

НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ № 36 ОАО «РОССИЙСКИЕ ЖЕЛЕЗНЫЕ ДОРОГИ»

Принято
педагогическим советом
Протокол № ____
от « » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом
от « ____ » _____ 2015 г. № ____

Рабочая программа по технологии (обслуживающий труд) для 6 класса А

Составитель _____ Карасева С. А.

Подпись учителя

учитель технологии
квалификационная категория – высшая категория

г. Иркутск
2015 - 2016 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для учащихся 6 А класса составлена в соответствии с требованиями федерального компонента государственного стандарта основного общего образования с учетом примерной программы основного общего образования по технологии.

Нормативную базу для разработки рабочей программы представляют документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 г. № 1089 «Федеральный компонент государственных образовательных стандартов общего образования»;
- Приказ Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. №1312 «Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2015 г. № 576 "О внесении изменений в ФП учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 года № 253"
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189 (ред. От 25.12.2013) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

Рабочая программа по предмету «Технология (технология ведения дома)» для девочек 6 класса на 2015-2016 учебный год составлена на основе программы, опубликованной в сборнике программ для общеобразовательных учреждений:

Технология. 5-11 классы / Под ред. Хотунцева В.Д., Симоненко Ю.Л. - М.: «Просвещение», 2010 г.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника:

Технология: 6 кл. для девочек /под. ред. В. Д. Симоненко.- М.:Вентана-Граф, 2009.

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена 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 личностно 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.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций:

* ценностно-смысловой

* коммуникативной

* культурно-эстетической

* личностно-саморазвивающей

* рефлексивной

Место предмета в учебном плане лица

Учебный план учреждения отводит на этапе основного общего образования для обязательного изучения образовательной области «Технология» в 6 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, из них количество часов для проведения практических работ – 27, для работы над проектами **-10** часов.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Кол-во часов	Содержание (из реферативного описания)	Деятельность обучающихся (знания и умения) при изучении темы
<u>Кулинария</u>	14ч	<p>Минеральные соли и микроэлементы, <i>содержание их в пищевых продуктах</i>. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.</p> <p>Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.</p>	<p><u>Практические работы</u></p> <p>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>Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.</p> <p>Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. <i>Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.</i></p> <p>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> <p>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> <p>Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.</p> <p>Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и</p>	<p><u>Практические работы</u></p> <p>Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.</p> <p>сырники, запеканка из творога.</p> <p>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>Практические работы</u></p> <p>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>Практическая работа:</u></p> <p>Расчет количества, состава и стоимости</p>

		<p>приготовления пищи в походных условиях.</p> <p>Соблюдение мер противопожарной безопасности</p> <p>Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты.</p> <p>Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.</p> <p>Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.</p>	<p>продуктов для похода.</p> <p><u>Практические работы</u></p> <p>Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.</p>
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	32ч	<p>Рукоделие. Художественные ремесла</p> <p>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.</p> <p>Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.</p>	<p><u>Практические работы</u></p> <p>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.</p> <p><u>Практические работы</u></p> <p>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.</p>
		<p>Элементы материаловедения</p> <p>Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних</p>	<p><u>Практические работы</u></p> <p>Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого</p>

		<p>условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.</p> <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>	и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.
		<p>Элементы машиноведения</p> <p>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</p>	<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>Конструирование и моделирование поясных швейных изделий</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. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.</p>	<p><u>Практические работы</u></p> <p>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.</p>
		<p>Технология изготовления поясных швейных изделий</p> <p>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</p>	<p><u>Практические работы</u></p> <p>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</p>

		срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.	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.
Технологии ведения дома	4	Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.	<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.
Электротехнические работы	2	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.	<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.
Творческие, проектные работы	16	<u>Примерные темы</u> Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.	
ИТОГО	68		

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ

Учащийся должен знать:

Негативные последствия влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека.

Способы получения, хранения, поиск информации, источники и носители информации.

Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов, об обмене веществ.

Виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей.

Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями.

Способы варки продуктов, их преимущество и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей.

Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц.

Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку.

Роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки продуктов, условия и сроки хранения овощей и фруктов, сохранение овощей и фруктов методом сушки и быстрого замораживания, технология получения крахмала.

Общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой, способы отделки интерьера, меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

Культура поведения в семье; основы семейного уюта; выражение уважения и заботы о членах семьи; распределение обязанности в семье.

Правила безопасности работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификация текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Условия обозначения отдельных деталей на кинематических схемах; виды передач вращательного движения и их кинематические схемы.

Технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе.

Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, области, села; различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике.

Правила заправки изделия в пяльца, виды простейших ручных швов, правила посадки пошива рук во время работы.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения.

Понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою.

Назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом; способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов и бретелей, оборудование рабочего места и приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой из хлопчатобумажной и льняной ткани, способы удаления пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изделий, средство защиты от моли.

Гигиена, правила и средство ухода за кожей.

Содержание и характер труда специалистов по обработке тканей и продуктов питания.

Учащиеся должны уметь:

Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки ткани,

Работать с кухонным оборудованием, инструментами. Горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку.

Закладывать на хранение свежие ягоды, овощи, определять съедобные и несъедобные грибы, сушить ягоды, фрукты, овощи, использовать домашний холодильник для быстрого замораживания и длительного хранения овощей и фруктов, получать крахмал из картофеля.

Разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики, древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой.

Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани. Рассчитать передаточное число передач вращательного движения. Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка. Переводить рисунок на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узлов, подготовить пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы.

Подготовить материалы лоскутной пластики к работе, подобрать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой, использовать подкладочные материалы.

Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою.

Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

Ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ УЧАЩИХСЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу

Отметка «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Отметка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить знания своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задание;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;
не может использовать знания программного материала;
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «1» ставится, если учащийся:

не может спланировать выполнение работы;
не может использовать знания программного материала;
отказывается выполнять задание.

Проверка и оценка практической работы учащихся

Отметка «5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

Отметка «4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

Отметка «3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

Отметка «2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

Отметка «5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

Отметка «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

Отметка «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Отметка «2» - соответствует работа, содержащая менее 50 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

1. Сборник программ для общеобразовательных учреждений: Технология. 5-11 классы / Под ред. Хотунцева В.Д., Симоненко Ю.Л. - М.: «Просвещение». 2010 г.
2. Синица Н.В., Табурчак О.В., Кожина О.А. и др. /Под ред. Симоненко В.Д. Учебник для общеобразовательных учреждений: Технология. Обслуживающий труд, 6 класс. Издание: Вентана – Граф, год экспертизы не ранее 2010.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Содержание урока	Тип урока*	Ожидаемый результат (должны уметь, знать)	Дата урока по плану УЧЕБ. НЕД.	Дата фактического проведения урока
Кулинария (14 час).							
1-2	Первичный инструктаж на рабочем месте Физиология питания.	2	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Минеральные соли и микроэлементы, <i>содержание их в пищевых продуктах</i> . Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.	Урок усвоения знаний, умений, навыков.	Иметь представление: – о значении минеральных веществ для здоровья человека; – суточной потребности в них. Уметь рассчитывать количество и состав продуктов	1	
3-4	Минеральные вещества и их значение.	2	Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. <u>Практическая работа №1</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.	Урок усвоения знаний, умений, навыков.	Иметь представление: – о значении минеральных веществ для здоровья человека; – суточной потребности в них. Уметь рассчитывать количество и состав продуктов	2	

			<u>Варианты объектов труда.</u> Таблицы, справочные материалы.				
Технология приготовления пищи 10ч							
3-4	Блюда из молока и молочных продуктов.	2	<p>Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисломолочные продукты и особенности их приготовления</p> <p>Приготовление салатов с применением творога или сыра.</p> <p>Общегрупповая работа.</p> <p><u>Практическая работа №2</u></p> <p>Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши.</p> <p>Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.</p> <p><u>Варианты объектов труда</u></p> <p>Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.</p>	Урок практической работы Комбинированный.	<p>Знать:— о значении и ценности для человека молока и продуктов из него;— условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока</p> <p>Знать о свойствах молочных продуктов.</p> <p>Уметь применять эти знания на практике</p>	3	
5-6	Ценность рыбы и других продуктов моря.	2	<p>Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. <u>Практическая работа №3</u></p> <p>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> <p>Блюда из вареной и жареной рыбы</p>	Урок практической работы Комбинированный урок	<p>Знать:— о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии;— признаки свежести рыбы;— технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы.</p>	4	
7-8	Блюда из круп, бобовых	2	Виды круп, бобовых	Урок практической	Знать: — виды круп,	5	

	и макаронных изделий.		и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. <u>Практическая работа №4</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. <u>Варианты объектов труда.</u> Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.	работы Комбинированный урок	бобовых и макаронных изделий;– правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий		
9-10	Приготовление обеда в походных условиях.	2	Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Расчет количества и стоимости продуктов. <u>Практическая работа: №5</u> Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.	Урок практической работы Комбинированный урок	Знать: – правила противопожарной безопасности;– способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе	6	
13-14	Заготовка продуктов (квашение капусты)	2	Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок. <u>Практическая работа №7</u> Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты. <u>Варианты объектов труда.</u>	Урок практической работы Комбинированный урок	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.	7	

			Соленый огурец, квашеная капуста.				
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).							
Рукоделие. Художественные ремесла 8час							
15-16	История создания изделий из лоскута.	2	<u>Практическая работа №8</u> 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. <u>Варианты объектов труда.</u> Прихватка, салфетка, диванная подушка.	Урок практической работы Комбинированный урок	Иметь представление о лоскутном шитье. Уметь: подбирать ткани по рисунку, цвету, фактуре. Знать технологию соединения деталей между собой и с подкладкой.	8	
17- 18	Свободная роспись по ткани	2	Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи. <u>Практическая работа №9</u> 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. <u>Варианты объектов труда.</u> Декоративное панно,	Урок практической работы Комбинированный урок	Знать приемы стилизации реальных форм, элементы декоративного решения реально существующих форм. Уметь: Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.	9	

			платок, скатерть.				
19-20	Художественные особенности свободной росписи тканей.	2	Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани. Практическая работа №10.	Урок практической работы Комбинированный урок	Иметь представления о свободной росписи. Знать приемы свободной росписи.	10	
21-22	Понятие о композиции в интерьере.	2	Основные качества интерьера, его особенности. Как организовать хорошее освещение для занятий и работы в быту в разных зонах помещения. Материалы для квартиры. Практическая работа №11 Изготовление макета оформления окна тканями. <u>Варианты объектов труда.</u> <u>Лоскуты, легко драпирующиеся ткани, альбомный лист, кусочки пряжи нитки.</u>	Урок практической работы Комбинированный урок	Знать: зоны квартиры, композицию, виды освещения, оформление окна, отделка пола. Уметь: выполнять эскиз оформления окна, планирование зон.	11	
Элементы машиноведения (4 час).							
23-24	Правила безопасности при работе на швейной машине.	2	Правила ТБ работы на швейной маши-не. Назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани. <u>Практическая работа №13.</u> Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. <u>Варианты объектов труда.</u> Швейная машина. Образцы машинных строчек.	Урок практической работы Комбинированный урок	Знать назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Уметь подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани	13	

[illegible]

29-30	Требования к легкому женскому платью.	2	<p>Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. <u>Практическая работа №15.</u></p> <p>Снятие мерок и запись результатов измерений.. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою. <u>Варианты объектов труда.</u></p> <p>Чертеж и выкройка юбки.</p>	<p>Урок практической работы</p> <p>Комбинированный урок</p>	<p>Знать: – требования, предъявляемые к легкому женскому платью;– ткани и виды отделок для юбок;– правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. Уметь снимать мерки и записывать их в тетрадь.</p>	15	
31-32	Построение чертежа конической основы юбки в М1 : 4	2	<p>Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки. Практическая работа №16.Построение чертежа юбки в масштабе 1:4.</p>	<p>Урок практической работы</p> <p>Комбинированный урок</p>	<p>Иметь представление: – об условных графических изображениях деталей и изделий; – о последовательности построения чертежа основы юбки.</p>	16	

33-34	Моделирование.	2	Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою. Практическая работа №17. Моделирование фасона юбки.	Урок практической работы Комбинированный урок	Иметь представление о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры. Знать способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою. Уметь ими пользоваться	17	
Технология изготовления поясных швейных изделий (12час)							
35-36	Построение чертежа основы конической юбки в М 1: 1.	2	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки. Самостоятельная и индивидуальная работа. Практическая работа № 18.	Урок практической работы Комбинированный урок	Иметь представление: – об условных графических изображениях деталей и изделий; – о последовательности построения чертежа основы юбки	18	
37-38	Раскладка выкройки на ткани.	2	Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску. Практическая работа № 19. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. <u>Варианты объектов труда.</u> Юбка коническая, клиньевая или прямая.	Урок практической работы Комбинированный урок	Знать и уметь применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек. Уметь сметывать детали кроя.	20	

39-40	Подготовка юбки к примерке.	2	Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление Практическая работа №20.	Урок практической работы Комбинированный урок	Знать и уметь применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов	21	
41-42	Виды машинных швов.	2	Назначение и конструкция стачных настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Практическая работа №21.	Урок практической работы Комбинированный урок	Знать назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов. Уметь их выполнять.	22	
43-44	Обработка полотнищ юбки.	2	Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя. Практическая работа №22.	Урок практической работы Комбинированный урок	Уметь стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать кокетки, складки, застежку.	23	
45-46	Обработка срезов юбки.	2	Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества. Практическая работа №23.	Урок практической работы Комбинированный урок	Знать и уметь применять способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки. Знать: – особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей;– правила ТБ при ВТО	24	
Технологии ведения дома(4час)							
47-48	Понятие о композиции в интерьере.	2	Основные качества интерьера, его особенности. Как организовать хорошее освещение для занятий и работы в быту в разных зонах помещения. Материалы для квартиры. Практическая работа №24. Эскиз оформления окна.	Урок практической работы Комбинированный урок	Знать: зоны квартиры, композицию, виды освещения, оформление окна, отделка пола. Уметь: выполнять эскиз оформления окна, планирование зон.	25	
49-50	Современные средства ухода за одеждой и обувью.	2	<u>Практическая работа №25.</u> Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными	Урок практической работы Комбинированный урок	Знать: Современные средства ухода за бельевыми изделиями, способы хранения зимней	27	

			заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома. <u>Варианты объектов труда.</u> Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.		обуви в летнее время. Уметь: Удалять пятна с одежды, ремонтировать одежду декоративными отделочными заплатами ручным и машинными способами.		
Электротехнические работы (2час)							
51-52	Общее понятие об электрическом токе.	2	<u>Практическая работа №26.</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.	Урок практической работы Комбинированный урок	Знать: Общие понятия об электрическом токе. Уметь: Собирать модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора.	28	
Творческие, проектные работы (16час)							
53-54	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	2	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).	Комбинированный урок. Урок открытых мыслей.	Уметь: – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументировано защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения	29	
55-56 57-58	Выбор оборудования инструментов и	4	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных	Комбинированный урок. Урок открытых мыслей.	Уметь: – пользоваться необходимой литературой;	31-32	

	приспособлений для выполнения проекта.		видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе. Общегрупповая работа		– подбирать все необходимое для выполнения идеи		
59-60 61-62	Технологический этап выполнения проекта.	4	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия	Комбинированный урок. Урок открытых мыслей.	Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы	33-34	
63-64 65-66	Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства.	4	Практическая работа № 27.Собрать коллекцию декоративно-прикладного искусства нашего края. Разработка эскиза изделия, подбор материалов.	Комбинированный урок.	Знать: О декоративно-прикладном искусстве нашего края. Уметь разрабатывать эскиз изделия, подбирать материал.	35-36	
67-68	Заключительный этап	2	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.	Комбинированный урок.	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее.	37	