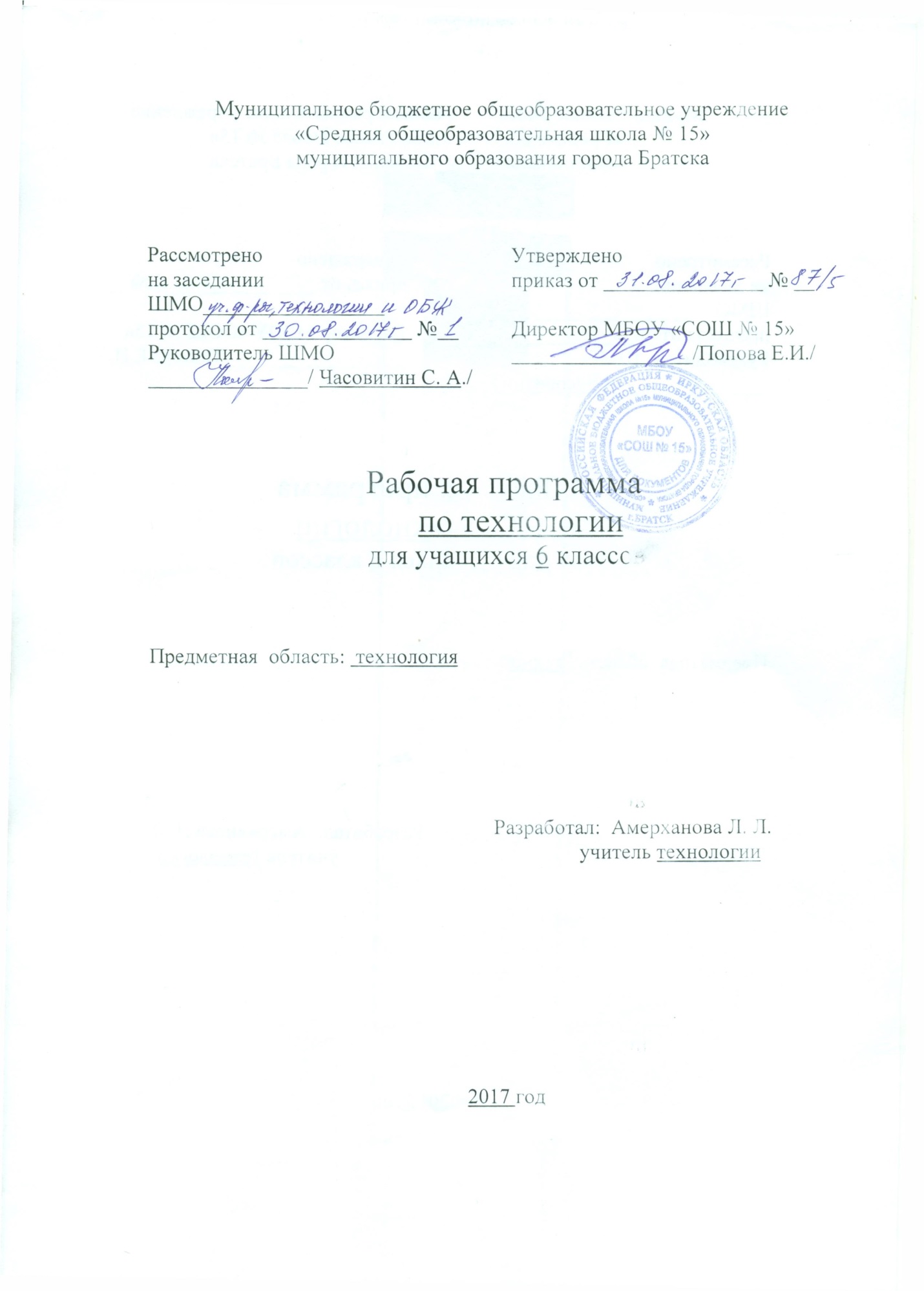
****

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

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов
* труда;
* владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

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

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

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

В коммуникативной сфере:

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

В физической сфере:

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

**Содержание учебного курса**

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ.Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

**Кулинария (16 ч)**

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

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

Значение солей кальция, калия, натрия,елеза, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХПРОДУКТОВ (2 ч)

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога.

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

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы "B".Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 ч)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов. Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

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

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Приготовление блюд для праздничного стола.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, 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. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Расчет количества и состава продуктов для похода. Контроль качества воды из природных источников.

ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола. Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.) Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты с клюквой.

**Раздел. Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)**

СВОЙСТВА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (2 ч)

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка,

льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

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

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ

ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки ,применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

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

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Раскладка выкройки и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка

изделия.

**Художественные ремесла**  (10 ч)

ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ - 2 ч.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно- прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья,

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

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

СВОБОДНАЯ РОСПИСЬ ПО ТКАНИ *-*2ч

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

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

ВЫШИВКА БИСЕРОМ- 2ч

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии.

**Оформление интерьера Технология ведения дома (2 ч*)***

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

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

**Технологии творческой и опытнической деятельности - 10ч**

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ-10ч

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья, росписи ткани, художественной обработке изделия вышивкой бисером.

**Календарно – тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п-п | Тема | Кол-во часов | Дата | Примечание |
| 1 | Электротехника. Вводный и первичный инструктаж | 1 | 04.09 |  |
| 2 | Охрана труда в кабинете | 1 |  |  |
| 3 | Физиология питания | 1 | 11.09 |  |
| 4 | Пищевые отравления 1помощь | 1 |  |  |
| 5 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 1 | 18.09 |  |
| 6 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 1 |  |  |
| 7 | Блюда из круп бобовых и макаронных изделий | 1 | 25.09 |  |
| 8 | Блюда из круп макаронных и бобовых | 1 |  |  |
| 9 | Блюда из рыбы и морепродуктов | 1 | 02.10 |  |
| 10 | Блюда из рыбы и морепродуктов | 1 |  |  |
| 11 | Сервировка | 1 | 09.10 |  |
| 12 | Этикет | 1 |  |  |
| 13 | Заготовка продуктов | 1 | 16.10 |  |
| 14 | Заготовка продуктов | 1 |  |  |
| 15 | Приготовление обеда в походных условиях | 1 | 23.10 |  |
| 16 | Тест | 1 |  |  |
| 17 | Элементы материаловедения. | 1 | 13.11 |  |
| 18 | Натуральные волокна животного происхождения | 1 |  |  |
| 19 | Устройство и установка иглы. Приводы | 1 | 20.11 |  |
| 20 | Чистка и смазка машин. Тесты | 1 |  |  |
| 21 | Поясная одежда и требования к ней | 1 | 27.11 |  |
| 22 | Снятие мерок | 1 |  |  |
| 23 | Построение чертежа в М1:4 | 1 | 04.12 |  |
| 24 | Построение чертежа в М1:4 | 1 |  |  |
| 25 | Построение чертежа в М1:1 | 1 | 11.12 |  |
| 26 | Построение чертежа в М1:1 | 1 |  |  |
| 27 | Моделирование юбки | 1 | 18.12 |  |
| 28 | Моделирование юбки | 1 |  |  |
| 29 | Раскладка выкроек на ткани | 1 | 25.12 |  |
| 30 | Раскрой | 1 |  |  |
| 31 | Подготовка к 1 примерке | 1 | 15.01 |  |
| 32 | Подготовка к 1 примерке | 1 |  |  |
| 33 | Обработка застёжки | 1 | 22.01 |  |
| 34 | Обработка пояса | 1 |  |  |
| 35 | Обработка верхнего среза | 1 | 29.01 |  |
| 36 | Обработка верхнего среза | 1 |  |  |
| 37 | Обработка нижнего среза | 1 | 05.02 |  |
| 38 | Обработка нижнего среза | 1 |  |  |
| 39 | Окончательная отделка. ВТО. | 1 | 12.02 |  |
| 40 | Тесты | 1 |  |  |
| 41 | Проект «Юбка» | 1 | 19.02 |  |
| 42 | Этапы проекта | 1 |  |  |
| 43 | Подготовка отчёта | 1 | 26.02 |  |
| 44 | Презентация | 1 |  |  |
| 45 | Уход за одеждой | 1 | 05.03 |  |
| 46 | Уход за обувью | 1 |  |  |
| 47 | Вышивка крестом | 1 | 12.03 |  |
| 48 | Лоскутное шитьё | 1 |  |  |
| 49 | Роспись ткани | 1 | 26.03 |  |
| 50 | Вышивка бисером | 1 |  |  |
| 51 | Выбор проекта | 1 | 02.04 |  |
| 52 | Этапы выполнения | 1 |  |  |
| 53 | Этапы выполнения | 1 | 09.04 |  |
| 54 | Изготовление проекта | 1 |  |  |
| 55 | Изготовление проекта | 1 | 16.04 |  |
| 56 | Изготовление проекта | 1 |  |  |
| 57 | Изготовление проекта | 1 | 23.04 |  |
| 58 | Изготовление проекта | 1 |  |  |
| 59 | Изготовление проекта | 1 | 30.04 |  |
| 60 | Изготовление проекта | 1 |  |  |
| 61 | Изготовление проекта | 1 | 07.05 |  |
| 62 | Изготовление проекта | 1 |  |  |
| 63 | Изготовление проекта | 1 | 14.05 |  |
| 64 | Изготовление проекта | 1 |  |  |
| 65 | Заключительный этап | 1 | 21.05 |  |
| 66 | Защита проекта | 1 |  |  |
| 67 | Защита проекта | 1 |  |  |
| 68 | Защита проекта | 1 |  |  |
|  | Итого | 68 |  |  |

**Лист коррекции**