

<p>Рассмотрено на заседании МС          Протокол № _____          от «__» _____ 2016 г.</p> <p>Руководитель (МС)          Затулина С.С. _____</p>	<p><b>«УТВЕРЖДАЮ»</b>          Директор МБОУ «Суховская СОШ №3»          Безденежная Л.В.          № ____ «__» _____ 2016 г.</p>
---	--

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Предметная область:** \_\_ Технология \_\_

**Учебный предмет:** \_ Технология \_\_\_\_

**Класс:** \_\_\_\_\_ 6 \_\_\_\_\_

**Срок реализации** \_\_\_\_ 2016 \ 2017 \_\_\_\_\_

**Учитель:** \_\_ Лушникова Лилия Давыдовна \_\_\_\_\_

**с. Сухово 2016 год**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 23.07.2013) «Об образовании в Российской Федерации»
2. Приказ Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010 года «Об утверждении федерального образовательного стандарта основного общего образования» (ред. пр. №1644 от 29.12.2014)
3. Приказ Министерства образования и науки РФ №1577 от 31.12.2015 «О внесении изменений в федеральный образовательный стандарт основного общего образования»
4. Авторская программа «Технология» 5-8 классы, Сеница Н.В., Тищенко А.Т., -М: Вентана-Граф 2015 год ФГОС

Учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования включает 70 учебных часа для обязательного изучения предметной области «Технология»: из расчёта в 6 классе – 2 часа в неделю.

### 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

На конец обучения в 6 классе.

#### ***Раздел «Кулинария».***

*Ученик научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, простых заправочных супов, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Ученик получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов, оформлять приготовленные блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

#### ***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»***

*Ученик научится:*

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Ученик получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

## **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Ученик научиться:*

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта; пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Ученик получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиск новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

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

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- 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;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
  - поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
  - самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
  - виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
  - приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
  - выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
  - выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
  - использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
  - согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
  - объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
  - 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;
  - обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
  - соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
  - соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

#### В трудовой сфере:

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

#### В мотивационной сфере:

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

### В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

### В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

### В физиолого-психологической сфере:

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

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В рабочей программе представлено следующее распределение часов на изучение разделов курса, примерное количество часов для выполнения учащимися самостоятельных заданий, практических и лабораторных работ:

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов	Примерное количество часов на самостоятельные задания, лабораторные и практические работы в том числе
1	Технологии домашнего хозяйства	3	1
3	Кулинария	14	7
4	Создание изделий из текстильных материалов	22	11
5	Художественные ремесла	8	4
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	23	15
	<b>Всего</b>	<b>70</b>	<b>38</b>

## **Раздел 1. Кулинария**

### **Тема 1. Блюда из рыбы и морепродуктов**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

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

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

### **Тема 2. Блюда из мяса**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

### **Тема 3. Блюда из птицы**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Примерная тема практической работы*

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

### **Тема 4. Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука.

Оценка качества супа и подача его к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.

Приготовление заправочного супа.

### **Тема 5. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Оформление стола к празднику.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направление долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

### **Тема 2. Элементы машиноведения**

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

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

Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины.

Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки.

Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения.

Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

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



Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.  
Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.  
Устранение неполадок в работе швейной машины.  
Чистка и смазка швейной машины.

### **Тема 3. Конструирование швейных изделий**

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

### **Тема 4. Моделирование швейных изделий**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

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

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

— обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.  
Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.  
Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.  
*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.  
Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.  
Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.  
Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.  
Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.  
Обработка деталей кроя.  
Скальвание и сметывание деталей кроя.  
Проведение примерки, исправление дефектов.  
Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.  
Влажно-тепловая обработка изделия.  
Определение качества готового изделия.

### ***Раздел 3. Художественные ремесла***

#### **Тема 1. Вязание крючком**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

*Примерная тема практической работы*

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

#### **Тема 2. Вязание на спицах**

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

### ***Раздел 4. Оформление интерьера.***

#### **Тема 1. Интерьер жилого дома**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

#### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

### **Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности.**

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Разделы и темы	Кол-во часов	Формы организации и виды деятельности	Дата проведения	
				план	факт
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (1 ч)</b>					
1	Вводное занятие. Творческая проектная деятельность	1	Беседуют по теме. Знакомятся с содержанием и условными обозначениями учебника. <b><u>Участвуют в игре «Загадки, пословицы и поговорки о труде».</u></b> Знакомятся с примерами творческих проектов в 6 классе. Изучают этапы выполнения проекта. Проходят инструктажи по охране труда при работе в кабинете технологии.		
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 3 часа</b>					
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности», творческий проект «Растение в интерьере жилого дома» 2 часа</b>					
2	Интерьер жилого дома.	1	Беседуют по теме. Находят и представляют информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делают планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполняют эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучают виды занавесей для окон и выполняют макет оформления окон. <b><u>Выполняют электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</u></b>		
3-4	Комнатные растения в интерьере.	1	Беседуют по теме. <b><i>Выполняют практическую работу «Перевалка (пересадка) комнатных растений».</i></b> Находят и представляют информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимают значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомятся с профессией садовник.		
	Понятие о фитодизайне.	1			
5-6	Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	2	<b><u>Выполняют проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства», «Растение в интерьере жилого дома».</u></b> Определяют цель и задачи проектной деятельности. Реализуют этапы выполнения творческого проекта. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия.		

**Раздел «Кулинария» 14 часов**

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности», творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда», 2 часа**

7	Технология первичной обработки рыбы.	1	Беседуют по теме. Определяют свежесть рыбы органолептическими методами. Определяют срок годности рыбных консервов. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной		
8	Технология приготовления блюд из рыбы.	1	обработки рыбы. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.		
9	Нерыбные продукты и технология приготовления блюд из них.	1	<b>Выполняют практические и лабораторные работы. «Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами».</b>		
10	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	1	<b>«Определение срока годности рыбных консервов».</b> <b>«Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы».</b> <b>«Разделка соленой рыбы».</b> <b>«Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов».</b> <b>«Определение качества термической обработки рыбных блюд».</b> Знакомятся с профессией повар. <b><u>Находят и представляют информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.</u></b>		
11	Виды мяса и мясных продуктов.	1	<b>Беседуют по теме.</b> Определяют качество мяса органолептическими		
12	Технология подготовки мяса к тепловой обработке	1	методами. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.		
13	Технология приготовления блюд из мяса.	1	<b>Выполняют практические работы: «Механическая и кулинарная обработка мяса».</b> <b>«Приготовление блюд из мяса».</b> Осваивают безопасные приёмы труда. Проводят оценку качества термической		
14	Гарниры к мясным блюдам.	1	обработки мясных блюд. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. <b><u>Находят и представляют информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</u></b>		
15	Блюда из птицы	1	<b>Беседуют по теме.</b> Определяют качество птицы органолептическими		
16	Технология приготовления блюд из птицы.	1	методами. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планируют последовательность технологических операций. Осуществляют механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовят блюда из птицы. Проводят дегустацию блюд из птицы. Сервируют стол и		

			дегустируют готовые блюда. <b><u>Находят и представляют информацию о блюдах из птицы</u></b> <i>Выполняют практические работы: «Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы». «Определение качества термической обработки блюд из птицы».</i>		
17	Заправочные супы.	1	<b>Беседуют по теме.</b> Определяют качество продуктов для приготовления супа. Готовят бульон. Готовят и оформляют заправочный суп. Выбирают оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определяют консистенцию супа. Соблюдают безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивают приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читают технологическую документацию. Соблюдают последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществляют органолептическую оценку готовых блюд. Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). <b>Выполняют лабораторную и практическую работы: «Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек». «Приготовление заправочного супа».</b> <b><u>Находят и представляют информацию о различных супах.</u></b>		
18	Технология приготовления первых блюд	1			
19-20	Сервировка стола к обеду.	2	<b>Беседуют по теме.</b> Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.  <b>Выполняют практическую работу «Оформление стола к празднику».</b>		

21-22	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»		<b>Выполняют проект по разделу «Кулинария», «Приготовление воскресного семейного обеда».</b> Определяют цель и задачи проектной деятельности. Реализуют этапы выполнения творческого проекта. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия.		
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 22 часа</b>					
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности», творческий проект «Наряд для семейного обеда» 8 часов</b>					
23-24	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	2	<b>Беседуют по теме.</b> Составляют коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследуют свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирают ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находят и представляют информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. <b>Выполняют лабораторно-практические работы: «Изучение свойств нитей основы и утка», «Определение лицевой и изнаночной сторон, направление долевой нити в ткани», «Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях».</b> Оформляют результаты исследований. <b>Знакомится с профессией оператора на производстве химических волокон.</b>		
25	<b>Конструирование швейных изделий.</b>	1	<b>Беседуют по теме.</b> Изучают основные определения и понятия по теме. <b>Выполняют практическую работу «Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений».</b>		
26	Понятие о плечевой одежде.	1	Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строят чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. <b>Находят и представляют информацию об истории швейных изделий.</b>		
27	Снятие мерок. Определение размеров фигуры человека.	1			
28	Построение чертежа	1			

	основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.				
29	<b>Моделирование плечевой одежды.</b>	1	<p><b>Выполняют эскиз проектного изделия.</b> Изучают приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучают приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучают приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. <b>Выполняют практические работы: «Моделирование изделия», «Расчет количества ткани на изделие», «Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою».</b></p> <p>Изготавливают выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. <b><u>Знакомятся с профессией технолог-конструктор швейного производства.</u></b></p>		
30	Подготовка выкройки к раскрою	1			
31	<b>Работа на швейной машине.</b> Машинная игла.	1	<p>Беседуют по теме. Изучают устройство машинной иглы. Определяют вид дефекта строчки по её виду. Изучают устройство регулятора натяжения верхней нитки. <b>Выполняют практические работы: «Замена машинной иглы. Подготовка швейной машины к работе. Регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки». «Обмётывание петли на швейной машине. Пришивание пуговиц с помощью швейной машины».</b> Овладевают безопасными приёмами работы на швейной машине. <b><u>Находят и предъявляют информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц.</u></b></p>		
32	Приспособления к швейной машине	1			
33	<b>Технология изготовления швейных изделий.</b>  Раскрой плечевой одежды. Правила раскроя.	1	<p>Беседуют по теме. <b>Выполняют практические работы: «Экономная раскладка выкроек на ткани, обмеловка с учётом припусков на швы». «Выкраивание деталей швейного изделия из ткани и прокладки».</b> Дублируют детали кроя клеевой прокладкой. Выполняют правила безопасной работы с утюгом.</p>		
34	Понятие о дублировании. Правила безопасной работы с утюгом.	1			



35	Способы переноса линий выкройки с помощью копировальных стежков.	1	Беседуют по теме урока. Изучают способы переноса линий выкройки с помощью копировальных стежков. Выполняют образцы ручных стежков, строчек и швов. <b>Выполняют практическую работу: «Изготовление образцов ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание».</b>		
36	Ручные работы. Изготовление образцов ручных швов.	1			
37	Основные машинные операции	1	Беседуют по теме урока. <b>Выполняют практическую работу: «Изготовление образцов машинных работ: притачивание и обтачивание».</b> Проводят влажно-тепловую обработку на образцах.		
38	Изготовление образцов машинных швов.	1			
39-40	Технология обработки мелких деталей: мягкого пояса, бретелей.	2	Изучают технологию обработки мягкого пояса и бретелей. <b>Выполняют практическую работу: «Обработка мелких деталей» на образцах.</b>  Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Обрабатывают мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.		
41-42	Подготовка и проведение примерки. Устранение дефектов.	2	Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Выполняют сметывание среднего шва спинки, плечевых и боковых срезов. Выполняют подготовку проектного изделия к примерке. Проводят примерку проектного изделия. Устраняют дефекты после примерки.  <b>Выполняют практические работы: «Скалывание и сметывание деталей кроя», «Проведение примерки, исправление дефектов».</b>		
43-44	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.	2	Изучают технологию обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов и нижних срезов рукавов. <b>Выполняют практическую работу: «Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани».</b>  Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия,		

			анализируют ошибки. Овладевают безопасными приёмами труда.		
45-46	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.	2	Изучают технологию обработки срезов горловины подкройной обтачкой. <b>Выполняют практическую работу: «Обработка деталей кроя».</b>  Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки. Овладевают безопасными приёмами труда.		
47-48	Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой.	2	Изучают технологию обработки боковых срезов отрезного изделия и соединение лифа с юбкой. <b>Выполняют практическую работу: «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ».</b> Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки. Овладевают безопасными приёмами труда.		
49-50	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	2	Изучают технологию обработки нижнего среза и разреза в шве. Выполняют окончательную отделку изделия: обметывание петель, разметку мест пришивания пуговиц, чистку и ВТО изделия. <b>Выполняют практические работы: «Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками». «Влажно-тепловая обработка и определение качества готового изделия».</b>  Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки. Овладевают безопасными приёмами труда.		
51-52	Оформление доклада и презентации проекта. <b>Защита проекта «Наряд для семейного обеда»</b>	2	Определяют цель и задачи проектной деятельности. Описывают этапы выполненного проекта. <b>Завершают работу по проекту «Наряд для воскресного завтрака».</b> Оформляют пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. <b>Защищают творческий проект «Наряд для воскресного завтрака»</b>		
<b>Раздел «Художественные ремесла» 8 часов</b> <b>Тема проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»</b>					
53	Вязание крючком.	1	Изучают материалы и инструменты для вязания. Подбирают крючок и		

54	История старинного рукоделия. Материалы и инструменты для вязания.	1	нитки для вязания. Вяжут образцы крючком. Зарисовывают и фотографируют наиболее интересные вязаные изделия. <b><i>Выполняют практическую работу: «Изготовление образцов вязания крючком и сувениров».</i></b>		
55	Основные виды петель. Условные обозначения.	1	<b><u>Знакомятся с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находят и представляют информацию об истории вязания.</u></b>		
56	Вязание полотна. Вязание по кругу.	1			
57	Вязание спицами. Набор петель.	1	Подбирают спицы и нитки для вязания. Вяжут спицами узоры из лицевых и изнаночных петель: набирают петли на спицы, применяют схемы узоров с условными обозначениями. Изучают вязание кромочных, лицевых и изнаночных петель, закрытие петель последнего ряда. Вяжут полотна лицевыми и изнаночными петлями. Создают схемы для вязания цветных узоров с помощью ПК. <b><i>Выполняют практические работы: «Вязание образцов и изделий на спицах».</i></b>		
58	Применение схем узоров с условными обозначениями.	1			
59	Кромочные, лицевые и изнаночные петли.	1			
60	Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров.	1			
<b>Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» 6 часов</b>					
<b>Раздел «Технологии творческой и опытно-конструкторской деятельности» (обобщение выполненных творческих проектов за год) (4 ч)</b>					
61-62	Поисковый этап проекта.	2	Беседуют по теме. Оформляют пояснительную записку в виде мини-сочинения «Обоснование выбора темы проекта»; Определяют цель и ставят перед собой задачи проекта, обосновывают выбор материалов и инструментов; составляют технологическую карту проекта. Изготавливают проектное изделие по индивидуальному плану.		

63-64	Технологический этап проекта	2	Беседуют по теме. Составляют технологическую карту изготовления изделия; производят экономический расчет затрат; осуществляют самооценку. Изготавливают проектное изделие по индивидуальному плану.		
65-66	Заключительный этап проекта	2	Беседуют по теме. Разрабатывают рекламу проектного изделия. <b><u>Завершают работу по проекту «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Подготавливают электронную презентацию проекта.</u></b> Составляют доклад для защиты творческого проекта		
67-68	Создание портфолио «Мои успехи в освоении технологии. 6 класс»	2	Беседуют по теме урока. <b><u>Подготавливают сценарий презентации: фотографии с изображением связанных аксессуаров, пошитых нарядов для семейного обеда; эскизы оформления растений в интерьере дома; фотографии семьи за обедом; фотографии с выставки «Мои поделки» и т. д. Подбирают текст и оформляют презентацию. Комментируют творческие собственные проекты, делают самоанализ работы за год.</u></b>		
69-70	Защита творческого проекта.	2	<b><u>Защищают творческие проекты.</u></b>		