

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Георгиевская средняя общеобразовательная школа»
Локтевского района
Алтайского края

Согласовано:
Руководитель ШМО ГЦ
 Зинченко Т.П.
Протокол № 1 от
« 27 » 08 2018 г.

Рассмотрено:
На педагогическом совете
Протокол № 9 от
« 29 » 08 2018 г.

Утверждаю:
Директор школы
 Верменичева М.А.
Приказ № 39 от
« 30 » 08 2018 г.



Рабочая программа учебного предмета
«Технология ведения дома» 6 класс,
основного общего образования, базовый уровень
на 2018-2019 учебный год -

Рабочая программа составлена на основе программы
«Технология» для 5-8 классов.

Авторы: А. Т. Тищенко, Н.В Синеца,
М.: Вентана-Граф, 2012г.

Разработала: учитель технологии Секрета Т.Н.

Методическое пособие «Уроки технологии в 6 классе» (авторы П.С. Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, В.Н. Правдюк) М.: Вентана-Граф, 2010г.

Технология ведения дома.6 класс. Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций. 2014 г. В.Д., Синица, Н. А. Буглаева. М.: Вентана-Граф, 2014г.

А. Т. Тищенко, Н.В. Синица, Технология. Программа. 5 – 8 классы –М.: Вентана –Граф, 2012г.

Место предмета в федеральном базисном учебном плане

Федеральный базисный учебный план отводит для обязательного изучения учебного предмета «Технология ведения дома» на этапе основного общего образования в 6 классе 68 часов, 2 часа – резервное время (из расчета 2 учебных часа в неделю).

Программа учебного предмета «технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта их трудовой деятельности.

Актуальность рабочей программы состоит в том, что в основной школе учащиеся должны овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности.

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность – профессиональная, учебная. Созидательная, преобразующая – должна осуществляться технологически, т.е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Новизной данной программы Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ. В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде. При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

- Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нём технологиях;
- Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личности или общественно значимых продуктов труда;
- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- Развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически, ориентированного мировоззрения, социально обоснованных, ценностных ориентаций.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология ведения дома»

- Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.
- В результате обучения учащиеся овладеют:
- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.
- В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность *ознакомиться*:
- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья; *выполнять по установленным нормативам следующие*
- *трудовые операции и работы*:
- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;

- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- *использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*
 - понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
 - развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
 - получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
 - организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
 - создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
 - изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
 - контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
 - выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
 - оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
 - построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

- **Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:
 - формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
 - формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
 - самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
 - развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
 - осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного
 - ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
 - становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
 - формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
 - проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
 - самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.
- **Метапредметные результаты** освоения учащимися
- предмета «Технология» в основной школе:
- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное 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; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; 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 другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- 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 и профессиональной ориентации.
- **Предметные результаты** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе: *в познавательной сфере:*
- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах, и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; 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, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; *в трудовой сфере:*
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 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; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и 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; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом 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, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- 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 учётом 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 опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт; *в коммуникативной сфере:*
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть

нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- 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; построение монологических контекстных
- высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; *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 учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Содержание программы

6 класса

- **Раздел Технологии домашнего хозяйства.**

- **Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

- *Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха общения членов семьи, приема гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.
- *Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

- **Комнатные растения в интерьере**

- *Теоретические сведения:* Понятие о фитодекоре как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусные.
- *Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

- **Раздел «Кулинария»**

- **Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

- *Теоретические сведения* Пищевая ценность рыбы и не рыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные

требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

- *Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

- **Тема 2. Блюда из мяса:**

- *Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

- *Лабораторно-практические и практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

- **Тема 3. Блюда из птицы**

- *Теоретические сведения* 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. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

- *Лабораторно-практические и практические работы* Приготовление блюд из птицы.

- **Тема 4. Заправочные супы.**

- *Теоретические сведения* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

- *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление заправочного супа

- **Тема 4. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.**

- *Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

- *Лабораторно-практические и практические работы* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

- Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

- **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

- *Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

- Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

- *Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани.
- Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.
- Сравнительный анализ прочности окраски тканей.
- Изучение свойств тканей из хлопка и льна.
- **Тема 2. Конструирование швейных изделий**
- *Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.
- *Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.
- Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.
- Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
- **Тема 4. Моделирование швейных изделий**
- *Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Причём изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подбора. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.
- *Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
- **Тема 5. Швейная машина**
- *Теоретические сведения* Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: перляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.
- *Лабораторно-практические и практические работы:* Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.
- **Тема 6. Технология изготовления швейных**
- *Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.
- Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.
- Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

- Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.
- Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.
- Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов подгибку с открытым срезом и шов подгибку с открытым обмётанным срезом, шов подгибку с закрытым срезом).
- Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулички под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.
- *Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.
- Изготовление образцов ручных и машинных работ.
- Проведение влажно-тепловых работ.
- Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.
- **Раздел «Художественные ремёсла»**
- **Тема 1. Вязание крючком.**
- *Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия-вязания. Вязание изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу
- *Лабораторно-практические и практические работы* Вывязывание полотна из столбиков с накидок несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.
- **Тема 2 Вязание спицами**
- Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Создание схем для вязания с помощью ПК.
- *Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.
- **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**
- **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**
- *Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.
- Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.
- *Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».
- Творческий проект по разделу «Кулинария».

- Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
- Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».
- Составление портфолио и разработка электронной презентации.
- Презентация и защита творческого проекта.
- *Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Образовательные технологии, методы и формы обучения:

- традиционное обучение; - развивающее обучение; - личностно-ориентированное обучение; - дифференцированное обучение; - проблемное обучение; - групповая (коллективная) учебно-познавательная деятельность; - исследовательская деятельность на уроках как способ развития творческого потенциала личности; - дидактические игры; - ИКТ; - критического мышления;

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно - практические, практические работы, выполнение проектов.

Характеристика предмета

В результате изучения курса технологии в основной школе обучающиеся овладевают безопасными приемами работы с оборудованием, инструментами, машинами, электробытовыми приборами; получают специальные знания и умения в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства; знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе реализации программы «Технология» осуществляется развитие художественного мышления учащихся, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки делового общения.

Краткая характеристика класса

В шестом классе 10 учениц. 10 учащихся обучается по общеобразовательной программе. Особых трудностей по технологии не испытывают.

Формы и методы обучения:

Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность обучающихся. Приоритетными методами являются упражнения, учебно–практические работы. Предусмотрено выполнение школьниками творческих проектов и заданий.

Формы работы с детьми, испытывающие трудности в обучении:

Специфические методы в работе с детьми с ЗПР и ОВЗ:

1. Детям с ЗПР свойственна низкая степень устойчивости внимания, поэтому необходимо специально организовывать и направлять внимание детей. Полезны все упражнения, развивающие все формы внимания.
2. Они нуждаются в большем количестве проб, чтобы освоить способ деятельности, поэтому необходимо предоставить возможность действовать ребенку неоднократно в одних и тех же условиях.
3. Интеллектуальная недостаточность этих детей проявляется в том, что сложные инструкции им недоступны. Необходимо дробить задание на короткие отрезки и предъявлять ребенку поэтапно, формулируя задачу предельно четко и конкретно. Например, вместо инструкции «Составь рассказ по картинке» целесообразно сказать следующее: «Посмотри на эту картинку. Кто здесь нарисован? Что они делают? Что с ними происходит? Расскажи».
4. Высокая степень истощаемости детей с ЗПР может принимать форму как утомления, так и излишнего возбуждения. Поэтому нежелательно принуждать ребенка продолжать деятельность после наступления утомления. Однако многие дети с ЗПР склонны манипулировать взрослыми, используя собственную утомляемость как предлог для избегания ситуаций, требующих от них произвольного поведения,

5. Чтобы усталость не закрепилась у ребенка как негативный итог общения с педагогом, обязательна церемония «прощания» с демонстрацией важного положительного итога работы. В среднем длительность этапа работы для одного ребенка не должна превышать 10 минут.

Формы контроля: программа предусматривает чередование уроков индивидуального практического творчества учащихся и уроков коллективной творческой деятельности.

Коллективные формы работы могут быть разных видов: работа по группам; индивидуально-коллективный метод работы, когда каждый выполняет свою часть для общего панно. Совместная творческая деятельность учит детей договариваться, ставить и решать общие задачи, понимать друг друга, с уважением и интересом относиться к работе товарища, а общий положительный результат дает стимул для дальнейшего творчества и уверенность в своих силах. Чаще всего такая работа— это подведение итога какой-то большой темы и возможность более полного и многогранного ее раскрытия, когда усилия каждого, сложенные вместе, дают яркую и целостную картину.

Нормы выставления оценок

Примерный характер оценок предполагает, что при их использовании следует учитывать цели контроля успеваемости, индивидуальные особенности школьников, содержание и характер труда.

Нормы оценок теоретических знаний.

При устном ответе обучаемый должен использовать «технический язык», правильно применять и произносить термины.

«5» ставится, если обучаемый: полностью усвоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

«4» ставится, если обучаемый: в основном усвоил учебный материал; допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

«3» ставится, если обучаемый: не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы.

«2» ставится, если обучаемый: почти не усвоил учебный материал; не может изложить его своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Нормы оценок выполнения обучаемыми практических работ

Учитель выставляет обучаемым отметки за выполнение практической работы, учитывая результаты наблюдения за процессом труда школьников, качество изготовленного изделия и затраты рабочего времени.

«5» ставится, если обучаемым: тщательно спланирован труд и рационально организовано рабочее место; правильно выполнялись приемы труда, самостоятельно и творчески выполнялась работа; изделие изготовлено с учетом установленных требований; полностью соблюдались правила техники безопасности.

«4» ставится, если обучаемым: допущены незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; в основном правильно выполняются приемы труда; работа выполнялась самостоятельно; норма времени выполнена или недовыполнена 10-15 %; изделие изготовлено с незначительными отклонениями; полностью соблюдались правила техники безопасности.

«3» ставится, если обучаемым: имеют место недостатки в планировании труда и организации рабочего места; отдельные приемы труда выполнялись неправильно; самостоятельность в работе была низкой; норма времени недовыполнена на 15-20 %; изделие изготовлено с нарушением отдельных требований; не полностью соблюдались правила техники безопасности.

«2» ставится, если обучаемым: имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; неправильно выполнялись многие приемы труда; самостоятельность в работе почти отсутствовала; норма времени недовыполнена на 20-30 %; изделие изготовлено со значительными нарушениями требований; не соблюдались многие правила техники безопасности.

Структура изучаемого предмета
6 класс (68 часов)

№	Наименование раздела	Количество часов
I	Технология домашнего хозяйства	3
II	Кулинария.	14
III	Создание изделий из текстильных материалов.	22
IV	Художественные ремесла	8
V	Технологии творческой и опытнической деятельности	21
	Итого	68

Календарно-тематическое планирование учебного предмета «Технология»
«Технология ведения дома» 6 класс: 68 часов в год, 2 часа в неделю

№	Наименование раздела программы	Всего часов	Содержание	УУД	Формы, методы, средства, приемы	Материально-технические условия и информационные ресурсы	Дата	
							план	факт
	Раздел: «Технология домашнего хозяйства», « Технологии творческой и опытнической деятельности», (6ч) Технологии творческой и опытнической деятельности - 1 час							
1	Вводный урок	1	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Вводный инструктаж.	Л. Формирование трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Проявление технико-технологического и экономического и экономического мышления при организации своей деятельности. М. Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий. Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Участвовать в проектах социальной направленности. П. Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений. Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;	Беседа, наглядно-иллюстративные, словесные, информационные, самостоятельной деятельности.	Учебник, рабочая тетрадь. ПК, МП, образцы творческих проектов (презентаций, изделий, пояснительных записок)		
	Темы: « Интерьер жилого дома» (1ч), « Комнатные растения в интерьере» (2ч), «Исследовательская и созидательная							

	деятельность»(3ч)							
2	Интерьер жилого дома. <i>Практическая работа №1.</i> «Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера»	1	Запуск первого творческого проекта. Понятие о живом помещения: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.	Л. Строить работу исходя из социальных и личностных ценностей. М. Интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. П. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.	Беседа, наглядно-иллюстративные, словесные, информационные, самостоятельная деятельность.	Учебник. Тетрадь. ПК. МП. Презентация по теме урока.		
3,4	Комнатные растения в интерьере. <i>Практическая работа № 2.</i> «Перевалка (пересадка) комнатных растений»	2	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия фитодизайнер.	Л. Готовиться к рациональному ведению домашнего хозяйства. М. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы. Проявлять познавательную инициативу. П. Осуществлять поиск необходимой информации, сравнивать данную информацию.	Наглядно-иллюстративные, планирование, образного видения (придумывания), самоорганизации.	Учебник. Рабочая тетрадь.		
5,6	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	2	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.	Л. Готовиться к рациональному ведению домашнего хозяйства. М. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы. Проявлять познавательную инициативу. П. Осуществлять поиск необходимой информации, сравнивать данную	Проектной деятельностью	МП, ПК, коллекция проектов. Учебник. Рабочая тетрадь.		

				информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.				
Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16ч)								
Темы: « Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»(4ч) «Блюда из мяса» (4ч), «Блюда из птицы» (2ч), «Заправочные супы» (2ч), « Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2ч) , «Исследовательская и созидательная деятельность»(2ч)								
7,8	Блюда из рыбы. <i>Лабораторная работа №1.</i> «Определение свежести рыбы» <i>Практическая работа № 3.</i> «Приготовление блюд из рыбы». <i>Лабораторная работа № 2.</i> «Определение качества термической обработки рыбных блюд»	2	Запуск второго творческого проекта. Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженной рыбы. Технология приготовления блюд. Требования к качеству готовых блюд.	Л. Знать куда следует обращаться при возникновении чрезвычайной ситуации. М.: К. Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом. Р. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. П. Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне и принципы действия и правила их эксплуатации.	Беседа, наглядно-иллюстративные, словесные, информационные, самостоятельной деятельности.	Учебник. Рабочая тетрадь. МП. ПК. Презентация «Бытовые электроприборы».		
9,10	Блюда нерыбных продуктов моря. <i>Практическая работа № 4</i> «Приготовление блюда из морепродуктов»	2	Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.	Л. Формирование мотивов учебной деятельности и личностного смысла учения. Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. М. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение норм и правил	Беседа, наглядно-иллюстративные, словесные, самостоятельной деятельности.	Учебник. Рабочая тетрадь. ПК. МП. Презентация по теме.		

				безопасности познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда. П. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах.				
11,12	Технология первичной и тепловой обработки мяса. <i>Лабораторная работа № 3.</i> «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов»	2	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарно требования при обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса.	Л .Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности. Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. М. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет- ресурсы и другие базы данных; Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию рациона здорового питания. П. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд,	Беседа, наглядно-иллюстративные, словесные, самостоятельной деятельностью и	Учебник. Рабочая тетрадь. ПК. МП. Презентации по теме		

				отвечающие принципам рационального питания.				
13,14	Приготовление блюд из мяса. <i>Практическая работа</i> «Приготовление блюда из мяса». <i>Лабораторная работа № 4.</i> «Определение качества мясных блюд»	2	Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача готовых блюд к столу. Гарниры к мясным блюдам. Оформление готовых блюд и подача их к столу.	Л. Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе». Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. М. Определение адекватных имеющимся организационным и материально – техническим условиям способов решения учебно-трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.	Беседа, наглядно-иллюстративные, словесные, информационные, самостоятельной деятельности, самоорганизации, сравнения.	Учебник. Рабочая тетрадь. ПК. МП. Презентация по теме		
15,16	Блюда из птицы. <i>Практическая работа № 6.</i> «Приготовление блюда из птицы»	2	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птиц. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.	П. Приготавливать и оформлять бутерброды. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.	Беседа, наглядно-иллюстративные, словесные, информационные, самостоятельной деятельности, самоорганизации, сравнения.			
17,18	Заправочные супы. <i>Практическая работа № 7.</i> «Приготовление заправочного супа»	2	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых заправочных супов. Виды заправочных супов. Оценка готового блюда. Оформление	Л. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Определять консистенцию блюда.	Беседа, наглядно-иллюстративные, словесные, информационные,	Учебник. Рабочая тетрадь. ПК. МП. Презентация по теме		

			готовых блюд и подача их к столу.	М. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Анализировать состав пищевых веществ в продуктах.	самостоятел ьной деятельност и, самоорганиза ции, сравнения.			
19,20	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. <i>Практическая работа № 8.</i> «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	2	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.	П. Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши. Готовить гарнир из макаронных изделий. Готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий.				
21,22	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. .	Л. Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. М. Экономно расходовать продукты. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении различного рода деятельности. Читать технологическую документацию. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами команды. П. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Готовить салат из сырых овощей. Осваивать	Беседа, наглядно-иллюстративные, словесные, информационные, самостоятельной деятельности, самоорганизации, сравнения.	Учебник. Рабочая тетрадь. ПК. МП. Презентация по теме		

				безопасные приемы тепло-вой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.				
Разделы « Создание изделий из текстильных материалов» «Технологии творческой и опытнической деятельности» (30ч)								
23,24	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон. <i>Лабораторная работа № 5.</i> «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»	2	Запуск третьего проекта. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.	Л. Изучать способы определения свежести яиц. М. Определение адекватных имеющимся организационным и материально – техническим условиям способов решения учебно-трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. П. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам.	Беседа, наглядно-иллюстративные, словесные, информационные, самостоятельной деятельности, самоорганизации, сравнения.	Учебник. Рабочая тетрадь. ПК. МП. Презентации по теме		
25,26, 27,28	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом. <i>Практическая работа № 9.</i> «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»	4	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и тачным роковым. Определение размеров, фигурия человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным роковым.					
29,30	Моделирование	2	Понятие о моделировании	Л. Проводить сравнительный	Беседа,	Учебник.		

	плечевой одежды. <i>Практическая работа №10.</i> «Моделирование и подготовка выкроек к работе. Раскрой плечевого изделия. <i>Практическая работа №11.</i> «		одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подбора. Подготовка выкройки к раскрою.	анализ видов сервировки стола. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять меню. Овладеть навыками эстетического оформления стола. М. Определение адекватных имеющимся организационным и материально – техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. П. Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы. Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам). Выполнять проект «Праздничный стол»	наглядно-иллюстративные, словесные, информационные, самостоятельной деятельности, самоорганизации, сравнения.	Рабочая тетрадь. ПК. МП. Презентация по теме		
31,32	Раскрой плечевого изделия. <i>Практическая работа №11.</i> «Раскрой швейного изделия»	2				МП, ПК, коллекция проектов. Учебник. Рабочая тетрадь		
33,34	Ручные швейные работы. <i>Практическая работа № 12.</i> «Дублирование деталей клеевой	2	Этапы проектной деятельности. Работа над проектом. Подготовка материала для защиты проекта (презентация).	Л. Готовиться к рациональному ведению домашнего хозяйства. М. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы. Проявлять познавательную	Метод проектов.			

	прокладкой» <i>Практическая работа № 13.</i>			инициативу. П. Осуществлять поиск необходимой информации, сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.				
35,36	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине. <i>Практическая работа № 14.</i> «Устранение дефектов машинной	2	Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых объектов.			МП, ПК, проект.		
37,38	Машинные работы. <i>Практическая работа №16.</i> «Изготовление образцов машинных работ»	2	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические,	Л. Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Исследовать свойства долевого и уточного нитей в ткани. М. Оформлять результаты исследований. П. Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять направление долевого нити в ткани.	Беседа, наглядно-иллюстративные, словесные, информационные, самостоятельной деятельности, самоорганизации, сравнения.	Учебник. Рабочая тетрадь. ПК. МП. Презентация по теме		

			эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.					
39,40	Обработка мелких деталей . <i>Практическая работа №17.</i> «Технология обработки мелких деталей»	2	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	Л. Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения). М. Поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей. П. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать количество ткани на изделие. Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры.	Беседа, наглядно-иллюстративные, словесные, информационные, самостоятельная деятельность, самооорганизации, сравнения.	Учебник. Рабочая тетрадь. ПК. МП. Презентация по теме		
41,42	Подготовка и проведение	2	Современная бытовая швейная машина с	Л. Изучать устройство современной бытовой швейной машины.	Беседа, наглядно-	Учебник. Рабочая		

	примерки <i>Практическая работа №18.</i> «Примерка изделия»		электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Заменять иглу в швейной машине. Овладевать безопасными приемами труда. М. Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. П. Включать и выключать маховое. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.	иллюстративные, словесные, информационные, самостоятельной деятельности, самоорганизации, сравнения.	тетрадь. ПК. МП. Презентация по теме		
43,44	Технология изготовления плечевого изделия <i>Практическая работа №19.</i> «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов». <i>Практическая</i>	2	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии		Беседа, наглядно-иллюстративные, словесные, информационные, самостоятельной деятельности, самоорганизации,	Учебник. Рабочая тетрадь. ПК. МП. Презентация по теме		

	работа № 20. «Обработка горловины и застжки проектного изделия». Практическая работа №21. «Обработка боковых срезов и отрезного изделия». Практическая работа № 22. «Обработка нижнего среза изделия, окончательная обработка изделия»		качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к		сравнения.			
--	---	--	--	--	------------	--	--	--

			выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)					
45,46 47,48 49,50 51,52	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	8						

**Раздел «Художественные ремесла»,
Технологии творческой и опытнической деятельности (16час.)**

Темы: «Вязание крючком» (4ч), «Вязание спицами»(4ч), «Исследовательская и созидательная деятельность»(8ч)

53,54	Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна. <i>Практическая работа № 23.</i> «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами»	2	Поисковый этап проекта. Краткая формулировка задачи проекта. Обоснование проблемы. Обдумывание.	Л. Готовиться к рациональному ведению домашнего хозяйства. М. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы. Проявлять познавательную инициативу. П. Осуществлять поиск необходимой информации, сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.	Метод проектов	МП, ПК, коллекция проектов. Учебник. Рабочая тетрадь. Швейные принадлежности (иглы, ножницы, нитки, сантиметровая лента, ткань), швейная машина, утюг, гладильная доска.		
55,56	Вязание по кругу <i>Практическая работа № 24.</i> «Выполнение плотного вязания по кругу»	2	Этапы проектной деятельности: теоретическая часть (проблемная ситуация, исследование, первоначальные идеи, требования к изделию, выбор лучшей идеи, расчет материалов и денежных затрат, технология изготовления юбки, экспертная оценка и самооценка), практическая часть.					
57,58	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель <i>Практическая работа № 25.</i> «Выполнение образцов вязок лицевыми и	2	Работа над проектом. Подготовка материала для защиты проекта (презентация, изделие).					

	изнаночными петлями»							
59,60	Вязание цветных узоров <i>Практическая работа № 26.</i> «Разработка схемы жаккардового узора»	2						
61,62 63,64	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	4						
65,66	Подготовка к защите творческого проекта	2						
67,68	Защита творческого проекта	2						
	ИТОГО	68						

Материально – техническое обеспечение программы.

Перечень учебно-методического обеспечения

Методические и учебные пособия:

1. Учебник «Технология ведения дома» 6 класс// Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. Учебник для учащихся общеобразовательных организаций М.: Вентана-Граф, 2014г.
2. Методическое пособие «Уроки технологии в 6 классе» (авторы П.С. Самородский, Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко, В.Н. Правдюк) М.: Вентана-Граф, 2010г.
3. Технология ведения дома. 6класс. Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций. 2014 г. В.Д., Сеница, Н. А. Буглаева. М.: Вентана-Граф, 2014г.
4. А. Т. Тищенко, Н.В. Сеница, Технология. Программа. 5 – 8 классы –М.: Вентана –Граф, 2012г.

Оборудование, приборы, дидактический материал, дополнительная литература:

1. Компьютер.
2. Мультимедийный проектор.
3. Экран.
4. Швейные машины.
5. Швейные принадлежности: нитки швейные, нитки – мулине, иглы, игольницы, ножницы, пяльцы, сантиметровая лента, карандаши,, мелки, наперстки, линейки.
6. Утюг.
7. Электроплита.
8. Столы, стулья.
9. Аудиторная доска, мел.

Книги

- М. А. Давыдова. Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек),6 класс, М.: ВАКО. 2010.
- *Н. С. Сафонова, О. С. Молотобарова. Кружки художественной вышивки. М.: Прсвещение. 1983.
- *Т. И. Еременко. Кружок вязания крючком. М.: Просвещение.1984.
- *Прекрасное – своими руками. Народные художественные ремесла. Составитель С. Газарян. М.: Детская литература. 1980.
10. Плакаты, таблицы по технологии.
 11. Инструкции по технике безопасности.

12. Журналы: «Вышивка – просто и красиво». «Вышивка для души». «Делаем сами». «Мастерица». «Вышивка бисером» (бисероплетение) и др.
13. Детские работы как примеры выполнения творческих заданий.
14. Компьютерные презентации к урокам: Творческий проект в школе. Горячие напитки. Бутерброды. Физиология питания. Кухонная посуда. Бытовые электроприборы.