

Муниципальное автономное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №35»

«УТВЕРЖДАЮ»
директор МАОУ СОШ №35
Пахомова Л.Г. _____

Приказ № _____ от
«11» сентября 2017 год

«СОГЛАСОВАНО»
на МС школы №35
протокол № 1
от «30 » августа 2017 год
Руководитель МС
Попова Е.Н. _____

Рассмотрено
на заседании МО технологии
протокол №_1
от « 29 » августа 2017 год
Руководитель МО
Чиркова Т.Ю. _____

Рабочая программа
по предмету «Технология»
6 классы(б, г, д, е, и)
2017-2018 учебный год

Рабочая программа разработана на основе:

1. Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год;

2. Авторской программы «Технология. Обслуживающий труд 6 класс» под ред. О.А. Кожинной- М. :Дрофа, 2012г.

Программу составила Чиркова Татьяна Юрьевна учитель технологии высшей категории

Улан-Удэ 2017 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии составлена на основе следующих нормативно - правовых документов:

1. Федеральный закон 29.12.2015 года №273-ФЗ 9 (ред. 13.07.2015) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп. вступил в силу с 24.07.2015)
2. Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 09.12.14№1644)
3. Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год;
4. Программа 5-8 классы. «Технология. Обслуживающий труд»: О.А. Кожина; М Издательский центр «Вентана-Граф»,2013г;
5. Учебный план МАОУ «СОШ №35» на 2017/2018 учебный год.

Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися в начальной школе

Цель программы:

- формирование представлений о технологической культуре производства,
- развитие культуры труда подрастающих поколений,
- становление системы технических и технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Задачами курса являются:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся, а мир духовной и материальной культуры. Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища

Предмет «Технология» является необходимым элементом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основными приёмами ручного и механизированного труда.

Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Проектные и творческие работы».

Каждый компонент рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основными дидактическими средствами обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением в учебный процесс творческой, проектной деятельности с начала или с середины учебного года.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное время в программе, так и интегрировать с другими разделами программы.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей.

3. Место предмета «Технология» в базисном учебном плане школы

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план составляет 238 учебных часов. В том числе: в 5, 6, 7 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю и, в 8 классе по 34 часа, из расчета 1 учебный час в неделю.

В соответствии с учебным планом курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

4. Новизна программы и отличия рабочей программы от примерной.

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.

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

Изменения, внесенные в текст программы, взятой за основу при написании рабочей программы:

п/ №	Изменение	Обоснование
1	Сокращено количество часов	Объединение теоретического

	в разделе «Кулинария» (с 20 до 18)	материала, тема «Консервирование» изучается в форме реферата.
2	Увеличено количество часов в теме «Элементы материаловедения» (с 4 до 6)	Важность материала для практического применения в разделе
3	Изменена последовательность изучения тем «Ручные работы» и «Машиноведение»	Необходимость применения навыков выполнения ручных работ для изготовления машинных швов
4	Изменена последовательность изучения разделов «Кулинария» раздел перенесен на 4 четверть	Для кулинарных работ необходима санитарная форма (фартук), поэтому сначала шьют фартук
5.	Увеличено количество часов в теме «Технология изготовления рабочей одежды» (с 12 до 16)	Отсутствие навыков работы с тканью при изготовлении изделий на себя
6	Увеличено количество часов в теме «Рукоделие. Художественные ремесла» (с 8 до 12)	Включены часы для выполнения проекта

5. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

1. В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

2. В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

3. В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

4. В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

5. В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;

- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

6. В психофизической сфере:

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении машинных операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

**7. Содержание учебного предмета «Технология»
6 КЛАСС**

Раздел 1. **Кулинария** (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ(2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

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

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

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

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

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, которую применяют при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.

4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшеничные.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

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

Основные теоретические сведения

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

Механическая обработка рыбы

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

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

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

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.

5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

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

Тема5.СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ(2 ч)

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

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема6.ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХУСЛОВИЯХ(2 ч)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема7.ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ(2 ч)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для закупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

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

РАЗДЕЛ 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(38 ч)

Тема1.ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ(4 ч)

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной стороны тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема2.ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ(4 ч)

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

Практические работы

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

Тема3.КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ(8 ч)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинъевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клинъевой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в М1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинъевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в М1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

Тема4.ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ(14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки.

Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и ВТО изделия.

Тема5.РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла(10ч)

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции.

Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Практические работы

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

Раздел3.Технология ведения дома (2 ч)

Тема 1.УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ(2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Практические работы

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

Раздел4.Электротехнические работы (2 ч)

ЭЛЕКТРОМОНТАЖНЫЕ РАБОТЫ(2 ч)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.

2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Творческие проекты (10 ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

2. Изготовление сувенира.

3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

6 КЛАСС

8. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся.

№ п/п	Наименование разделов, тем	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности	Планируемые результаты УУД	Формы контроля
1	2	3	4	5	6
Раздел программы: Создание изделий из текстильных материалов 40 часов (в том числе)					
1 четверть					
1	Введение. Инструктаж по охране труда	1 ч	Определение цели учебной деятельности, осуществляют поиск средств ее достижения Анализируют сферы профессиональной деятельности, которые требуют строгой организации труда. Анализируют виды работ в школе и дома, которые требует соблюдение правил электробезопасности	Личностные -Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности. Метапредметные -Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. планирование процесса познавательно-трудовой деятельности Предметные : - владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства	Опрос
Раздел программы: Кулинария (15ч)					
2	Кулинария	15 ч	Поиск и информация о содержании а пищевых продуктах микроэлементов. Определение доброкачественности круп, бобовых и макаронных изделий, молока, кисломолочных продуктов, рыбы. Экспериментальное определения оптимального соотношение крупы и жидкости при варки гарниров. Кипячение и пастеризация молока. Определение сроков хранения молока. Оформление результатов исследования в виде таблицы. Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду, ужину. Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола. Практические работы: «Макароны с сыром», «Приготовление молочной каши», «Приготовление рыбы в кляре с гарниром» «Приготовление заправочного супа с рыбными консервами» Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов.	Личностные -Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни. Метапредметные -Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива Предметные –организация рабочего места с учетом требований эргономики, определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими, подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии, выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; приготовление кулинарных блюд из молока, рыбы, круп; соблюдение безопасных приемов труда	Контроль за выполнением практической работы Самооценка проделанной работы
3	Электротехника	2 ч	Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.	Личностные - Проявление познавательных интересов Метапредметные - Планирование процесса познавательной деятельности. . Предметные – планирование последовательности операций; соблюдение безопасных приемов труда,	Рефлексия

				стремление к экономии и бережливости.	
4	Элементы материаловедения	4 ч.	Определяют цели учебной деятельности, осуществляют поиск средств ее достижения, работают по определенному плану. Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов тканей. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Работа в группе. Оформление результатов исследования	<i>Личностные</i> мотивация к работе на результат и бережному отношению к материальным ценностям. <i>Метапредметные</i> -самостоятельное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности. <i>Предметные</i> -оценка технологических свойств материалов и областей их применения; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;	Проверка лабораторно-практических работ Тест «Материаловедение»
5	Элементы машиноведения	4 ч	Определяют цели учебной деятельности, осуществляют поиск средств ее достижения. Поиск и презентация информации о разновидностях шв. машин. Анализ конструкции швейных машин, выявления в ней механизмов преобразования движения. Определение возможностей пределов регулировки в бытовой шв. машине. Замена иглы в шв. машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида шиваемой ткани. Выбор смазочных материалов, чистка и смазка шв. машин. Выполнение безопасных приемов труда	<i>Личностные</i> мотивация к работе на результат и бережному отношению к материальным ценностям. <i>Метапредметные</i> -самостоятельное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах. <i>Предметные</i> -владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач; распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;	Рефлексия Контроль и самоконтроль П/р «Заправки шв. машины, регулировки натяжения машин строчки». «Замена и установка машинных иглы»
6	Конструирование и моделирование швейных изделий	8 ч	Поиск и презентация информации из истории юбки, классово-социальном положении человека в обществе и отражение этого в костюме. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерения. Расчет по формулам отдельных элементов чертежа прямой юбки. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4 по своим меркам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежа прямой юбки. Построение чертежа клиновидной и конической юбок в М 1:4 по своим меркам. Моделирование выбранной модели. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей. Выполнение эскизных зарисовок современной юбок. Подготовка выкройки к раскрою, расчет количества ткани	<i>Личностные</i> мотивация к работе на результат и бережному отношению к материальным ценностям. <i>Метапредметные</i> -Планирование процесса познавательной деятельности. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса, натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов <i>Предметные</i> – владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации; контроль промежуточных и конечных результатов труда; дизайнерское конструирование изделия; моделирование художественного оформления объекта труда; способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры; создание художественного образа и воплощение его в материале; развитие пространственного художественного воображения;	Контроль и самоконтроль за выполнением практических работ «Конструирование и моделирование юбки» Контрольная работа за 1 четверть
7	Технология изготовления	16 ч	Определение способа подготовки данного вида ткани. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Обмеловка	<i>Личностные</i> мотивация к работе на результат и бережному отношению к материальным ценностям.	Контроль за выполнением

	швейных изделий		и раскрой ткани. Выполнение безопасных приемов труда Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций Определение способа перевода контурных и контрольных линии на парные детали кроя, согласно выбранной ткани. Выполнение безопасных приемов труда Чтение технологической документации. Подготовка и проведение 1 примерки юбки. Выполнение безопасных приемов труда Самоконтроль и оценка качества выполнения ручных работ Выполнение образцов стачного настрочного швов, вытачки. Обоснование выбора шва для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия оборудования. Самоконтроль и оценка качества выполнения ручных и машинных работ. Обоснование выбора застежки для данного изделия. Выполнение застежки на юбке. Самоконтроль и оценка качества выполнения ручных и машинных работ. Обоснование выбора способа обработки верхнего края юбки. Расчет длины и ширины пояса. Выполнение обработки верхнего края юбки. Самоконтроль и оценка качества выполнения ручных и машинных работ. Обоснование выбора способа обработки нижнего края юбки. Выполнение обработки нижнего края юбки. Самоконтроль и оценка качества выполнения ручных и машинных работ. ВТО Устная презентация на основе технологического подхода к описанию своих результатов своей деятельности.	Метапредметные -Планирование процесса познавательной деятельности. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса, натурное и технологических процессов объектов Предметные – планирование последовательности операций; соблюдение безопасных приемов труда выбор и использование кодов и средств представления технической информации и знаковых систем (технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; осознание ответственности за качество результатов труда; развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями; соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований; развитие глазомера;	практической работы Самооценка проделанной работы. Презентация готовых изделий.
8	Технология ведение дома	2ч.	Ремонт одежды накладными заплатой. Удаление пятен с одежды.	Личностные - Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Метапредметные -Планирование процесса познавательной деятельности. Предметные – планирование последовательности операций; соблюдение безопасных приемов труда, стремление к экономии и бережливости.	Контроль за выполнением практической работы Самооценка проделанной работы
9	Рукоделие. Художественные ремесла	4ч	Выполнение эскизов костюма ,платья, блузки, в художественном оформлении, которых присутствуют бисер и блески. Сбор информации, изучение специальной литературы. Обоснование выбора инструмента для выполнения вышивки бисером. Подбор эскизов и схем картин в технике бисером. Тренировочные упражнения Выполнять проект по разделу «Вышивка». Составлять доклад для защиты	Личностные -Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности. Метапредметные -Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы Предметные – подбор инструментов и оборудования с	Контроль за выполнением практической работы Самооценка проделанной работы

			творческого проекта. Защищать творческий проект	учетом требований технологии, сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве; решение художественного образа средствами фактуры материалов;	
10	Творческие проекты	10	<p>Выбор темы, планирование и разработка проектной деятельности. Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление швейного изделия.</p> <p>Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация проекта</p>	<p>Личностные- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.</p> <p>Метапредметные- Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.</p> <p>Предметные- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии, применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов. Планирование технологического процесса организация рабочего места соблюдение безопасных приемов труда контроль промежуточных и конечных результатов труда документирование результатов труда и проектной деятельности расчет себестоимости продукта труда, публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии</p>	Экспертная оценка проекта

12. Календарно-тематическое планирование уроков технологии 6 КЛАСС

№ урока	Дата	Тема урока	Содержание	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Вид контроля	Д/З
1-	1 ч	Инструктаж по охране труда	Цели и задачи курса технологии в 6 классе. Основные правила организации труда. Правила поведения в школьной мастерской.	Анализируют сферы профессиональной деятельности, которые требуют строгой организации труда. Анализируют виды работ в школе и дома, которые требуют соблюдения правил электробезопасности	Рефлексия	§1.-2
Кулинария (15 ч)						
2	1 ч	Физиология питания	Роль минеральных веществ в питании человека. Ознакомить с правилами составления суточного меню, недельного меню со сбалансированным соотношением	Поиск и информация о содержании а пищевых продуктах микроэлементов	Рефлексия	§40. творческое задание на стр. 274
3-4	2 ч	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.	Определение доброкачественности круп, бобовых и макаронных изделий. Экспериментальное определения оптимального соотношение крупы и жидкости при варки гарниров. Практическая работа: «Макароны с сыром» Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов работы	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Дегустация блюд. Рефлексия	§4 Творческое задание стр.26 Форма, продукты
5-6	2 ч	Молоко и молочные продукты.	Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Домашние	Определение качества молока органолептическим методом. Кипячение и пастеризация молока.	Контроль и самоконтроль: выполнения	§5 Творческое задание

			животные, молоко которых используется в пище человека. Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.	Определение сроков хранения молока. Практическая работа: «Приготовление молочной каши» Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов работы	практической работы. Рефлексия	стр.30.Форма, продукты
7-8	2 ч	Кисломолочные продукты	Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши. Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.	Определение качества кисломолочных продуктов органолептическим методом. Практическая работа: «Приготовление печенья «Творожные рогалики» «Приготовление сырников» по выбору. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов работы	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Рефлексия	§ 6 Творческое задание стр.30. Форма, продукты
9-10	2 ч	Рыба. Блюда из рыбы.	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.	Определение свежести рыбы органолептическим методом. Оформление результатов исследования в виде таблицы. Практическая работа: «Приготовление рыбы в кляре с гарниром» Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов работы	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Рефлексия	§7, Форма, продукты
11-12	2 ч	Приготовление обеда в походных условиях	Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и	Определение срока годности рыбных консервов Практическая работа «Приготовление заправочного супа с рыбными консервами» Работа в группе. Соблюдение	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Рефлексия	§8-9, Форма, продукты

			приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.	безопасных приемов работы		
13-14	2 ч	Сервировка стола. Этикет.	Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета	Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду, ужину. Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола.. Выполнение проекта « праздничный стол» Работа в группе	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Рефлексия	§ 9 Творческое задание стр.67 Форма, продукты
			Электротехнические работы (2 ч)			
15-16	2 ч	Бытовые электроприборы.	Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ	Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.	рефлексия	§4 Творческое задание стр.30 Форма, продукты
Элементы материаловедения (5 часов)						
17-18	2ч.	Натуральные волокна животного происхождения.	Раскрыть содержание и задачи курса технологии, познакомить с правилами внутреннего распорядка, с правилами по ТБ, Виды шерстяных и шелковых волокон. Свойства волокон. Сырье для производства этих волокон. Признаки определения волокон животного происхождения..	Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавания волокон шерсти и шелка. 1.сравнить по внешнему виду и на ощупь 2. сравнить характер горения.3. заполнить таблицу «отличительные признаки».	Рефлексия. Лабораторная работа «Сравнительная характеристика натуральных волокон)	§12 ответить на вопросы (устно). Свойства тканей. (сообщение)
19-20	2ч	Виды переплетений	Краткие сведения о прядильных и ткацких машинах. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Саржевые и атласные переплетения нитей в ткани. Понятие о раппорте переплетения. Зависимость свойств тканей от вида переплетения	Определение вида переплетений. Выполнение простейших переплетений.	Практическая работа «Выполнение макета переплетений (саржевого, сатинового, атласного)	§13 оформить виды переплетений
21-22	2ч	Свойства тканей из натуральных волокон.	Механические, физические, технологические св-ва тканей, признаки. Признаки определения лицевой стороны тканей.	Оформление результатов исследований. Сравнительная характеристика натуральных тканей. Определение лицевой стороны тканей имеющие различные виды переплетений	Лабораторно – практическая работа. Тест по теме «Материаловедение»	§.13-14 Принести ткань 30*30 см. , нитки , игла, ножницы

Элементы машиноведения (4часа)						
23-24	2 ч	Швейная машина. Регуляторы шв. машины	Правила безопасного труда на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регулятора швейной машине. Регулировка качества верхней и нижней нити.	Поиск и презентация информации о разновидностях шв. машин. Анализ конструкции швейных машин, выявления в ней механизмов преобразования движения. Определение возможностей пределов регулировки в бытовой шв. машине .	Рефлексия Контроль и самоконтроль заправки шв. машины, регулировки натяжения маш. строчки	§15-16 Принести ткань 30*30 см. , нитки , игла, ножницы
25-26	2 ч	Устройство и установка швейной иглы. Уход за швейной машиной.	Устройство маш. иглы. Установка иглы в шв. машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.	Замены иглы в шв. машине. Замена иглы в шв. машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани. Выбор смазочных материалов, чистка и смазка шв. машин. Выполнение безопасных приемов труда	Рефлексия. П/р «Замена и установка маш иглы»	§17 подготовит сообщение о юбке
Конструирование и моделирование швейных изделий (8 часов)						
27-	1 ч	Одежда и требования к ней. Юбка в русском костюме.	Понятие одежда. Понятие проектирование. Эстетические, гигиенические и эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Юбка в русском народном костюме	Поиск и презентация информации из истории юбки, классово- социальном положении человека в обществе и отражение этого в костюме.	Выступление детей с сообщениями по истории юбки	§18 принести сан.ленту, шнурок.
28	1ч	Практическая работа «Снятия мерок для построения чертежа юбки»	Основные конструкции юбок: прямая, коническая, клиньевая. Повторить правила снятия мерок, условное обозначение мерок Ст, Сб, Дтс, Ди и их назначение	Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерения.	Контроль за выполнением практической работы	§19 принести миллиметровую бумагу А4, линейку закройщика
29-30	2 ч	Конструирование юбки (прямой). Расчет и построения чертежа юбки в М 1:4	Расчет для построения чертежа юбки по конструкт. формулам.	Расчет по формулам отдельных элементов чертежа прямой юбки. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4по своим меркам	Контроль за выполнением практической работы «Построение чертежа прямой юбки в М1:4»	§22 Построить чертеж в натур. вел.
31-32	2 ч	Конструирование юбки (клиневой и конической) Расчет и построения чертежа юбки в М 1:4	Выбор числа клиньев в клиневой юбке или модели конической юбки. Способы моделирования клиневой и конической юбок (горизонтальные разрезы, расширение и сужение клина от линии бедра, расширение клина от линии талии	Расчет по формулам отдельных элементов чертежа прямой юбки. Построение чертежа клиневой и конической юбок в М 1:4по своим меркам	Контроль за выполнением практической работы «Построение чертежа клиневой и конической юбок в М1:4»	§20-21 Построить чертеж в натур. вел.

33-34	2 ч	Моделирование прямой юбки.	Способы моделирования прямой юбки.(сужение или расширение переднего или заднего полотнищ по линии низа, закрытие вытачек)Конструктивные особенности в зависимости от фасона (юбка со складками, кокетками) Виды моделирования кокеток, расширение и заужение по низу юбки.	Моделирование выбранной модели Коррекция выкройки с учётом с учетом своих мерок и особенностей. Выполнение эскизных зарисовок современ. юбок. Подготовка выкройки к раскрою, расчет количества ткани	Контроль за выполнением практической работы «Моделирование прямой юбки»	§.20-23 выполнить моделирование юбки. Принести ткань для юбки, ножницы
-------	-----	----------------------------	--	--	--	--

2 четверть

Технология изготовления швейных изделий (16 часов)

35-36	2 ч	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой юбки.	Подготовка ткани к раскрою(декатировка, выявления дефектов, определение долевой нити на ткани, лицевой и изнаночной стороны ткани). Правила безопасного труда при работе с утюгом и ножницами Раскладка выкройки на ткань. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки ткани с крупным рисунком, в клетку, полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани	Определение способа подготовки данного вида ткани. Выполнение раскладки выкроек на ткани.. Обмеловка и раскрой ткани. Выполнение безопасных приемов труда	Контроль за выполнением практической работы «Подготовка ткани к раскрою. Раскрой юбки.»	§.24-25 Принести детали кроя, нитки, ножницы, игла.
37-38	2 ч	Технологическая последовательность Подготовка деталей кроя к обработке	Последовательность обработки юбки Способы переноса контурных и контрольных линий.	Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций Определение способа перевода контурных и контрольных линии на парные детали кроя, согласно выбранной ткани. Выполнение безопасных приемов труда	Контроль за выполнением практической работы «Подготовка деталей кроя к обработке»	§. 25 Сметать детали юбки
39-40	2 ч	Подготовка юбки к 1 примерке. Проведение 1 примерки	Правила безопасного труда при работе ручным инструментом. Правила обработки деталей кроя (вытачек, кокеток складок) Сборка изделия(скальвания и сметывание) Способы устранения дефектов и недостатков	Чтение технологической документации. Подготовка и проведение 1 примерки юбки. Выполнение безопасных приемов труда Самоконтроль и оценка качества выполнения ручных работ.	Контроль за выполнением практической работы	§.26. Принести набор руч. инстр, нитки, юбка
41-42	2 ч	Обработка вытачек и складок . Обработка боковых швов.	Повторение правил безопасного труда при работе на шв. машине. Значимости вытачек, применении. Процесс обработки складок, вытачек. Конструкция машинных швов, их условное и графическое обозначение. последовательность выполнения стачных швов и ТУ. Длина стежка, ширина шва. Зависимость ширины шва от вида ткани. Назначение и технология выполнения соединительных швов	Выполнение образцов стачного, настрочного швов, вытачки. Обоснование выбора шва для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия оборудования. Самоконтроль и оценка качества выполнения ручных и машинных работ.	Контроль за выполнением практической работы «Обработка боковых швов»	§.27. Закончить работу. Принести набор руч. инстр, нитки, юбку, тесьма -молния

43-44	2 ч	Обработка застежки в боковом шве юбки «тесьмой-молнией».	Виды застежек для юбок. Технологическая последовательность выполнения застежки -молния.	Обоснование выбора застежки для данного изделия. Выполнение застежки на юбке. Самоконтроль и оценка качества выполнения ручных и машинных работ.	Контроль за выполнением практической работы «Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молнией»	§28-29 Закончить работу. Принести набор руч. инстр, нитки, юбка.
45-46	2 ч	Обработка верхнего края юбки.	Способы обработки верхнего края пояса. Последовательность обработки притачного пояса Соединение пояса с верхним срезом юбки. Виды прокладок для пояса.	Обоснование выбора способа обработки верхнего края юбки. Расчет длины и ширины пояса. Выполнение обработки верхнего края юбки. Самоконтроль и оценка качества выполнения ручных и машинных работ.	Контроль за выполнением практической работы	§30. Закончить работу. Принести набор руч. инстр, нитки, юбка.
47-48	2 ч	Обработка нижнего среза юбки. ВТО юбки	Конструкция краевых швов, их условное и графическое назначения. Назначение и технология выполнение краевых швов. Приемы ВТО и ее значение при изготовлении швейных изделий.	Обоснование выбора способа обработки нижнего края юбки. Выполнение обработки нижнего края юбки. Самоконтроль и оценка качества выполнения ручных и машинных работ. ВТО	Контроль за выполнением практической работы	§ 31-32 Закончить работу. Принести набор руч. инстр, нитки, юбка.
49-50	2 ч	Презентация готовых изделий.	Критерии оценки готового изделия и презентации . Игра в «настоящих манекенщиц».	Устная презентация на основе технологического подхода к описанию своих результатов своей деятельности.	Самооценка и проделанной работы.	§2
4 четверть						
Технология ведение дома(2 часа)						
51-52	2 ч	Уход за одеждой	Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.	Ремонт одежды накладными заплатой. Удаление пятен с одежды.	Контроль за практической работой	§37-39 Конспект символы ухода за одеждой
Рукоделие. Художественные ремесла (4ч)						
53-54	2 ч	Вышивка бисером	Краткие сведения из истории создания вышивки бисером. Подбор фурнитуры по цвету, размеру, фактуре в зависимости от назначения, модели и ткани изделия.	Выполнение эскизов костюма ,платья, блузки, в художественном оформлении, которых присутствуют бисер и блестки.	Рефлексия	§ 33-34. подготовить сообщение об использовани и бисера

55-56	2 ч	Вышивка бисером	Различные способы прикрепления бисера. Сочетание бисера и блесток с видами вышивки, позволяющие создать разнообразную фактуру узора и всего изделия. Организация рабочего места для выполнения вышивки бисером. Подбор инструмента Инструктаж по ТБ	Сбор информации, изучение специальной литературы. Обоснование выбора инструмента для выполнения вышивки бисером. Подбор эскизов и схем картин в технике бисером. Тренировочные упражнения	Контроль за выполнением практической работы	§ 35-36. Подготовиться к проекту
Творческие проекты (10ч)						
57-58	2 ч	Проектная деятельность Вышивка бисером	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Выполнять проект по разделу «Вышивка». Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Выявление и анализ затруднений проблем, обсуждение и проектирование способов решения.	§ 2. продолжить работу дома
59-60	2 ч	Проектная деятельность Вышивка бисером	Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий	Изготовление изделия в технике вышивки бисером	Контроль за выполнением практической работы	§ 2, продолжить работу дома.
61-62	2 ч	Проектная деятельность Вышивка бисером	Технология выполнение проекта	Изготовление изделия в технике вышивки бисером Выявление и анализ затруднений проблем, обсуждение и проектирование способов решения.	Контроль за выполнением практической работы	оформить пояснительную записку
63-64	2 ч	Проектная деятельность Вышивка бисером	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.	Контроль за выполнением практической работы	Подготовиться к защите проекта
65-66	2 ч	Защита проекта	Критерии оценки проекта	Презентация проект	Оценка качества проекта	Экспертная оценка проекта
67-68	2 ч	Резервное время				

