

РЕКОМЕНДОВАНО:

Методическим объединением учителей
Протокол № ___ от «___» ___ 20___ г.
Руководитель _____ Кушикова Л.В.

УТВЕРЖДЕНО:

Педагогическим советом школы
Протокол № ___ от «___» ___ 20___ г.
Секретарь: _____ Алимская Т.Н.

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ ООШ жд.ст.
Мадалан
Фурманова Е.К. _____

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ж.д. ст. Мадалан.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ 6 класс
на 2016-2017 учебный год**

Составитель:
Алимская Татьяна Николаевна

2016 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Статус документа

Рабочая программа «Технология. Обслуживающий труд.» составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд».

Структура документа

Рабочая программа включает три раздела: пояснительную записку; основное содержание с распределением учебных часов по разделам курса; требования к уровню подготовки выпускников.

Общая характеристика учебного предмета

Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включает в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учебный материал включенный в программу отбираться с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.

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

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Цели

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Место предмета в базисном учебном плане

На этап освоения основного общего образования образовательной области «Технология» отводится 238 часов в V, VI и VII классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе – 35 часов.

В 6 классе - 68 часов (2 часа в неделю).

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности

Примерная программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

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

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

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

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

Результаты обучения

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач.

Ожидаемые результаты обучения рабочей программы овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Примерный тематический план

6 класс – 68 часов

Разделы и темы		класс	6
КУЛИНАРИЯ			14
Санитария и гигиена			
Физиология питания			2
Технология приготовления пищи			10
Блюда национальной кухни			
Сервировка стола			
Заготовка продуктов			2
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ			38
Рукоделие. Художественные ремесла			14
Элементы материаловедения			2
Элементы машиноведения			4
Конструирование и моделирование швейных изделий			6
Технология изготовления швейных изделий			12
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА			4
Эстетика и экология жилища			2
Уход за одеждой и обувью			2
Ремонт помещений			
Санитарно-технические работы			
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.			
Введение в предпринимательскую деятельность			
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ			14
Резерв учебного времени			
		Итого:	68

Примечание: в скобках, курсивом указано недостающее учебное время, необходимое для освоения соответствующих технологий; недостающее учебное время для изучения технологии выделено из часов компонента образовательного учреждения.

Основное содержание 68 часов.

6 класс

Кулинария (14 час).

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (10 час).

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. 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, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности.

Условия и сроки хранения.

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (14 час).

Лоскутное шитье (8 часов)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Свободная роспись по ткани (6 часов)

Основные теоретические сведения

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

Практические работы

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

Варианты объектов труда.

Декоративное панно, платок, скатерть.

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

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

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

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).

Основные теоретические сведения

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, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий (12 час).

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

Технологии ведения дома (4 час).

Уход за одеждой и обувью (4 час).

Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. **Закладка на летнее хранение зимней обуви** Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Творческие, проектные работы (14 часов).

Примерные темы

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Требования по разделам технологической подготовки

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и

художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Технологии ведения дома

Знать/понимать

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

Уметь

планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ СТАНДАРТА ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ МИНИМУМ СОДЕРЖАНИЯ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд» и «Технология. Сельскохозяйственный труд». Базовым для направления «Технология. Технический труд» является раздел «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов», для направления «Технология. Обслуживающий труд» – разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», для направления «Технология. Сельскохозяйственный труд» – разделы «Растениеводство», «Животноводство». С учетом сезонности работ в сельском хозяйстве базовые разделы направления «Технология. Сельскохозяйственный труд» дополняются необходимыми разделами одного из направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд». Каждое из трех направлений технологической подготовки обязательно включает в себя кроме того следующие разделы: «Электро-технические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Календарно – тематическое планирование 6 класс

№ урока	дата	Содержание программы	примечание
1		<p style="text-align: center;"><i>Кулинария (14 часов).</i> <i>Физиология питания (2 час).</i></p> <p><u>Основные теоретические сведения</u> Минеральные соли и микроэлементы, <i>содержание их в пищевых продуктах.</i> Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.</p>	
2		<p><u>Практические работы</u> Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u> Таблицы, справочные материалы.</p>	
3		<p style="text-align: center;"><i>Технология приготовления пищи (10 час).</i> <i>Блюда из молока и кисломолочных продуктов 4 ч</i></p> <p><u>Основные теоретические сведения</u> Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.</p> <p><i>ПТБ при кулинарных работах</i></p>	
4		<p><u>Практические работы</u> Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши.</p> <p><u>Варианты объектов труда</u> Молочный суп, молочная каша,</p>	
5		<p><u>Основные теоретические сведения</u> Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.</p>	
6		<p><u>Практические работы</u> Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.</p> <p><u>Варианты объектов труда</u> Кефир, сырники, запеканка из творога.</p>	
7		<p style="text-align: center;"><i>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 2ч</i></p> <p><u>Основные теоретические сведения</u> Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.</p>	
8		<p><u>Практические работы</u> Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p>	

		Блюда из вареной и жареной рыбы.	
9		<p><i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2ч</i></p> <p><u>Основные теоретические сведения</u> Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке</p>	
10		<p><u>Практические работы</u> Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u> Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.</p>	
11		<p><i>Приготовление обеда в походных условиях 2ч</i></p> <p><u>Основные теоретические сведения</u> Обеспечение сохранности продуктов. 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.</p>	
12		<p><u>Практическая работа:</u> Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.</p>	
13		<p><i>Заготовка продуктов (2 час).</i></p> <p><u>Основные теоретические сведения</u> Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.</p>	
14		<p><u>Практические работы</u> Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u> Соленый огурец, квашеная капуста.</p>	
15		<p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 час).</p> <p><i>Рукоделие. Художественные ремесла (14 час).</i></p> <p><i>Лоскутное шитье</i></p> <p><u>Основные теоретические сведения</u> Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции.</p> <p><u>Инструктаж при работе с тканью</u></p>	
16		<p><u>Основные теоретические сведения</u> Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.</p>	
17		<p><u>Практические работы</u> Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе.</p>	
18		<p><u>Практические работы</u></p>	

		Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе(продолжение).	
19		<u>Практические работы</u> Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. <u>Варианты объектов труда.</u> Прихватка, салфетка, диванная подушка.	
20		<u>Практические работы</u> Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой. <u>Варианты объектов труда.</u> Прихватка, салфетка, диванная подушка.	
21		<u>Практические работы</u> Технология соединения деталей с подкладкой. Использование прокладочных материалов. <u>Варианты объектов труда.</u> Прихватка, салфетка, диванная подушка.	
22		<u>Практические работы</u> Использование прокладочных материалов. <u>Варианты объектов труда.</u> Прихватка, салфетка, диванная подушка.	
23		<i>Свободная роспись по ткани (6ч)</i> <u>Основные теоретические сведения</u> Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка.	
24		<u>Практические работы</u> Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.	
25		<u>Основные теоретические сведения</u> Приемы выполнения свободной росписи. <u>Практические работы</u> Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи.	
26		<u>Практические работы</u> Свободная роспись с применением солевого раствора.	
27		<u>Практические работы</u> Закрепление рисунка на ткани.	
28		<u>Практические работы</u> Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани. <u>Варианты объектов труда.</u> Декоративное панно, платок, скатерть.	
29		<i>Элементы материаловедения (2 час).</i> <u>Основные теоретические сведения</u> 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. <u>Практические работы</u>	

		<p>Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.</p>	
30		<p>Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.</p> <p>Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.</p> <p><u>Практические работы</u></p> <p>Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.</p>	
31		<p style="text-align: center;"><i>Элементы машиноведения (4 час).</i></p> <p><u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.</p> <p>ПБТ при работе на швейной машине.</p>	
32		<p><u>Практические работы</u></p> <p>Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p style="text-align: center;">Швейная машина.</p>	
33		<p><u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.</p>	
34		<p><u>Практические работы</u></p> <p>Уход за швейной машиной, чистка и смазка.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u></p> <p style="text-align: center;">Швейная машина.</p>	
35		<p style="text-align: center;"><i>Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).</i></p> <p><u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>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, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.</p>	
36		<p><u>Практические работы</u></p> <p>Снятие мерок и запись результатов измерений.</p>	
37		<p><u>Основные теоретические сведения</u></p> <p>Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок.</p>	
38		<p><u>Практические работы</u></p> <p>Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную</p>	

		величину по своим меркам.	
39		<u>Основные теоретические сведения</u> Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде. <u>Практические работы</u> Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона	
40		<u>Практические работ</u> Подготовка выкройки юбки к раскрою. <u>Варианты объектов труда.</u> Чертеж и выкройка юбки	
41		<i>Технология изготовления поясных швейных изделий (12 час).</i> <u>Основные теоретические сведения</u> Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.	
42		<u>Основные теоретические сведения</u> Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску.	
43		<u>Практические работы</u> Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.	
44		<u>Практические работы</u> Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	
45		<u>Основные теоретические сведения</u> Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки.	
46		<u>Практические работы</u> Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.	
47		<u>Практические работы</u> Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.	
48,49		<u>Практические работы</u> Стачивание деталей изделия.	
50		<u>Основные теоретические сведения</u> Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. <u>Практические работы</u> Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.	
51		<u>Практические работы</u> Художественное оформление изделия.	
52		<u>Практические работы</u> Контроль и оценка качества готового изделия. <u>Варианты объектов труда.</u> Юбка коническая, клиньевая или прямая.	
53		Технологии ведения дома (2 час). <i>Уход за одеждой и обувью (2 час).</i> <u>Основные теоретические сведения</u> Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.	
54		<u>Практические работы:</u> Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными	

		отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. <i>Закладка на летнее хранение зимней обуви.</i> Влажная уборка дома. <u>Варианты объектов труда.</u> Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.	
55		Электротехнические работы (2 час). <i>Электромонтажные работы</i> <u>Основные теоретические сведения</u> Общее понятие об электрическом токе. Виды <i>источников тока</i> и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. 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	
56		<u>Практические работы.</u> Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током. <u>Варианты объектов труда.</u> Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.	
57		Творческие, проектные работы (14час). Творческий проект. Обоснование выбора проекта. Выработка концепции. Сбор сведений и анализ требований к проектируемому изделию. Изучение факторов, влияющих на формообразование. Изучение аналогов.	<u>Примерные темы</u> Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
58		Творческий проект: Возможные варианты и их обоснование. Формирование первоначальных вариантов (идей) в виде эскизов. Выбор масштаба, материала и вида проекта с целью наиболее полно представить разработанное изделие. Виды выполняемых проектов.	

		Графические решения. Краткие сведения о перспективе. Требования к оформлению листа (планшета). Линейное изображение, монохромное или полихромное.	
59		Творческий проект: технологическая схема проекта. выбор материалов и обоснование выбора.	
60		Творческий проект: технологическая схема проекта., выбор формы и техники изготовления.	
61		Творческий проект. Разработка дизайна. Разработка технологической последовательности выполнения проекта.	
62		Творческий проект: экономические расчеты на изготовление изделия. Выполнение проекта.	
63		Творческий проект: Организация рабочего места Выполнение технологических операций.	
64		Творческий проект. Выполнение технологических операций	
65		Творческий проект. Коррекция творческого проекта. Контроль. Записки. Реклама.	
66		Анализ проектной деятельности. Презентация результатов проектной деятельности	
67-68		Защита проекта	