партнера высказывания и аргументировать свою позицию;
- использовать средства устного общения для решения коммуникативных задач.
- корректно формулировать свою точку зрения;
- проявлять инициативу в учебно-познавательной деятельности;
- контролировать свои действия в коллективной работе; осуществлять взаимный контроль.

### Календарно-тематическое планирование по технологии

5класс

№ п/п	Дата	Наименование разделов и тем (с указанием названия практической)	Всего часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Форма контроля
-------	------	---	-------------	---	----------------

	план	факт	работы)			
1.	<b>Кулинария (16ч.)</b>					
1.1			<p>Вводное занятие. Физиология питания. Основы рационального питания.</p> <p>(П/р. Составление сбалансированного меню на завтрак.)</p>	2	<p>Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории.</p>	<p>Работа с учебником, выполнение практической работы</p>
1.2			<p>Правила санитарии , гигиены и безопасной работы на кухне.</p> <p>(П/р. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. )</p>	2	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей жидкостью. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p>	<p>Работа с учебником, выполнение практической работы</p>
1.3			<p>Сервировка стола к завтраку. Этикет .</p> <p>(П/р. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.)</p>	2	<p>Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.</p>	<p>Работа с учебником, выполнение лабораторно-практической работы</p>

1.4		<p>Приготовление блюд из яиц. Определение доброкачественности яиц.</p> <p>(П/р. Приготовление блюда из яиц-омлета.)</p>	2	<p>Изучать способы определения свежести яиц . Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.</p>	Работа с учебником, выполнение практической работы
1.5		<p>Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.</p> <p>(П/р. Приготовление бутербродов.)</p>	2	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>	выполнение практической работы
1.6		<p>Овощи в питании человека. Приготовление блюд из сырых овощей.</p> <p>(П/р. Приготовление салата из сырых овощей)</p>	2	<p>Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Экономно расходовать продукты. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Готовить салат из сырых овощей.</p>	выполнение практической работы
1.7		<p>Приготовление блюд из вареных овощей.</p>	2	<p>Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).</p>	выполнение практической работы

		Оформление блюд. (П/р. Приготовление салата-винегрет.)		Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Органолептически оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады	работы
1.8		Заготовка продуктов. Закладка яблок на хранение.  (П/р. Замораживание зелени петрушки на хранение.)	2	Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. Составление технологической карты заготовки овощей. Взаимопроверка.	выполнение лаборатор. практической работы
<b>2</b>	<b>Эстетика и экология жилища.. Интерьер кухни, столовой.</b>		<b>4 ч.</b>		
2.1		Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни.	2	<i>Знакомиться</i> с функциональными эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. <i>Находить</i> и представлять <i>информацию</i> по истории интерьера народов мира, России, Краснодарского края. <i>Планировать</i> кухню с помощью шаблонов и компьютера, <i>Выполнять</i> эскизы элементов декоративного оформления	Работа с учебником
2.2		(П/р. Выполнение эскиза интерьера кухни.) Выполнение эскизов прихваток, полотенца и др.	2	Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.	выполнение лабораторно-практической работы. Тестирование
<b>3</b>		<b>Проектная деятельность</b>	<b>4</b>		

3.1			Творческий проект «Кухня моей мечты»	2	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения) Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты». Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)	Выполнение проекта
3.2			Защита проекта «Кухня моей мечты»	2	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям) Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения.	Защита проекта
<b>4</b>			<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>32 ч</b>		
			<b>Элементы материаловедения.</b>	<b>4</b>		
4.1			Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани.  (П/р. Определение волокнистого состава х/б и льняных тканей.)	2	Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей свойства нитей основы и утка. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения Определять направление долевой нити в	Работа с учебником, выполнение практической работы

					ткани, лицевую и изнаночную стороны ткани.	
4.2			Общее понятие о пряже и процессе прядения.  (П/р. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. )	2	Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. виды переплетения нитей в ткани. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства.	Работа с учебником, выполнение практической работы. Тестирование
			<b>Элементы машиноведения.</b>	<b>6</b>		
4.3			Швейная машина. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.  (Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине.)	2	Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Овладевать безопасными приемами труда	Работа с учебником
4.4			Устройство бытовой швейной машины и работа на ней.  (П/р. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Формирование навыка выполнения ровной строчки)	2	Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх. Заменять иглу в швейной машине.	Работа с учебником, выполнение практической работы
4.5			Устройство, подбор и установка машинной иглы.  (П/р. Установка машинной иглы. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.)	2	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.	Работа с учебником, выполнение практической работы
			<b>Технология выполнения ручных и машинных работ.</b>	<b>4</b>		

4.6		Технология выполнения ручных работ. (П/р. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.)	2	Выполнение ручных и машинных стежков. Выполнение салфетки с помощью стежков	Работа с учебником, выполнение практической работы
4.7		Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку.  (П/р. Выполнение образцов машинных швов)	2	Повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. . Выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Выполнение практической работы
		<b>Конструирование и моделирование</b>	<b>6</b>		
4.8		Чтение чертежа фартука. Конструирование рабочей одежды. (П/р. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4)	2	Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий. Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4.	Работа с учебником, выполнение практической работы
4.9		Построение основы чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам. (П/р. Построение основы чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам.)	2	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку.	Работа с учебником, выполнение практической работы
4.10		Моделирование фартука.  (П/р. Эскизы рабочего и	2	Выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов. Находить информацию о современных направлениях моды. Разрабатывать эскизы различных моделей рабочей	Работа с учебником, выполнение

		нарядного фартука) Подготовка выкройки к раскрою.		одежды. Выполнять эскизную разработку модели фартука по чертежу. Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы. Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою. Рассчитывать количество ткани на изделие.	практической работы. Тестирование.
		<b>Технология изготовления фартука</b>	<b>12</b>		
4.11		Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.  (П/р. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука)	2	Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнять экономную раскладку выкроек на различных тканях.  Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.  Овладевать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.	Выполнение практической работы.
4.12		Подготовка деталей кроя к обработке. (П/р. Подготовка деталей кроя к обработке.)	2	Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; нагрудника и бретелей ; обметывание швов ручным и машинным способами; Стачивать детали и выполнять	Выполнение практической работы.

					отделочные работы.	
4.13			Обработка бретелей и деталей пояса фартука. (П/р. Обработка бретелей и деталей пояса фартука.)	2	Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.	Выполнение практической работы.
4.14			Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. (П/р. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.)	2	Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.	Выполнение практической работы.
4.15			Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. (П/р. Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.)	2	Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.	Выполнение практической работы.
4.16			Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. ВТО изделия. Контроль качества готового изделия.	2	Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных волокон. Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки	Выполнение практической работы. Самоконтроль
<b>5</b>	<b>Рукоделие , художественные ремесла.</b>			<b>8ч.</b>		
5.1			Вышивание. Виды вышивки.  Практическая работа «Зарисовка традиционных орнаментов»	2	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-	Работа с учебником и выполнение практической

				прикладного искусства народов России, края. Посетить Мстерский художественный музей, школьный музей). Находить и предъявлять информацию о народных промыслах Владимирского края, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды.	работы.	
5.2			Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.	2	Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др. Выполнять орнаменты с помощью графического редактора компьютера. Создавать композицию с изображением пейзажа по природным мотивам. Сравнивать и анализировать технологические и эстетические возможности различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Изготавливать сувениры с применением различных техник вышивки. Коллективно обсуждать творческие работы. Знакомиться с профессией художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.	выполнение практической работы.
5.3			Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.	2	Изготавливать сувениры с применением различных техник вышивки. Коллективно обсуждать творческие работы. Знакомиться с профессией художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.	выполнение практической работы.
5.4			Оформление салфеток в технике «узелковый батик».	2	Выбирать краситель и ткань для изделия. Оформлять швейные изделия в технике узелкового батика. Организовывать рабочее место. Выбирать краски и кисти.	выполнение практической работы.

				Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.	
<b>3</b>	<b>Технология исследовательской и опытнической деятельности.</b>				
3.3		Проект «Изготовление изделия в технике узелкового батика».	2	Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными изделиями в технике узелкового батика.	Проект. Защита проекта.
3.4		Проект «Изготовление подарка из текстильных материалов.» Прект «Проведение праздника.»	2	Сбор, поиск, исследование коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья, росписи ткани, художественной обработке изделия вышивкой бисером. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).	Проект Защита проекта
3.5		<b>Резервное время</b>	2		

### Календарно-тематическое планирование по технологии

#### 6 класс

№ п/п	Дата		Наименование разделов и тем (с указанием названия практической работы)	Всего часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Форма контроля
	план	факт				
1.	<b>Кулинария (16ч.)</b>					

1.1			Вводное занятие. Физиология питания.	2	<i>Изучать</i> основы физиологии питания человека. <i>Поиск и презентация</i> информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов. <i>Изучать</i> состав экспресс лаборатории для определения качества пищевых продуктов	Работа с учебником, выполнение практической работы
1.2			Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Выполнение механической обработки крупы. Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий. Определение консистенции блюда. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями	Работа с учебником, выполнение практической работы
1.3			Молоко. Блюда из молока.	2	<i>Определять</i> качество молока органолептическими и лабораторными методами. Кипячение и пастеризация молока. <i>Приготавливать</i> молочные супы или молочные каши.	Работа с учебником, выполнение лабораторно-практической работы
1.4			Кисломолочные продукты и блюда из них.	2	Органолептически <i>оценивать</i> качество кисломолочных продуктов. <i>Приготавливать</i> творог из простокваши, блюда из творога. <i>Определять</i> сроки хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях	Работа с учебником, выполнение практической работы
1.5			Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	<i>Определять</i> свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами. <i>Определять</i> сроки годности рыбных консервов. <i>Подбирать</i> инструменты и приспособлений для механической обработки рыбы. <i>Планировать</i> последовательности технологических операций. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка	выполнение практической работы

					чешуйчатой рыбы. <i>Осваивать</i> безопасные приемы труда. <i>Выбирать и приготавливать</i> блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	
1.6			Сервировка стола. Этикет	2	<i>Выполнять</i> сервировку стола к обеду, ужину и различным видам праздничного стола (по приборам).	выполнение практической работы
1.7			Приготовление обеда в походных условиях.	2	Расчет количества и состава продуктов для похода. Контроль качества природной воды. Подготовка природной воды к употреблению. Приготовление пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе	выполнение практической работы
1.8			Заготовка продуктов / упаковка, пищевые добавки	2	Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты	выполнение лаборатор. практической работы
<b>2</b>	<b>Элементы материаловедение (2ч)</b>					
2.1			Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения. Прокладочные и клеевые переплетения.	2	Изучение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Поиск информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Оформление результатов исследований	выполнение лабораторно-практической работы. Тестирование
<b>3</b>	<b>Элементы машиноведения. (4ч.)</b>					
3.1			История швейных машин. Регуляторы швейной машины.	2	Поиск информации об истории развития швейных машин. Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.	Работа с учебником, выполнение практической работы

3.2			Уход за швейной машиной. (Регулирование качества машинной строчки)	2	Замена иглы в швейной машине. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Чистка и смазка швейной машины. Выполнение безопасных приемов труда	выполнение лабораторно-практической работы. Тестирование
4	<b>Конструирование и моделирование юбок (8ч)</b>					
4.1			Из истории одежды. Конструирование юбок.	2	Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в costume с учетом индивидуальных особенностей человека	Работа с учебником, выполнение практической работы
4.2			Построение чертежа и моделирование конической юбки	2	Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.	выполнение практической работы
4.3			Построение чертежа и моделирование клинковой юбки.	2	Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.	выполнение практической работы
4.4			Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки . Оформление выкройки.	2	Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою	выполнение практической работы. Тестирование.

5	<b>Технология изготовления юбок (14ч.)</b>					
5.1			Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия.	2	Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.	Работа с учебником, выполнение практической работы
5.2			Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.	2	Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Выполнение безопасных приемов труда.	выполнение практической работы
5.3			Обработка вытачек и складок.	2	Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.	выполнение практической работы
5.4			Соединение деталей юбки и обработка срезов.	2	Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.	выполнение практической работы
5.5			Обработка застежки.	2	Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.	выполнение практической работы

					<p>Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p>	
5.6			Обработка верхнего среза юбки.	2	<p>Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p>	выполнение практической работы
5.7			Обработка низа юбки. Окончательная отделка изделия.	2	<p>Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p>	выполнение практической работы. Тестирование.
<b>6</b>	<b>Рукоделие (10ч.)</b>					
6.1			Лоскутное шитьё.	2	<p>Изучение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья с помощью графического редактора. Рациональное использование отходов.</p>	Работа с учебником, выполнение практической работы
6.2			Чудеса из лоскутков . Изготовление наволочки на диванную подушку	2	<p>Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.</p>	Выполнение практической работы.
6.3			Изготовление наволочки на диванную подушку	2	<p>Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Обсуждение наиболее удачных работ.</p>	Выполнение практической работы.

6.4			Роспись тканей. Орнамент.	2	Построение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Организация рабочего места. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани	Работа с учебником, Выполнение практической работы.
6.5			Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка.	2	Выполнение эскизов костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют бисер и блестки. Художественная вышивка блузки бисером и блестками. Организация выставки, обсуждение лучших работ	Работа с учебником, Выполнение практической работы. Тестирование.
<b>7.</b>	<b>Технология ведения дома (2ч.)</b>					
7.1			Интерьер жилого дома. Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды.	2	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.	Работа с учебником, выполнение практической работы. Тестирование.
<b>8.</b>	<b>Электротехника (2ч.)</b>					
7.1			Эксплуатация бытовых электротехнических приборов.	2	Осознание роли электрической энергии в нашей жизни и необходимости ее экономии. Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и	Работа с учебником, выполнение практической работы. Тестирование

					бытового холодильника	
<b>9.</b>	<b>Технология исследовательской и опытнической деятельности (10ч.)</b>					
9.1			Работа над проектом.	10	Сбор, поиск, исследование коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья, росписи ткани, художественной обработке изделия вышивкой бисером.	Защита проекта