

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Средняя общеобразовательная школа №1»  
города Кирсанова Тамбовской области**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
по учебному предмету  
«Технология»  
для 6 классов  
на 2015-2016 учебный год**

Составила  
учитель технологии  
Савельева Г. Б.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению Управляющим советом МБОУ «СОШ № 1»  
города Кирсанова Тамбовской области от 28.08.2015 года, протокол № 4

Утверждена приказом МБОУ «СОШ № 1» города Кирсанова Тамбовской области  
от 31.08.2015 года, № 185

# Пояснительная записка

**Основное общее образование** направлено на становление и формирование личности обучающегося (формирование нравственных убеждений, эстетического вкуса и здорового образа жизни, высокой культуры межличностного и межэтнического общения, овладение основами наук, государственным языком Российской Федерации, навыками умственного и физического труда, развитие склонностей, интересов, способности к социальному самоопределению).

**Нормативно-правовые документы, на основании которых разработана данная программа:**

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Законом Тамбовской области от 04.06.2007 № 212-3 «О региональном компоненте государственного образовательного стандарта начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования Тамбовской области»;

приказом Минобрнауки России от 05.03.2004 № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» (с изменениями и дополнениями);

приказом Минобрнауки России от 09.03.2004 № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (с изменениями и дополнениями);

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями и дополнениями);

Приказом МБОУ СОШ от 30.08.2013 г №124 «Об утверждении Положения о структуре, порядке разработки и утверждении рабочих программ учебных курсов, предметов в МБОУ СОШ №1 города Кирсанова Тамбовской области»

## **Цель реализации рабочей программы:**

развитие творческих способностей каждого учащегося, воспитание интереса к различным видам трудовой деятельности;

воспитание личности, легко адаптирующейся в современном мире.

## **Задачи реализации рабочей программы:**

формирование общетрудовых и профессиональных начальных знаний, умений и навыков, необходимых для труда;

овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, научно-технического прогресса, конкретный учебный материал для включения в программу отобран с учетом следующих положений: распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Кроме того, при составлении программы учтены материально-технические возможности образовательного учреждения, в котором эта программа реализуется.

В связи с изложенным выше, базовыми для данной программы являются модули «Кулинария», «Создание изделий из текстильных, конструкционных и поделочных материалов». «Технология ведения дома образование». Выделение этих модулей соответствует федеральному компоненту государственного стандарта основного общего образования.

#### **Сведения о программе, на основании которой разработана данная программа, и информация о внесенных изменениях.**

Данная программа разработана на основе Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» и в соответствии с авторской общеобразовательной программой и учебниками по технологии под редакцией В. Д. Симоненко.

Как показывает практика, модель обучения образовательной области «Технология» формируется под воздействием условий образовательного учреждения: наличия материально технической базы, профессионального уровня учителя, контингента учащихся и социально-экономических условий (слабая материальная база школ – в известной степени определяют специфику деятельности учителя).

#### **Информация о количестве учебных часов, на которое рассчитана рабочая программа.**

В основной школе предмет «Технология» изучается с 5 по 8 класс. Данная программа рассчитана на 68 рабочих часов, из расчета 2 часа в неделю.

##### **Отклонения от базовой программы.**

Изменение часов по разделам.

- увеличение за счет резервного учебного времени количества часов по разделам: «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технологии ведения дома»

- уменьшение количества часов в разделе «Кулинария».

#### **Формы организации учебного процесса, технологии обучения, механизмы формирования ключевых компетенций обучающихся.**

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, метод проектов. Творческие или проектные работы включаются в учебный процесс в течение учебного года.

При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое

внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы, использование информационно-коммуникационных технологий позволяют не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии. Большое внимание должно быть обращено на обеспечение безопасности труда учащихся при выполнении технологических операций.

Образовательный процесс построен на основе широкого использования межпредметных связей - с алгеброй и геометрией, с химией, биологией, с физикой, с историей и искусством.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются: творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;

приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»); выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;

владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива, соблюдение этикета делового общения;

оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

### **Виды и формы контроля.**

Основной формой контроля при изучении курса технологии является итог выполнения практической работы по теме. По темам, содержащим большое количество теоретического материала, усвоение которого сложно проверить выполнением практической работы, проводятся письменные тесты. Необходимо сочетать контроль и самоконтроль, это даёт возможность обнаружить и устранить недостатки по обучению. Используются: текущий, рубежный, итоговый, фронтальный, групповой, индивидуальный, комбинированный контроль. Задание может быть представлено в виде теста, карточек-заданий.

На занятиях используется технология развивающих игр, к ним относятся кроссворды, активизирующие познавательную деятельность и активность, способность аналитически мыслить, сопоставлять и отбирать нужную информацию. Решение кроссвордов предполагает: самостоятельную работу учащихся по закреплению, контролю, расширению знаний.

При выполнении проектных работ контролируется как итог групповой работы, так и вклад каждого участника группы в совместную работу.

При индивидуальном оценивании практических работ по предмету «Технология» необходимо учитывать их психофизические особенности и интеллектуальные

возможности (задатки, способности к определенному виду деятельности) и прилежание обучающихся. Основное внимание должно быть обращено не на конечный уровень владения практическими умениями и навыками, а на изменение этого уровня за время изучения материала. Так как к изучению определенного раздела приступают дети с различной предварительной подготовкой (например, одни посещают кружок кройки и шитья, другие – нет), то очень важно использовать дифференцированный подход как при подаче учебного материала, так и при оценивании результатов деятельности обучающихся.

### **Планируемый уровень подготовки выпускников.**

Ожидаемые результаты обучения по данной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы, как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их 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; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Результаты освоения каждой темы в каждом классе представлены в данной программе в требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать – перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач.

# Содержание рабочей программы

## Создание изделий из текстильных, и поделочных материалов (44 часа)

### *Элементы материаловедения (2 часа).*

#### *Основные теоретические сведения.*

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шёлковых и шерстяных тканей.

#### *Практические работы.*

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

#### *Варианты объектов труда.*

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шёлковых и шерстяных тканей.

#### *Требования к уровню подготовки учащихся.*

В результате изучения раздела ученик должен *знать/понимать:*

- натуральные волокна животного происхождения; свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе;

саржевые и атласные переплетения нитей в тканях; влияние вида переплетения на драпируемость ткани; ассортимент тканей из волокон животного происхождения

#### *уметь:*

распознавать в тканях волокна и нити из хлопка, льна, шерсти, шёлка; определять лицевую и изнаночную стороны саржевого и атласного переплетения; выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*

для изготовления изделий из текстильных материалов;

#### *Перечень контрольных мероприятий*

- тест на тему «Материаловедение»;  
- практическая работа «Распознавание в ткани волокон и нитей хлопка, льна, шерсти, шёлка».

### *Элементы машиноведения (4 часа).*

#### *Основные теоретические сведения*

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

#### *Практические работы*

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

#### *Варианты объектов труда*

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

#### *Требования к уровню подготовки учащихся.*

В результате изучения раздела ученик должен

*знать/понимать:*

виды машин, применяемых в швейной промышленности;  
назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины;

принцип передачи движения в швейной машине с ножным приводом;

правила регулировки натяжения верхней и нижней нитей;

подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани;

неполадки в работе швейной машины и способы их устранения;

правила техники безопасности при работе на швейной машине; при выполнении

ВТО;

*уметь:*

регулировать длину стежка швейной машины;

регулировать натяжение верхней нити;

закреплять строчку в начале и конце работы;

заменять иглу в швейной машине;

ухаживать за швейной машиной;

- выполнять влажно-тепловую обработку швов;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*

для изготовления или ремонта изделий из ткани.

*Перечень контрольных мероприятий*

практическая работа «Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей»;

опрос; и контроль за действиями учащихся.

### ***Конструирование и моделирование поясного изделия (10 часов).***

*Основные теоретические сведения*

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегаия. Условные графические изображения деталей на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

*Практические работы*

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

*Варианты объектов труда*

Чертеж и выкройка юбки.

*Требования к уровню подготовки учащихся.*

В результате изучения раздела ученик должен

*знать/понимать:*

требования к лёгкому женскому платью;

особенности конструкции юбок;

мерки, необходимые для построения чертежа юбок;

силуэт, стиль в одежде;

правила подготовки выкройки к раскрою;

*уметь:*

снимать и записывать мерки с фигуры человека;

строить чертеж прямой и конической юбки;

уметь пользоваться инструкционной картой;

выполнять моделирование юбки;

выбирать модель с учетом особенностей фигуры;  
подготавливать выкройку юбки к раскрою;  
определять расход ткани на юбку;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*

для изготовления изделий из текстильных материалов с использованием швейных машин.

*Перечень контрольных мероприятий*

- проверка практических работ по снятию мерок, построению чертежа и изготовлению выкройки фартука.

***Технология изготовления поясных швейных изделий. Оформление творческого проекта «Юбка» (20 часов).***

*Основные теоретические сведения*

Назначение и конструкция стачных, настрочных и краевых швов. Технология обработки вытачек. Способы обработки застежки тесьмой «молния». Способы обработки низа изделия в зависимости от толщины ткани. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску, с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выявление и исправление дефектов. Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

*Практические работы.*

Выполнение стачных, настрочных и краевых швов. Обработка вытачек. Обработка застежки тесьмой «молния». Раскладка выкроек, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Варианты объектов труда*

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

*Требования к уровню подготовки учащихся.*

В результате изучения раздела ученик должен

*знать/понимать:*

назначение и конструкция соединительных и краевых швов;  
способы обработки застежки и низа изделия;  
правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани;  
технологическую последовательность обработки юбки;  
основные требования по уходу за одеждой;  
значение влажно-тепловой обработки при изготовлении швейных изделий;

*уметь:*

выполнять обработку вытачек, застежку тесьмой молния, соединительные и краевые швы;  
подготавливать выкройки юбок к раскрою, подбирать ткань и отделку на юбку;  
выполнять экономную раскладку выкройки на ткани;  
раскраивать коническую и прямую юбку;  
подготавливать детали кроя к обработке и обрабатывать их;  
проводить примерку, определять и исправлять дефекты;  
выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*

для изготовления изделий из текстильных материалов с использованием швейных машин,



приборов влажно-тепловой обработки изделий; для выполнения некоторых видов художественного оформления изделий.

*Перечень контрольных мероприятий*

- проверка практических работ по выполнению машинных швов, обработке деталей, влажно-тепловой обработке изделия;
- зачетная работа по теме «Юбка».

**Декоративно-прикладное творчество. Счётная вышивка (8 часов)**

*Основные теоретические сведения.*

Вышивка - древнейший вид художественного творчества. Знакомство с видами вышивки. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Подготовка к работе. Счетные швы (набор, роспись, шов крест). Использование компьютера при вышивании.

*Практические работы.*

Организация рабочего места для вышивания. Зарисовка традиционных орнаментов, определение материалов для вышивки. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пальцы. Определение места и размера узора на изделии. Способы безузлового закрепления рабочей нити. Вышивание салфетки, картины по готовым схемам. Подбор и оформление картины в рамку.

*Варианты объектов труда.*

Салфетка, картина.

*Требования к уровню подготовки учащихся.*

В результате изучения раздела ученик должен:

*знать/понимать*

- историю вышивки
- подбор ниток по цветовой гамме;
- виды счетных швов;
- правила посадки и постановки рук во время работы;

*уметь:*

- выполнять вышивку одиночным крестом;
- закреплять нить в начале и в конце работы;
- подбирать нити и иглы;
- подбирать рамку и оформлять картину в рамку;

*использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни*

для выполнения и художественного оформления швейных изделий

*Перечень контрольных мероприятий:*

- контроль качества выполнения вышивки

**Кулинария (14 часов).**

*Физиология питания (2 часа).*

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

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

*Варианты объектов труда*

Таблицы, справочные материалы.

*Требования к уровню подготовки учащихся.*

В результате изучения раздела ученик должен

*знать/понимать:*

роль солей кальция, калия, натрия, железа, йода в жизнедеятельности организма человека;

*уметь:*

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма; определять при помощи таблиц количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни*

- для приготовления пищевых продуктов, организации здорового питания;

*Перечень контрольных мероприятий*

практическая работа «Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах».

### ***Технология приготовления пищи (12 часов).***

*Основные теоретические сведения*

Блюда из молока. Значение молока и молочных продуктов в питании человека.

Условия и сроки его хранения. Технология приготовления блюд из молока.

Требования к их качеству.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Методы определения качества рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Способы определения готовности блюд и требования к качеству готовых блюд.

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки различных каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке блюд различной консистенции. Подача готовых блюд к столу.

Питательная ценность муки. Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий. Технология приготовления блинов, блинчиков, оладий. Подача к столу.

Роль сахара в питании человека. Технология приготовления киселей различной консистенции. Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод.

Особенности сервировки стола к ужину. Правила подачи блюд, приёма гостей. Приглашение. Правила дарения цветов.

*Практические работы*

Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий.

Составление меню на ужин. Расчёт количества продуктов и время приготовления блюд.

*Варианты объектов труда*

Блины, блинчики, оладьи.

*Требования к уровню подготовки учащихся.*

В результате изучения раздела ученик должен

*знать/понимать:*

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к хранению молока и молочных продуктов, обработке рыбы;

значение молочных продуктов в питании человека;

значение рыбы и нерыбных продуктов моря в питании человека;

правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий;

приготовления киселей различной консистенции. Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод.

особенности сервировки стола к ужину. Правила подачи блюд и приёма гостей.

*уметь:*

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

соблюдать правила хранения молочных продуктов и блюд из них;

самостоятельно приготовить блюда и оформить их для подачи на стол; сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни*

- для приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;

приготовления блюд по готовым рецептам.

*Перечень контрольных мероприятий*

практическая работа «Приготовление блинов и киселя», или блюд по выбору учащихся.

### **Технологии ведения дома (6 часа).**

*Интерьер жилого дома (4 часа)*

*Основные теоретические сведения*

Понятие о композиции в интерьере. Роль освещения в интерьере. Требования к интерьеру прихожей, детской и др. комнат. Способы оформления интерьера. Зонирование помещений. Коллекции, картины, домашняя библиотека. Значение декоративных тканей в создании интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

*Практические работы*

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты (гостиной, кухни). Оформление оконных дверных проёмов. Составление цветочной композиции.

*Варианты объектов труда*

Декоративные панно, подушки, шторы, комнатные растения.

*Требования к уровню подготовки учащихся.*

В результате изучения раздела ученик должен

*знать/понимать:*

понятие об экологии и микроклимате жилища, о составляющих микроклимата;

принципы обустройства жилого помещения; подбор и расстановка осветительных приборов в доме;

виды комнатных растений и уход за ними;

средства оформления интерьера;

*уметь:*

подбирать комнатные растения для оформления интерьера;

обустроить и оформлять жилое помещение светильниками, мебелью, оборудованием, тканями и декоративными элементами.

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни*

- для создания благоприятного микроклимата в жилом помещении.

*Перечень контрольных мероприятий*

- практическая работа «Создание и защита эскиза жилого помещения».

### **Уход за одеждой, ремонт одежды (2 часа).**

*Основные теоретические сведения.*

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью; средства защиты от моли; оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. Виды фурнитуры и правила её замены.

*Практические работы.*

Пришивание фурнитуры.

*Варианты объектов труда.*

Образцы с пришитой фурнитурой.

*Требования к уровню подготовки учащихся.*

В результате изучения раздела ученик должен

*знать/понимать:*

- современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью;
- виды фурнитуры и правила её замены;

*уметь:*

- уметь подбирать средства ухода за одеждой и обувью ;
- пришивать фурнитуру;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*

для ремонта швейных изделий.

*Перечень контрольных мероприятий:*

взаимоконтроль по пришиванию фурнитуры.

**Творческие проектные работы (4 часа).**

*Основные теоретические сведения.*

Этапы выполнения проекта, тематика и оценка проектов. Разработка пояснительной записки проекта. Защита проекта, критерии оценивания.

*Практические работы.*

Разработка и защита творческого проекта «Юбка», «Изготовление сувенира».

*Варианты объектов труда.*

Презентация проекта.

*Требования к уровню подготовки учащихся.*

В результате обучения школьник должен

*знать/понимать:*

- что такое творческий проект;
- этапы выполнения творческого проекта;

*уметь:*

- обосновать выбор проекта;
- оформлять пояснительную записку проекта;

*использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни*

для выполнения и художественного оформления изделий.

*Перечень контрольных мероприятий:*

- итоговый контроль.

## Учебно-тематический план

Разделы и темы программы	Количество часов
<b><i>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 44 ч.</i></b>	
Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения	4
Конструирование и моделирование швейного изделия	10
Технология изготовления поясных швейных изделий. Оформление творческого проекта «Юбка»	20
Декоративно-прикладное творчество. Счётная вышивка.	8
<b><i>Кулинария. 14 ч.</i></b>	
Физиология питания	2
Технология приготовления пищи	10
<b><i>Технология ведения дома. 6 ч.</i></b>	
Интерьер жилого дома	4
Уход за одеждой. Ремонт одежды.	2
<b><i>Творческие проектные работы. 4 ч.</i></b>	4
Итого	68 часов

## **Требования к уровню подготовки обучающихся.**

### ***Общетехнические и трудовые умения и способы деятельности***

*В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:*

*Знать/ понимать*

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды,

- приёмы и последовательность выполнения технологических операций;

- влияние различных технологий на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, создание изделий из них, получение продукции.

*Уметь*

- рационально организовывать рабочее место;

- пользоваться технологической документацией; составлять план технологических операций для изготовления изделия; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;

- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами и оборудованием;

- осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия; находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов; распределять работу при коллективной деятельности.

*Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*

- для получения технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создание изделий с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения.

### **Требования по разделам технологической подготовки**

*В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:*

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

*Знать/понимать*

правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющими и режущими инструментами, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;

способы получения волокон животного происхождения, их свойства и свойства тканей из этих волокон; виды ткацких переплетений;

требования к женской одежде, материалы и отделки, применяемые для изготовления юбок, конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения;

приёмы моделирования юбок, правила подготовки выкройки и раскроя юбки;

назначение, конструкцию и технологию выполнения швов: настрочного, накладного; основные технологические приёмы обработки юбки;

терминологию ручных работ; требования предъявляемые к выполнению ручных работ; правила безопасной работы при ВТО; терминологию ВТО;

основные требования по уходу за одеждой и обувью;  
виды традиционных народных промыслов; историю и виды счетной вышивки;  
назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины,  
устройство машинной иглы и правила её замены; правила работы на машине;

#### *Уметь*

определять раппорт саржевого и атласно переплетения, лицевую и изнаночную сторону ткани, её дефекты;  
регулировать машинную строчку, устанавливать иглу, заправлять нить в зависимости от вида ткани, работать на швейной машине;  
выполнять вышивку крестом;  
подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертёж прямой и клиньевой юбки, моделировать юбки;  
выполнять машинные швы: настрочной, накладной,  
обрабатывать прямую и клиньевую юбки;  
проводить примерку, определять и исправлять дефекты в юбке, выполнять отделку и ВТО изделия;  
выполнять ремонт одежды, заменять фурнитуру;

*Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

### **Кулинария**

#### *Знать/понимать*

санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытьё посуды;

роль и значение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов 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;

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;

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, способы тепловой обработки рыбы;

технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;

способы приготовления пресного теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки оладий, блинчиков;

виды и кулинарные свойства крахмала, технология приготовления компотов и киселей; правила сервировки стола к ужину;

#### *Уметь*

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам определять качество молока, сервировать стол к ужину;

составлять технологические карты на приготовление молочных каш и блюд из рыбы; виды и технологию приготовления круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, молочных продуктов, муки; пищевую ценность этих продуктов;

выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; самостоятельно приготовить блюда и оформить их для подачи на стол; сервировать стол; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;

заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

*Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*

Для соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Технология ведения дома

*Знать/понимать*

значение композиции в интерьере, характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; принцип обустройства жилого помещения; способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере, санитарно-гигиенические требования к уборке жилых и производственных помещений.

санитарно-гигиенические требования к уборке жилых и производственных помещений.

правила ухода за одеждой; символы по уходу за одеждой.

*Уметь*

подбирать светильники, портьеры для интерьера комнаты;

чистить и удалять пятна; выполнять влажно-тепловую обработку одежды;

обустривать и оформлять жилое помещение мебелью, оборудованием, тканями и декоративными элементами.

*Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*

-для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; создания благоприятного микроклимата в жилом помещении.



# Литература и средства обучения

## УМК

Для реализации рабочей программы используется методический комплект , включающий: учебник (Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В.Синица и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд. перераб. – Вентана-Граф, 2009.), методическое пособие и рабочая тетрадь того же автора.

## Литература

### Для учащихся

1.Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В.Синица и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд. Перераб. – Вентана-Граф, 2009.

### Для учителя

Л.Н.Морозова, Г.Н.Кравченко, О.В. Павлова. Технология. 5-11 классы: проектная деятельность учащихся, 2-изд., Волгоград; Учитель 2008.

М.Б.Павлова, Дж.Питт, И.А.Сасова, М.И.Гуревич, Метод проектов в технологическом образовании школьников: бкласс: Пособие для учителя, под ред. И.А Сасовой.-М.:Вентана-Граф. 2004.

Ю.В.Межуева. Технология, бкласс, Саратов: Лицей. 2005.

Технология, 6 класс б поурочные планы по учебнику под ред. В.Д.Симоненко. авт.сост. Г.П.Попова, О.В.Павлова., Волгоград, Учитель, 2007.

С.Э.Маркуцкая. Технология: Обслуживающий труд. Тесты 5-7 классы. М. Издательство «Экзамен», 2006.

Бушелева Б. В. Поговорим о воспитанности. М., 1989.

Дунцова К. Г. Этикет за столом. М., 1990.

Егорова Р. И. Учись шить. М., 1989.

Ерзенкова П. В. Искусство красиво одеваться. Рига, 1992.

Ерзенкова Н.В. Шьем-перешиваем Пенза, «Ваш дом». 1992

Еременко Т. И. Иголлка-волшебница. М.: 1988

Каминская Н. М. История костюма. М., 1986.

Кашкарова Е.Д. Руководство по рукоделию. М., 1993.

Козлова Т. В. Моделирование и художественное оформление женской и детской одежды. М., 1990.

Кулинария для всех. Сост. Т. В. Корелива. СПб., 1992. Ляховская Л. П.

Кулинарные секреты. Л., Лениздат, 1988.

Ковалев Н.И. Русская кухня. Ленинград, «ИМА-пресс» 1991

Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Рецепты русской кухни. -М.: Мир, 1991.

Лукиянова Т. В. Перешиваем, шьем и вышиваем. М., 1993.

Лыба С. Прием гостей. Липецк, 1992.

Максимова М. Вышивка. Первые шаги. М., 1997.

Метод проектов в технологическом образовании школьников (методические рекомендации) / авт. – сост. Е.Н. Кравцова, А.И. Шкирман, - Белгород: изд-во БРИПКиППС, 2008.

Панкеев, И. А. Обычаи и традиции русского народа. - 2-е изд. -М: ОМА-пресс, 1999

Пимонова Т.И. Практическое руководство по шитью и рукоделию.

Белгород, Крестьянское дело, 1994.

Практическая энциклопедия русской кухни. – Челябинск: Изд-во Василия Курбацких, 2005.

- Правила хорошего тона. Сост. И. М. Лом. СПб., «Ариель», 1993.
- Правила этикета - Краткий справочник под ред. Л. Васильевой-Гангус. М., Дельта-МКС, 1992.
- Современная технология обработки юбки и блузки / авторы-составители: Л.М. Дашкевич, Н.Е. Можгиль. - Ростов-н/Д: изд-во «Феникс», 2001.
- Скопцова М.И. Технология: Учебное пособие по обслуживающему труду для учениц 5-8-х классов. – Ростов-на-Дону: изд-во «Феникс», 1997.
- Технология. 6-8 классы. Русские традиции при изготовлении различных изделий: конспекты занятий / авт. – сост. И.Г. Норенко. Волгоград: Учитель, 2007.
- Технология. 6 кл.: поуроч. планы по учеб. под ред. В. Д. Симоненко / авт.-сост. О. В. Павлова, Г. П. Попова. - Волгоград: Учитель, 2007.
- Шаффер Клер Б. Энциклопедия быстрого шитья. М.: Аквариум, 1994.
- Шитье и рукоделие: энциклопедия. - М.: БСЭ, 1994.
- Энциклопедия русской и европейской кухни (в трех книгах). Сост. Криворосов Р. В., Алешевич В. И. СПб., 1993.
- Журнал «Школа и производство» 2000 - 2010
- Журнал «Бурда»
- <http://ru.wikipedia.org> (Википедия – свободная энциклопедия)
- <http://stranamasterov.ru> (Страна мастеров: Творчество для детей и взрослых)

## Календарно-тематический план

№ п/п.	Раздел. Тема урока	Кол-во часов	Дата провед.	
			План	Факт.
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 44ч.			
	<i>Элементы материаловедения. 2 ч.</i>			
1-2	Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Переплетения нитей в тканях	2	04.09	
	<i>Элементы машиноведения. 4 ч.</i>			
3-4	Техника безопасной работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машинки.	2	11.09	
5-6	Устройство и установка машинной иглы. Регуляторы машинной строчки и замена иглы швейной машины.	2	18.09	
	<i>Конструирование и моделирование швейного изделия. 10 ч.</i>			
7-8	Требования к лёгкому женскому платью. Юбка в русском народном костюме. Снятие мерок для построения чертежа.	2	25.09	
9-10	Построение основы чертежа конической и клиньевой юбки в М 1:4	2	02.10	
11-12	Построение основы чертежа прямой юбки в М 1:4.	2	09.10	
13-14	Построение основы чертежа прямой юбки в натуральную величину.	2	16.10	
15-16	Моделирование юбок. Подготовка выкройки к раскрою.	2	23.10	
	<i>Технология изготовления поясного швейного изделия. Оформление творческого проекта «Юбка». 20 ч.</i>			
17-18	Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения.	2	30.10	
19-20	Выполнение образцов поузловой обработки (вытачки, пришивание «молнии»)	2	13.11	
21-22	Раскройные работы. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал юбки на ткани и раскрой изделия.	2	20.11	
23-24	Этапы, правила оформления и выполнения творческого проекта «Юбка». Подготовка деталей кроя к сметыванию.	2	27.11	
25-26	Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки.	2	04.12	
27-28	Обработка вытачек. Соединение и обработка боковых швов.	2	11.12	
29-30	Обработка застёжки юбки. Обработка верхнего среза юбки.	2	18.12	
31-32	Обработка нижнего среза юбки. Обработка петли.	2	25.12	
33-34	Творческий проект «Юбка». Завершающий этап выполнения проекта	2	15.01	
35-36	Защита выполненного проекта (обобщающий урок)	2	22.01	
	<i>Декоративно-прикладное творчество. 8 ч.</i>			
37-38	Подготовка к вышивке. Композиционное построение узоров. Шов «крест»	2	29.01	

39-40	Шов «крест». Вышивка салфетка или рисунка.	2	05.02	
41-42	Вышивка крестом.	2	12.02	
43-44	Уход за вышитыми изделиями. Оформление работы.	2	19.02	
	<b>Кулинария. 14 ч.</b>			
45-46	Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах.	2	26.02	
47-48	Блюда из молока и молочных продуктов. Кисломолочные продукты.	2	04.03	
49-50	Приготовление блюд из молочных продуктов. Сервировка стола к ужину.	2	11.03	
51-52	Ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Технология и санитарные условия переработки и тепловой обработки рыбы.	2	18.03	
53-54	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Варка каш.	2	01.04	
55-56	Изделия из жидкого теста. Блины, оладьи, блинчики.	2	08.04	
57-58	Сладкие блюда и напитка. Заготовка продуктов.	2	15.04	
	<b>Технологии ведения дома. 4 ч.</b>		22.04	
59-60	Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища.	2	29.04	
61-62	Коллекции. Домашняя библиотека. Картины.	2	06.05	
63-64	Уход за одеждой, ремонт одежды.	2	13.05	
	<b>Творческие проектные работы. 4 ч.</b>			
65-66	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Составление технологической последовательности выполнения проекта.	2	20.05	
67-68	Технологический этап выполнения проекта. Заключительный этап (оценка проделанной работы).	2	27.05	