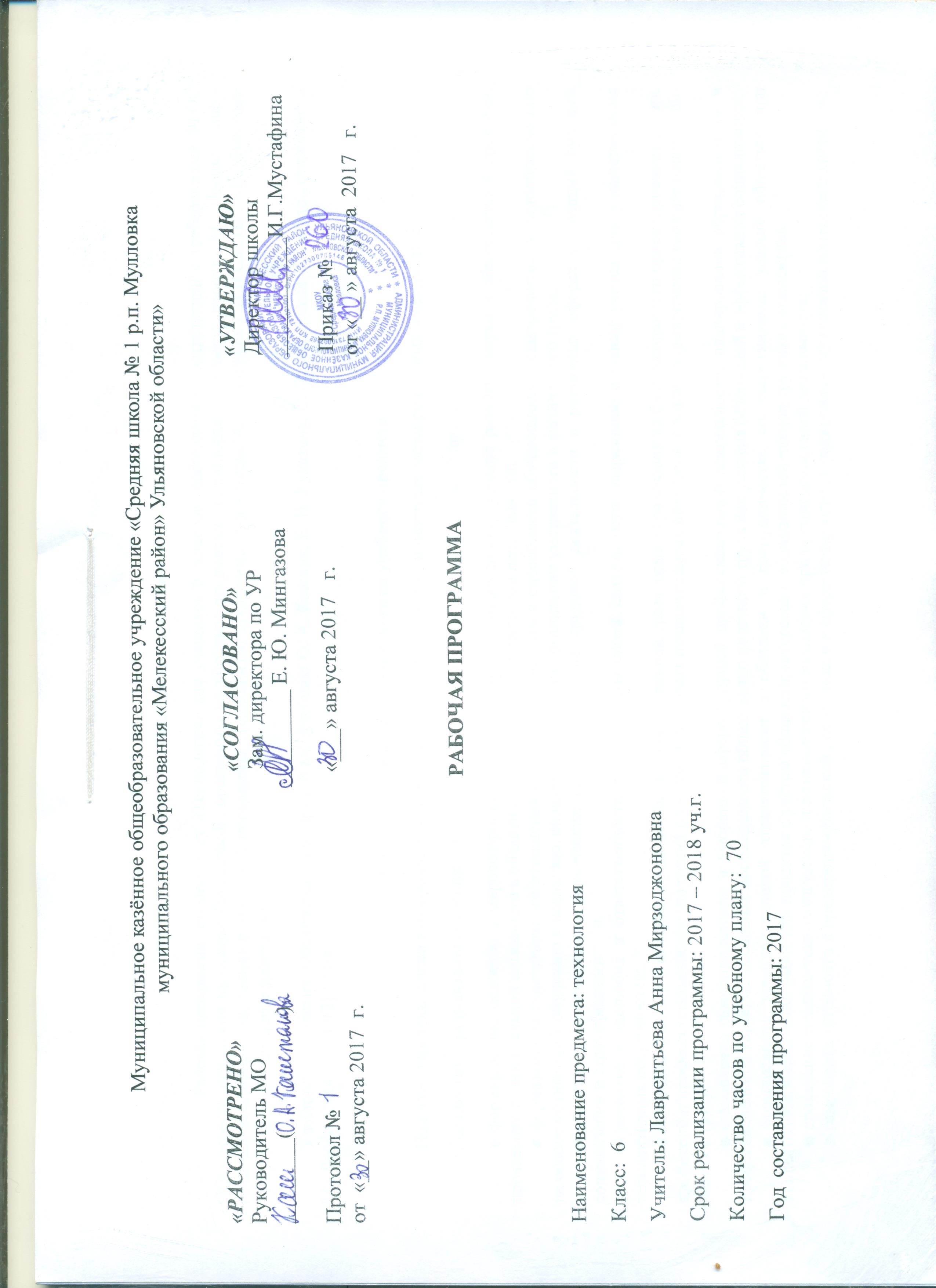
****

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету «Технология» для учащихся 6 классов составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО второго поколения на основе Примерной программы по учебным предметам. Технология.5-9 классы: проект.- М.: Просвещение, 2010г. - (Стандарты второго поколения) и авторской программы Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха», 2012 г. ФГОС.

Учебник: Технология. Обслуживающий труд. 6 кл.: учебник/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая. – 3-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2014. – 254, [2] с.: ил.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

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

**Личностные результаты**освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

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

■ развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты**освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учеб­ной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решении возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения: отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства:
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам:
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты**освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствую­щих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда:
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явле­ний, процессов и связей, выявляемых в ходе исследовании;
* уяснение социальных и экологических последствии разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта: распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах: оценка техно-логических свойств сырья, материалов и областей их приме­нения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования п создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации:
* формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­нии по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных з;1дач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе под­готовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организа­ционных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

***В трудовой сфере:***

■ планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально энергетических ресурсов;

■ овладение методами научно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

■ контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов, выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

* документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

***В мотивационной сфере:***

* оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

***В эстетической сфере:***

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленения пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт.

***В коммуникативной сфере:***

* практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

***В физиолого-психологической сфере:***

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических движений;
* соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Содержание учебного предмета**

**ВВЕДЕНИЕ. ОБЩИЙ ИНСТРУКТАЖ. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО ВЕДЕНИЯ РАБОТ. (2 ч)**

**КУЛИНАРИЯ. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. (2 ч).**

*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 ч).**

**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 блюд 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 «B». 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 ч).**

*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.

**РУКОДЕЛИЕ. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ. (8 ч).**

*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.

**ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч).**

*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 ч).**

*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 ОДЕЖДЫ (22 ч)**

*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 .**

*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 полоску. 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 ч)**

**Уход за одеждой и обувью .**

*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.

**ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 ч)**

**Электромонтажные работы.**

*Основные теоретические сведения.*

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока 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.

*Практические работы.*

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.

*Варианты объектов труда.*

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

**ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8ч)**

**Тематический план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Раздел программы** | **Общее кол – во часов** | **Количество практических работ** |
|  | **Вводный урок.** | **2** |  |
| **1** | **Кулинария. Физиология питания.** | **2** | **1** |
| **2** | **Кулинария. Физиология приготовления пищи.** | **10** | **1** |
| **3** | **Заготовка продуктов.** | **2** | **1** |
| **4** | **Рукоделие. Лоскутное шитье.** | **8** | **4** |
| **5** | **Элементы материаловедения.** | **2** | **1** |
| **6** | **Элементы машиноведения.** | **4** | **1** |
| **7** | **Конструирование и моделирование одежды.** | **22** | **8** |
| **8** | **Технология ведения дома.** | **4** | **1** |
| **9** | **Электротехнические работы.** | **2** |  |
| **10** | **Творческие и проектные работы.** | **12** |  |
|  |  | **70** | **18** |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  раздела  программы | Тема урока  (этап проектной  или исследовательской  деятельности) | Кол-во часов | Тип урока  (форма  и вид  деятельности) | Элементы  содержания | Требования  к уровню подготовки  обучающихся  (результат) | Дата проведения | |
| План | Факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1–2 | **Вводный урок**  ***(2 часа****)* | Первичный инструктаж на рабочем месте | 2 | Комбинир | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта | **Знать** правила поведения  в мастерской и ТБ на рабочем месте.  **Иметь представление**  о содержании курса и правилах выполнения проекта |  |  |
| 3–4 | **1**  **кулинария:**  **физиология**  **питания**  ***(2 часа)*** | Минеральные вещества, их значение  для здоровья человека. (Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах) | 2 | Комбинир | Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания | **Иметь представление:**  – о значении минеральных веществ для здоровья человека;  – суточной потребности  в них.  **Уметь** рассчитывать количество и состав продуктов |  |  |
| 5–6 | **2**  **Кулинария:**  **технология** | Блюда из молока и молочных продуктов. Кисло-молочные продукты. Виды бактериальных культур. | 2 | Комбинир | Виды молока и молочных продуктов, значение, ценность, условия и сроки хранения. Кисло-молочные продукты, их особенности. | **Знать:**  – о значении и ценности молока и продуктов из него;  – условия и сроки хранения, блюда из молока |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | ***7*** | 8 | 9 |
| 7–8 | **приготов-ления пищи**  ***(10 часов)*** | Приготовление блюд из молочных продуктов | 2 | Практическая работа | Приготовление салатов с применением творога или сыра | **Знать**о свойствах молочных продуктов.  **Уметь** применять эти знания на практике |  |  |
| 9–10 | Ценность рыбы и продуктов моря,  их использование  в кулинарии. Технология обработки рыбы | 2 | Комбинир | Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы | **Знать:**  – о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, их использовании;  – признаки свежести рыбы;  – технологию и санитарные нормы тепловой обработки рыбы |  |  |
| 11–  12 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке. | 2 | Комбинир | Виды круп, бобовых  и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке | **Знать:**  – виды круп, бобовых  и макаронных изделий;  – правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макарон изделий |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | |
| 13–  14 |  | Приготовление обеда  в походных условиях. Меры противопожарной безопасности | | 2 | Комбинир | Сохранность продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Расчет количества и стоимости  продуктов | | **Знать:**  – правила противопожарной безопасности;  – способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе | |  | |  | |
| 15–  16 | **3**  **Заготовка**  **продуктов**  ***(2 часа)*** | Заготовка продуктов (квашение капусты) | | 2 | Практическая работа | Процессы квашения  и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты.  Сроки и условия хранения заготовок | | **Иметь представление**  о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов.  **Знать:**  – условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов;  – правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой | |  | |  | |
| 17–  18 | **4**  **Рукоделие. Лоскутное шитье**  ***(8 часов)*** | Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. (Выполнение эскиза в лоскутной технике) | | 2 | Комбинир Практич работа | История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции. Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе | | **Иметь представление**  о технике пэчворка, орнаменте, симметрии и композиции.  **Уметь** выполнять эскизы, подбирать материалы  и инструменты | |  | |  | |
| 19–  20 |  | Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы | | 2 | Практич работа | Правила деления элементов орнамента  на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка | | Знать о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей | |  | |  | |
| 21–  22 | Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье | | 2 | Практич работа | Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия | | **Знать** правила сборки полотна.  **Уметь** ими пользоваться | |  | |  | |
| 23–  24 | Соединение лоскутной основы с подкладкой | | 2 | Практ работа | Особенности соединения лоскутной основы с подкладной | | **Знать** правила соединения подкладки с основной.  **Уметь** выполнять эти правила | |  | |  | |
| 25–  26 | **5**  **Элементы**  **материало-ведения**  ***(2 часа)*** | Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях | | 2 | Комбинир | Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты | | **Иметь представление:**  – о видах и методах получения натуральных волокон животного происх;  – процессе их переработки в нити и ткани.  **Уметь:**  – определять их лицевую сторону и дефекты ткани | |  | |  | |
| 27–  28 | **6**  **Элементы**  **машино-**  **ведения**  ***(4 часа****)* | ТБ работы на швейной машине. Регуляторы бытовой швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани | | 2 | Комбинир | Правила ТБ работы  на швейной машине. Назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей | | **Знать** назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.  **Уметь** подбирать иглы  и нити в зависимости  от вида ткани | |  | |  | |
| 29–  30 |  | Неполадки в работе швейной машины. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины | | 2 | Комбинир Практич  работа | Неполадки в работе швейной машины, дефекты машинной иглы или ее установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной | | **Знать:**  – причины неполадок в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки);  – правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной | |  | |  | |
| 31–  32 | **7**  **конструи-**  **рование и модели-**  **рование одежды**  ***(22 часа)*** | Требования к легкому женскому платью. Ткани для юбок. Снятие мерок для построения чертежа | | 2 | Комбинир Практич  работа | Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования  к легкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок  и прибавки на свободу облегания | | **Знать:**  – требования, предъявляемые к легкому женскому платью;  – ткани и виды отделок  для юбок;  – правила снятия мерок | |  | |  | |
| 33–  34 |  | Построение основы чертежа юбки (1 : 4 и в натуральную величину) | | 2 | Комбинир Практич работа | Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки | **Иметь представление:**  – об условных графических изображениях деталей  и изделий;  – о последовательности построения чертежа основы юбки | | |  | |  | |
| 35–  36 | Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона. Моделирование юбки выбранного фасона | | 2 | Комбинир Практич работа | Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры  и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою | **Иметь представление**  о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры.  **Знать** способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою.  **Уметь** ими пользоваться | | |  | |  | |
| 37–  38 | Раскладка выкройки  на ткани. Раскрой юбки на ткани | | 2 | Практич  работа | Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску | **Знать** правила раскладки деталей на ткани.  **Уметь** экономно расходовать ткань | | |  | |  | |
| 39–  40 | Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях | | 2 | Практич работа | Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек | **Знать и уметь** применять способы прокладывания конт контрольных линий и точек | | |  | |  | |
| 41–  42 |  | Обработка деталей кроя. сметывание деталей кроя | | 2 | Практич работа | Обработка деталей кроя.Скалыв и сметывание деталей кроя | **Уметь** сметывать детали кроя | | |  | |  | |
| 43–  44 | **конструиро**  **вание и моделиро**  **вание одежды**  ***(22 часа)*** | Подготовка юбки  к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов, исправление | | 2 | Комбинир Практич работа | Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов | **Знать и уметь** применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов | | |  | |  | |
| 45–  46 | Виды машинных швов, назначение и конструкция. Технология   выполнения | | 2 | Комбинир | Назначение и конструкция стачных настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения | **Знать** назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов.  **Уметь** их выполнять | | |  | |  | |
| 47–  48 | Машинная обработка юбки. Обработка боковых швов  и застежки юбки | | 2 | Комбинир Практич работа | Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя, обработки застежки | **Уметь** стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать кокетки, складки, застежку | | |  | |  | |
| 49–  50 | Обработка верхнего  и нижнего срезов юбки | | 2 |  | Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки | **Знать и уметь** применять способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки | | |  | |  | |
| 51–  52 | Особенности влажно-тепловой обработки тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия | | 2 | Комбинир | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества | **Знать:**  – особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей;  – правила ТБ при ВТО | | |  | |  | |
| 53–  54 | 2  **8**  **Техноло-**  **гия**  **ведения дома**  ***(4 часа)*** | | Средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления  для уборки дома | 2 | Комбинир | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки | **Знать** средства ухода  и защиты одежды и обуви, оборудование и приспособления для уборки | |  | |  | |
| 55–  56 | Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей | 2 | Комбинир | Правила закладки  на хранение шерстяных и меховых вещей | **Знать** правила хранения зимних вещей | |  | |  | |
| 57–  58 | **9**  **Электро-техни-**  **ческие**  **работы**  ***(2 часа)*** | | Электрические цепи  и их элементы. Правила эксплуатации бытовых электроприборов. | 2 | Комбинир | Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством | **Знать:**  – правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов  и оказания первой помощи при поражении током;  – профессии, связанные  с электричеством | |  | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 59–  60 | **10**  **Творческие проектные работы**  ***(12 часов)*** | Творческие проектные работы | 2 | Комбинир | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов) | **Уметь:**  – выбирать посильную  и необходимую работу;  – аргументированно защищать свой выбор;  – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения |  |  |
| 61–  62 | Творческие проектные работы | 2 | Комбинир | Организация рабочего места. Оборудование  и приспособления  для различных видов работ, составление  последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе | **Уметь:**  – пользоваться необходимой литературой;  – подбирать все необходимое для выполнения идеи |  |  |
| 63–  66  67–  68 | Творческие проектные работы | 4 | Комбинир | Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия | **Уметь:**  – конструировать и моделировать;  – выполнять намеченные работы |  |  |
| Творческие проектные работы | 2 | Комбинир | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия .Защита проекта | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее |  |  |
| 69-70 |  | Итоговый урок | 2 |  | Подведение итогов |  |  |  |