

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«средняя общеобразовательная школа №96»

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ №96»



И.В. Сеница
«4» августа 2020 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ
(девочки)
ДЛЯ 6 КЛАССА**

НА 2020-2021 УЧЕБНЫЙ ГОД

Учитель
Лесникова Е.В.

Рекомендована к утверждению
на заседания ШМО
протокол

№ 4 от 4 августа 2020 г

Согласовано
Зам. директора школы


В.Е. Чугаева

Пермь, 2020 г

Пояснительная записка.

Программа по технологии для 6 класса составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 "Об образовании в Российской Федерации";
2. Приказом Минобрнауки РФ от 30.08.2013 № 1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
3. Федеральным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным Министерством образования и науки РФ от 17.12.2010 №1897 с изменениями и дополнениями 2014-2017 г
4. Приказом Минобрнауки РФ от 04.10.2010 № 986 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений»;
5. Приказом Минобрнауки РФ от 08.06.2015 № 576 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 № 253».
6. Постановление Главного государственного врача РФ от 29.12.2010 № 189 об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
7. Примерной программы по учебным предметам «Технология. 5-9 классы» под редакцией А.А.Кузнецова 2010 г., издательство «Просвещение». Программа рассчитана на 68 часов, по 2 часа в неделю
8. Образовательной программой основного общего образования 5-9 классы МАОУ «СОШ №96»

Распределение часов в течение года

I. Интерьер жилого дома	8
II. Кулинария	16
III. Художественные ремесла	18
IV. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	28
Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения	4
Конструирование и моделирование поясных швейных изделий	22

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

- Технология: учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / под редакцией В.Д.Симоненко. – 2-е издание, перераб. – М.: Вентана-Граф, 2006. – 208 с.:ил.

- Девятова М.И. Тестовые задания по технологии – Елабуга: Изд-во ЕГПУ, 2007. – 77с.
- Бобунова И.В. Технология. 6 класс (для девочек): Поурочные планы – Волгоград: Учитель, 2003. – 92 с.
- Вышивка в умелых руках.- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Издательство Астрель», 2003. – 288 с.:ил. – (Умелица).
- Стили интерьера: от классики до авангарда / Советы профессионалов: Пер с англ.- С 80 М.:Издательский дом «Ниола 21 век», 2005. – 96 с.: ил. - /Ваш дом: планировка и оформление/.
- Сайт для тех, кто любит вышивать.
<http://www.rukodelie.ru>
- Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.
<http://www.chat.ru/~krestom/>

Общая характеристика учебного предмета «Технология».

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Для направления «Технология. Обслуживающий труд» базовыми являются разделы «Кулинария», «Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды.», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Интерьер жилого дома», «Технологии творческой и опытнической деятельности». Программа ориентирована на приобретение жизненно необходимых знаний, умений и навыков. На всех занятиях рассматриваются вопросы технологии обработки различных материалов, знакомство с их технологическими и потребительскими свойствами, приемы оформления интерьера, приемы художественного рукоделия.

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

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

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

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры с опорой на сведения, полученные при изучении других образовательных областей и предметов и на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
- **овладение** общетрудовыми умениями и умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
- **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;

- **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
- **приобретение опыта** применения и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих применение одного из них;
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- умение перефразировать мысль. Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, чертеж, технологическая карта и т.д.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет – ресурсы и другие базы данных;
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими её участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технологии» в основной школе: самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнения различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- планирование и регуляция своей деятельности; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и других базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок выполняемых технологических процессов;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления; умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике.

- **Предметные результаты** освоение учащимися предмета «Технология» в основной школе:
- **в познавательной сфере**
- сознание роли сущности технологической культуре и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, информации, природных объектов; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации ИКТ в современном производстве; рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладения средствами и формами графического отображения объектов; методами чтения технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение элементов экономии при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; элементами научной организации труда;
- **в трудовой сфере**
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины, норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 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;
- **в мотивационной сфере**
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- **в эстетической сфере**
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества, художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятность рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка; стремление внести красоту в домашний быт;
- **в коммуникативной сфере**
- практическое освоение умений устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; публичная презентация и защита проекта изделия;
- **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 необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Перечень учебного оборудования и наглядных пособий

Наименование	Количество	Примечание
1. Программа по технологии 5-8 класс. «Вентана-Граф», 2010	1 шт.	
2. Технология: учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / под редакцией В.Д.Симоненко. – 2-е издание, перераб. – М.: Вентана-Граф, 2006. – 208 с.:ил.	14 шт.	
3. Швейные машины	7 шт.	
4. Ученические столы с комплектом стульев	Класс-комплект	
5. Стол для раскроя	1 шт.	
6. Шкафы для хранения учебников, дидактических материалов и пособий.	5 шт.	
7. Гладильный стол	1 шт.	
8. Утюг	1 шт.	

Учебно-тематический план

КУЛИНАРИЯ (16 Ч)

1. Тема «Вводное занятие. ТБ. Общие сведения о питании и приготовлении пищи». (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Знакомство с планом на уроках технологии. Правила техники безопасности на уроках.

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

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

2. Тема «Блюда из молока». (2ч.)

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

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

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

3. Тема «Рыба и морепродукты. Механическая обработка рыбы». (2ч.)

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

Практические работы. Разделка соленой рыбы.

4. Тема «Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов». (2ч.)

Основные теоретические сведения. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству готовых блюд.

Практические работы. Приготовление блюд из рыбы.

5. Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч.)

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

Практические работы. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

6. Тема «Изделия из жидкого теста» (2 ч)

Основные теоретические сведения. Знакомство с видами изделий, используя дрожжевое и бездрожжевое тесто.

Практические работы. Приготовление блюда из жидкого теста.

7. Тема «Сладкие блюда и напитки» (2 ч).

Основные теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков. Правила приготовления сладких напитков. Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Практические работы. Приготовление сладких напитков, используя технологическую карту.

8. Тема «Сервировка стола к ужину. Элементы этикета» (2ч).

Основные теоретические сведения. Знакомство с правилами сервировки стола, элементов этикета. Правила приема гостей. Выбора и приема подарка.

Практические работы. Сервировка стола к ужину. Разработка сценария приема гостей.

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ. РЕМОНТ ОДЕЖДЫ. (2 ч).

1. Тема «Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды» (2 ч).

Теоретические сведения. Знакомство с понятием «ярлык». Расшифровка символов, встречающихся на шерстяных и шелковых предметах одежды. Действие различных стирально-моющих средств, учитывая вид ткани, ее окраску и загрязненность вещи.

Практические работы. Расшифровка символов на ярлыках одежды из шелка и шерсти. Выбор и замена фурнитуры.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ

МАТЕРИАЛОВ (36 ч).

1. Элементы материаловедения (2 ч).

1. Тема «Натуральные волокна животного происхождения.

Основные теоретические сведения. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шерсти и шелка. Знакомство с свойствами шерстяного волокна, натурального шелка.

Практические работы. Сравнение волокон шерсти и натурального шелка.

2. Тема «Ассортимент тканей животного происхождения. Прокладочные материалы, фурнитура. Свойства тканей».

Основные теоретические сведения. Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетений. Дефекты тканей. Лицевая и изнаночная стороны тканей. Свойства тканей.

Практические работы. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей.

2. Декоративно-прикладное искусство (14ч).

1. Тема «Подготовка к вышивке» (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка к работе.

Практические работы. Зарисовка схемы для вышивки.

2. Тема «Счетные швы». (2 ч)

Основные теоретические сведения. Знакомство с основными счетными швами: набор, гладь, «роспись» гобеленовый шов, крест.

Практические работы. Выполнение образцов вышивки.

3. Тема «Выполнение вышивки в технике «Крест». (10 ч)

Основные теоретические сведения: Определение места и размера узора на изделии. Выполнение вышивки в технике «Крест».

Практические работы: Выполнение вышивки в технике «Крест».

3. Элементы машиноведения (4 ч)

1. Тема «Регуляторы швейной машины». (2 ч)

Основные теоретические сведения. Качественная строчка. Регулятор длины стежка. Регулятор натяжной верхней (игольной) нитки. Регулятор натяжения нижней (челночной) нитки. Причины возникновения и способы устранения дефектов машинной строчки.

Практические работы. Регулировка качества машинной строчки.

Тема «Устройство и установка машинной иглы. Уход за швейной машиной». (2 ч)

Основные теоретические сведения. Машинная игла. Подбор номеров машинной иглы и швейных ниток в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины и их устранение. Уход за швейной машиной.

Практические работы. Подбор и установка машинной иглы. Выполнение образцов машинных швов.

4.Проектирование и моделирование швейного изделия (14 ч.)

1. Тема «Одежда и требование к ней. Снятие мерок для построения чертежа юбки». (2 ч)

Основные теоретические сведения. Одежда и требование к ней. Снятие мерок для построения чертежа юбки.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2.Тема «Конструирование юбок». (2 ч)

Основные теоретические сведения. Знакомство с понятиями «покрой», «форма» Внешний вид юбок различных конструкций. Их отличия. Чертежи юбок различных конструкций.

Практические работы. Конструирование юбки.

3.Тема «Моделирование прямой юбки». (2 ч)

Основные теоретические сведения. Знакомство с понятием «моделирование одежды». Моделирование прямой юбки. Расширение юбки по линии низа. Сужение юбки по линии низа. Изменение длины прямой юбки. Расширение прямой юбки. Моделирование прямой юбки с кокеткой. Встречная и односторонняя складки.

Практические работы. Моделирование юбки. Изготовление лекал.

4.Тема «Выполнение образцов поузловой обработки. Подготовка ткани к раскрою». (4 ч)

Основные теоретические сведения. Обработка вытачек. Обработка односторонней складки. Обработка встречной складки. Маркировка деталей юбки. Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молнией. Обработка пояса, обработка верхнего среза юбки притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки. Раскрой одежды.

Практические работы. Раскладка лекал деталей юбки на ткани и раскрой.

5.Тема «Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка юбки к примерке. Сметывание деталей кроя». (4 ч)

Основные теоретические сведения. Подготовка деталей к сметыванию. Проведение примерки. Исправление дефектов. Соединение и обработка боковых срезов. Обработка петли, пришивание пуговицы.

ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (4 ч).

1. Тема «Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Отделка квартиры» (3 ч)

Основные теоретические сведения. Знакомство с понятием «интерьер», «композиция интерьера», «зонирование», «декоративное убранство». Учить различать «искусственное освещение», от «естественного освещения». Познакомить с видами искусственного освещения. Роль отделки и декоративного оформления помещения в интерьере.

Практические работы. Изготовление макета оформления окна тканями.

2. Тема «Коллекция. Домашняя библиотека. Картины. Гигиена жилища». (1 ч)

Теоретические работы. Знакомство с понятиями «коллекция», «коллекционирование». Науки, которые занимаются изучением коллекций: нумизматика, филателия, филокартия, филуменистика и т.д. Домашняя библиотека. Варианты размещения картин как декор в интерьере. Гигиена жилища.

ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (9 ч)

1. Тема «Творческий проект по пройденным разделам».(9 ч)

Практические работы. Реализация проекта по заданному плану.

Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса (базовый уровень)

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6 классов.

Учащиеся должны знать:

- возможности использования ЭВМ в информационных технологиях;
- санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
- общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;
- способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;
- виды жарения продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жарения;
- технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;
- виды и кулинарные свойства крахмала, технология приготовления компотов и киселей; правила сервировки стола к ужину;
- значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере, санитарно-гигиенические требования к уборке жилых и производственных помещений; правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами; основы семейного уюта;
- способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;
- принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки;

- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки; технологию вышивки атласными лентами; основные требования по уходу за одеждой и обувью; санитарно-гигиенические требования к предметам и средствам ухода за волосами; требования к причёске.
- *Учащиеся должны уметь:*
- работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;
- определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;
- определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу;
- проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;
- готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей;
- выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить сухую и влажную уборку, пользоваться пылесосом и другими электробытовыми приборами;
- определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;
- подбирать одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счетные швы и свободную вышивку по рисованному контуру;
- подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиневой юбок, моделировать конические и клинговые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;
- выполнять на швейной машине «настрочной шов с открытым срезом», «настрочной шов с одним закрытым срезом», «шов встык», «накладной шов с двумя закрытыми срезами»; обрабатывать клинговую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинным способами, обметывание швов);
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клинговую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты,
- выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;
- выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпаривать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

№	Изучаемый раздел, тема учебного материала	Кол- во часов	Ка- лен- дар- ные сро- ки	Фак- ти- чес- кие сроки	Планируемые результаты обучения			Контрольно- измерительный материал
					Знания	Умения	Общие учебные умения, навыки и	
I. Интерьер жилого дома (8 ч)								
1-2	Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома.	1 1			Знакомство с понятием «жилой дом», «зонирование», «квартира- студия». Композиции в интерьере. Декорирование и оформление интерьера.	Зонирование помещения. При создании интерьера учитывать общие правила композиции.	Умение слушать и слышать учителя.	
3-4	Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений.	1 1			Декорирование и оформление интерьера. Значение комнатных растений в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений. Знакомство с профессией фитодизайнер.	Создавать композиции с использованием растений.	Умение слушать и слышать учителя. Умение выделять главное из прочитанного. Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей.	

5-6	Технология выращивания комнатных растений.	2			Знакомство с технологией выращивания растений.	Умение пересаживать комнатное растение соблюдая технологию.	Умение слушать и слышать учителя. Работа в группах. Проявление коммуникативных качеств. Умение договориться.	Практическая работа «Пересадка комнатного растения»
7-8	Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	2				Умение планировать поэтапно творческий проект. Реализация запланированного материала.	Работа в группах. Умение находить информацию из различных источников литературы. Исследование по теме. Проявлять ораторское искусство.	Тв.проект «Растение в интерьере жилого дома»

II Кулинария (16ч)

9-10	Вводное занятие. ТБ Технология первичной обработки рыбы.	1 1			Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы и рыбных продуктов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия хранения рыбной продукции. Знакомство с технологией разделки рыбы. Санитарные требования.	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Определять свежесть рыбы	Принятие учебной цели. Организация рабочего места. Выполнение правил гигиены учебного труда.	Лабораторная работа «Определение свежести рыбы».
------	---	------------	--	--	---	--	--	--

						органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда.		
11-12	Технология приготовления блюд из рыбы.	2			Технология варки, жарки, тушения, запекания рыбы. Требования к качеству готовых блюд. Знакомство с	Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать	Самооценка. Умение выделять главное из	Практическая работа «Приготовление

					профессией повар .	стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар.	прочитанного. Задавать вопросы на понимание, обобщение. Усвоение информации с помощью компьютера.	блюда из рыбы».
13-14	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.	2			Знакомство с видами морепродуктов. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Первичная и тепловая обработка морепродуктов. ПТБ.	Готовить блюда по рецепту. Уметь находить информацию из различных источников.	Слушать и слышать собеседника, учителя. Работа с дополнительной литературой.	Практическая работа «Приготовление блюда из морепродуктов».
15-16	Технология первичной обработки мяса.	2			Виды мяса и мясных продуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия хранения мясной продукции. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при первичной обработке мяса. Знакомство с понятиями «бифштекс», «шницель», «ромштекс», «гуляш», «бефстроганов».	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных	Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия.	Лабор. работа «Определение доброкачественности мяса»

						блюд.		
17-18	Технология приготовления блюд из мяса.	2			Технология варки, жарки, тушения, запекания мяса. Гарниры к мясным блюдам.	Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.	Оценивание своей практической деятельности и практической деятельности одноклассников.	Практическая работа «Приготовление блюд из мяса»
19-20	Технология приготовления блюд из птиц.	2			Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять	Определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. усвоение информации с помощью компьютера.	Практическая работа «Приготовление блюда из птицы».

					Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы согласно требованиям. Поиск информации в Интернете как готовят знаменитое блюдо грузинской кухни «Цыпленок табака». Почему оно так называется.		
21-22	Технология приготовления первых блюд.	2			Знакомство с понятием «бульон». Технология приготовления бульонов. Технология приготовления супов. Классификация супов.	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять	Согласование и координация деятельности с другими ее участниками. Работа с дополнительной литературой.	Практическая работа «Приготовление заправочного супа».

						консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью.		
23-24	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	2			Обсуждение плана проекта.	Реализация проекта по составленному плану. Защита проекта.	Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей.	Практическая работа.
III. Художественные ремесла 18 ч								
25-26	Материалы и инструменты для вязания.	2			Виды крючков. Виды спиц. Организация рабочего места. Расчет количества петель для вязания. Отпаривание деталей и сборка готового изделия.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия.	Выбирать и использовать выразительные средства и знаковые системы.	
27-30	Основные виды петель при вязании крючком.	4			Начальная петля. Воздушная петля. Цепочка из воздушных петель. Соединительный столбик. Столбик без накида. Столбик	Вывязывание начальной петли, цепочки воздушных петель, соединительных столбиков, столбика без		Практическая работа «Вывязывание полотна из столбиков без

					с накидом.	накида, столбика с накидом. Чтение схем.		накида несколькими способами».
31-32	Вязание по кругу.	2			Основное кольцо. Способы вязания по кругу. Знакомство с профессией Вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	Начало вязания по кругу с основного кольца. Начало вязания по кругу с петли из нитки. Вязание первого круга столбиками без накида.	Выбирать и использовать выразительные средства и знаковые системы.	Практическая работа «Выполнение плотного вязания по кругу».
33-34	Вязание спицами узоров из лицевой петли.	2			Набор петель на спицы. Лицевая, изнаночная, кромочные петли.	Набор петель на спицы. Закрытие петель последнего ряда.	Выбирать и использовать выразительные средства и знаковые системы.	Практическая работа «Выполнение образца вязания лицевыми и петлями».
35-36	Вязание спицами узоров из изнаночной петли.	2				Применение схем узоров с условными обозначениями.		Практическая работа «Выполнение образца вязания изнаночными петлями».
37-42	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком и спицами».	6			Обсуждение плана проекта.	Реализация проекта по составленному плану. Защита проекта.	Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей.	Практическая работа.

IV.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28ч)

Элементы материаловедения(2ч)								
43-44	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	2			Технология производства и свойства химических волокон, виды, свойства химических волокон и тканей из них, виды нетканых материалов. Знакомство с профессией Оператор на производстве хим.волокон.	Распознавать химические волокна в тканях, распознавать нетканые материалы.	Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов.	Лабораторная работа «Изучение св-в текстильных материалов из хим.волокон»
Элементы машиноведения (4ч)								
45-46	Работа на швейной машине.	2			Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. ПТБ работы на швейной машине.	Устранение дефектов машинной строчки. Уход за швейной машиной.	Планирование организации контроля труда.	Практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки».
47-48	Виды машинных операций.	2			Основные машинные операции. Обработка припусков на швы перед вывертыванием. Машинные швы.	Выполнение образцов машинных швов.	Организация рабочего места, выполнение правил гигиены учебного труда.	Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов».
Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (22ч)								
49-50	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным	2			Определение размеров фигуры человека. Построение чертежа основы	Снятие мерок. Построение чертежа	Отражение в устной или письменной форме результатов	Практическая работа «Снятие мерок и построение

	рукавом.				плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	швейного изделия.	своей деятельности.	чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом».
51-52	Моделирование плечевой одежды.	2			Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Подготовка выкройки к раскрою.	Моделирование плечевого изделия.	Выбирать и использовать выразительные средства и знаковые системы.	Практическая работа «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою».
53-54	Раскрой плечевой одежды.	2			Технологическая последовательность подготовки ткани к раскрою. Выкраивание деталей из прокладки. ПТБ.	Раскрой швейного изделия, следуя по инструкции.	Выбирать и использовать выразительные средства и знаковые системы.	Практическая работа «Раскрой швейного изделия»
55-56	Технология дублирования деталей.	2			Технология соединения детали с клеевой прокладкой. ПТБ.	Дублирование деталей с клеевой прокладкой.	Выбор способов деятельности, личная ответственность, адекватное реагирование на трудности.	Практическая работа «Дублирование деталей с клеевой прокладкой».
57-58	Ручные работы.	2			Перенос линий выкройки на детали кроя. Технология выполнения операции приметывание и	Ручные швы.	Организация труда. Самооценка.	Практическая работа «Изготовление образцов ручных

					выметывание. ПТБ.			швов».
59-60	Подготовка и проведение примерки изделия.	2			Подготовка к примерке. Сметывание среднего шва. Сметывание плечевых и боковых срезов. Соединение лифа с юбкой. Заметывание подгибки низа. Проведение примерки. Устранение дефектов после примерки.	Сметывание среднего шва. Сметывание плечевых и боковых срезов. Соединение лифа с юбкой. Заметывание подгибки низа. Устранение дефектов	Формулирование выводов. Самооценка.	Практическая работа «Примерка изделия»
61-62	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.	2			Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом. Обтачка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов.	Обработки среднего шва с застежкой и разрезом. Обтачка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов.	Организация труда. Нахождение способов решения проблемы.	Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов».
63-64	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.	2			Технология обработки срезов обтачкой с расположением ее на изн. стороне. Технология обработки срезов обтачкой с расположением ее на лиц. стороне. Технология обработки застежки подбортом.	Технология обработки срезов обтачкой с расположением ее на изн. стороне. Технология обработки срезов обтачкой с расположением ее на лиц. стороне. Технология обработки застежки подбортом.	Организация труда. Нахождение способов решения проблемы.	Практическая работа «Обработка горловины и застежки проектного изделия».

65-66	Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	2			Технология обработки боковых срезов, соединения лифа с юбкой. Обработка нижнего среза. Обработка разреза в шве.	Технология обработки боковых срезов, соединения лифа с юбкой. Обработка нижнего среза. Обработка разреза в шве.	Организация труда. Нахождение способов решения проблемы	Практическая работа «Обработка боковых срезов, нижних срезов отрезного изделия. Окончательная отделка изделия».
67-68 +2 ч (резерв)	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	2+2 (резерв)			Обсуждение плана.	Реализация проекта по составленному плану. Защита проекта.	Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей.	Практическая работа.