**«**СОГЛАСОВАНА» «Утверждена»:

Директор школы:

Завуч по УВ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Наседко В.А.)

\_\_\_\_\_\_\_\_(Кирий Л.В.)

Приказ №95/1

от \_29\_\_ августа 2013 года

**Рабочая программа педагога**

Храпач Любови Александровны

(Ф.И.О. учителя, составившего рабочую учебную программу)

учителя технологии I квалификационной категории

по технологии

(наименование учебного предмета \ курса)

**5** класс

(ступень образования \ класс)  
 базовый

(уровень)

«Принята»

на заседании педагогического

совета Протокол № 1

от 2 сентября 2013 года

**Пояснительная записка.**

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

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся 5-9 классов с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Технология - это наука о преобра­зовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и исполь­зования указанных объектов. В школе «Технология» — интегративная образовательная область, синтезирующая научные зна­ния из математики, физики, химии и биологии и показываю­щая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятель­ности человека.

Изучение интегративной образовательной области «Тех­нология», включающей базовые (т. е. наиболее распространен­ные и перспективные) технологии и предусматривающей твор­ческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи при­обрести общетрудовые и частично специальные знания и уме­ния, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Данные цели могут быть достигнуты, если необходимое внимание будет уделено политехническому, эко­номическому и экологическому аспектам деятельности, озна­комлению с информационными и высокими технологиями, ка­чественному выполнению работ и готовности к самообразова­нию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

**Цель учебного предмета**

Главная цель образовательной области «Технология» — под­готовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

I.. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, кото­рые необходимы для деятельности в новых социально экономи­ческих условиях, начиная от определения потребностей в про­дукции до ее реализации.

Для этого учащиеся должны быть способны:

а) определять потребности в той или иной продукции и воз­можности своего участия в ее производстве;

б) находить и использовать необходимую информацию;

в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);

г) планировать, организовывать и выполнять работу (налад­ка оборудования, операторская деятельность);

д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, кор­ректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

II. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в ко­нечный потребительский продукт или услуги в условиях ограни­ченности ресурсов и свободы выбора.

1. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.
2. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.
3. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-эко­номическим условиям.

**Задачи учебного предмета**

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;

б) привитие элементарных знаний и умений по ведению до­машнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

г) развитие самостоятельности и способности учащихся ре­шать творческие и изобретательские задачи;

д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изу­чения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллекти­визма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры пове­дения и бесконфликтного общения;

ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реали­зации собственной продукции и услуг;

з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и деко­ративно-прикладного искусства для повышения конкуренто­способности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение общетрудовыми уме­ниями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения рекомендует­ся применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся.

В течение всего периода обучения «Технологии» каждый уча­щийся выполняет 5 проектов (по одному в год). Под проектом понимается творческая, завершенная ра­бота, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей се­мьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономичес­кой целесообразности, в выдвижении идей разработки конст­рукции и технологии изготовления продукции (изделия), их осу­ществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

**Основные цели обучения учащихся.**

Основная цель обучения школьников по программе «Технология. Обслуживающий труд» — обеспечить усвоение ими основ политехни­ческих знаний и умений по элементам техники, технологий, матери­аловедения, информационных технологий в их интеграции с декора­тивно-прикладным искусством.

Изучение технологии в основной школе направлено на достиже­ние следующих ***целей:***

* **освоение** технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпри­нимательству, необходимых для практической деятельности в ус­ловиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
* **овладение** умениями создавать личностно или общественно зна­чимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
* **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских спо­собностей в процессе различных видов технологической деятель­ности;
* **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных по­требностей рынка труда;
* **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответ­ственности за результаты своего труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспе­чивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллек­тивно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания уча­щихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уров­ня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требова­ниями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, эко­логическим и эргономическим.

Основной формой организации учебного процесса является сдво­енный урок, который позволяет организовать практическую творче­скую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

**Место предмета в базисном учебном плане.**

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом ОУ отведено в. 5,6,7 классах по 68 часов, из расчёта 2 учебных часа в неделю, в 8 и 9 классах по 34 часа, из расчёта 1 час в неделю.

**Охрана здоровья учащихся**

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологиче­ских процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепло­выми приборами и кухонными печами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользова­ние нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюде­ние учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил сани­тарии и гигиены. Особенно это относится к выполнению ими технологических процессов по обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Учащихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудо­ванием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельно­сти. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости про­цесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у уча­щихся культуру труда и делового общения.

**Организация образовательного процесса.**

**Формы :** урок.

**Типы уроков:**

* - урок изучение нового материала;
* - урок совершенствования знаний, умений и навыков;
* -урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
* -комбинированный урок;
* -урок контроля умений и навыков.

**Виды уроков:**

* урок – беседа
* лабораторно-практическое занятие
* урок – экскурсия
* урок – игра
* выполнение учебного проекта

**Методы обучения:**

*Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:*

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.
4. Самостоятельные, несамостоятельные.

*Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:*

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

*Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:*

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

**Педагогические технологии:**

1. Дифференцированное обучение.
2. Операционно-предметная система обучения.
3. Моторно-тренировочная система.
4. Операционно-комплексная система.
5. Практические методы обучения.
6. Решение технических и технологических задач.
7. Учебно-практические или практические работы.
8. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
9. Технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала.
10. Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).
11. Кооперативная деятельность учащихся.
12. Коллективное творчество

**Пояснительная записка.**

Рабочая программа разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии и Примерной программы основного общего образования по технологии для базового уровня.

Программа ориентирована на УМК «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом основного общего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.Для обучения используются учебник для учащихся общеобразовательных учреждений «Технология 5 класс» Москва, издательский центр «Вента-Граф», 2011 год. Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ.

Материал изучается на базовом уровне.

**Цели**

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию 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.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели.

**Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся**

***Учащиеся должны знать:***

общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и 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 определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их при­готовления, правила сервировки стола к завтраку;

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пря­жи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

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, различные материалы, инструменты и приспособле­ния, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

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;

назначение, конструкция, 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 ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеж­дой из хлопчатобумажных и льняных тканей, способы удаления пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изде­лий, средства защиты их от моли.

***Учащиеся должны уметь:***

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;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаноч­ную сторону ткани;

рассчитывать 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 вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, вы­полнять простейшие ручные швы;

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 контурные и 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.

**Содержание курса 5 класс.**

**Эстетика пришкольного участка – 8 часов**

# Кулинария (16 час).

## Санитария и гигиена ( 2 час).

### Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

### Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

### Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

## Физиология питания (2 час).

### Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах.

### Практические работы

*Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.*  Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

## Технология приготовления пищи (8 час).

## Бутерброды, горячие напитки

### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

## Блюда из яиц

### Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

### Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

## Блюда из овощей

### Основные теоретические сведения

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

### Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

### Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

## Сервировка стола (2 час).

### Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

## Заготовка продуктов (2 час).

### Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение.* Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

### Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав.* Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

### Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 час).

## Рукоделие. Художественные ремесла (11час).

## Лоскутная техника-5 часов

### Основные теоретические сведения

Виды ткани. Технология сшивания лоскутков.

### Практическая работа:

Подготовка ткани Выбор способа складывания ткани.

### Варианты объектов труда.

Наволочка. Коврик. Салфетка. Сумочка.

### **Вышивка-6 часов**

### Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

### Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

### Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

## Элементы материаловедения (2 час).

### Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

### Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

### Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

## Элементы машиноведения (4 час).

### Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

### Практические работы

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.

### Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

## Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 час).

### Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

## Технология изготовления рабочей одежды (17час).

### Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

### Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

# Технологии ведения дома (4 час).

## Эстетика и экология жилища

### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

### Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

### Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

# Учебно-тематический план

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Разделы и темы** | | **часы** |
| **ЭСТЕТИКА ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА** (резервные часы) | | **8** |
| **КУЛИНАРИЯ** | | **16** |
| Санитария и гигиена | | 2 |
| Физиология питания | | 2 |
| Технология приготовления пищи | | 8 |
| Сервировка стола | | 2 |
| Заготовка продуктов | | 2 |
| **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ** | | **40** |
| Рукоделие. Художественные ремесла | | 11 |
| Элементы материаловедения | | 2 |
| Элементы машиноведения | | 4 |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | | 6 |
| Технология изготовления швейных изделий | | 17 |
| **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА** | | **4** |
| Эстетика и экология жилища | | 2 |
| Уход за одеждой | | 1 |
| Гигиена девушки и косметика | | 1 |
|  | **Итого:** | **68** |

**Ресурсное обеспечение программы:**

- В.Д.Симоненко, «Технология. 5 класс», М: Вента-Граф, 2011год.

- В.Н.Чернякова, «Технология обработки ткани 5кл.», М: «Просвещение», 2000г.

- А.К.Бешенков «Методика обучения технологии. 5-9 классы», Москва: Дрофа, 2004г.

- В.Н.Чернякова. Методика преподавания курса «Технология обработки ткани» 5-9, Москва: Просвещение, 2003г.

- И.А.Сасова.Сборник проектов. 5 класс. Москва: «Вентага-Граф, 2004г.

- Е.В.Старикова, Г.А.Корчагина «Дидактический материал по трудовому обучению. 5 класс», М.: Просвещение, 2002

- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000

**Календарно – тематическое планирование образовательной области «Технология»**

**5 класс (68 часов)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема урока** | **Элементы содержания изучаемого материала в соответствии с ФГОС** | **Количество часов** | **Требования к уровню подготовки обучающихся** | | **дата** | |
| **Знать** | **Уметь** | **план** | **по факту** |
| **Эстетика пришкольного участка-8 часов** | | | | | | | |
| **1** | Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях. | Цветоводство. История развития. Ботанические сады. | 1 | О развитии цветоводства | Рассказать историю цветоводства в эпоху географических открытий; называть крупные ботанические сады |  |  |
| **2** | Важнейшие особенности цветочных растений. | Особенности строения цветка. | 1 | Особенности цветочных растений: по продолжительности жизни, по отношению к теплу, влаге, свету, по сроку цветения и по способу размножения. |  |  |  |
| **3** | Посадка под зиму луковичных растений. | Разнообразие луковичных растений. | 1 | О луковичном размножении | Перечислять виды луковичных растений; соблюдать приёмы посадок луковиц и ухаживать за ними |  |  |
| **4** | Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок. | Однолетние декоративные растения. | 1 |  | Рассказать о преимуществах однолетних растений; выполнять подборку по каталогу растений в клумбы и рабатки. |  |  |
| **5** | Астра однолетняя, бархатцы и календула. | Однолетние растения. | 1 | О размерах растений с целью правильной посадки в рабатках и клумбах | Перечислить краткие исторические сведения об этих растениях; объяснить особенности корневой системы; изготовить цветочные композиции в клумбах и рабатке. |  |  |
| **6** | Сбор и сортировка семян цветов перед хранением | Хранение семян растений. | 1 | Знать и соблюдать правила сбора и сушки семян цветочных культур | Готовить семена к хранению. |  |  |
| **7-8** | Осенняя перекопка грядок с внесением сухих удобрений. | Обработка почвы. | 2 |  | Рассказывать о макроэлементах: (азот, фосфор, калий), микроэлементах.  Правильно применять удобрения. |  |  |
| **Технология обработки пищевых продуктов 16 часов** | | | | | | | |
| **9-10**  **11-12**  **13-14**  **15-16**  **17-19**  **20-22**  **23-24** | Помещение и оборудование для кулинарных работ, санитарно-гигиенические требования. Кухонная утварь и уход за ней.  Сервировка стола к завтраку.  Культура поведения за столом.  Пища человека и режим питания. Роль овощей в питании.  Овощи. Первичная обработка. Приготовление блюд из сырых овощей. Практическая работа.  Виды тепловой обработки продуктов.. Приготовление отварных и тушеных блюд из овощей.  Блюда из яиц. Бутерброды и горячие напитки. Заготовка продуктов.  Заготовка продуктов | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.  Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.  Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.  Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда.  Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.  Разработка учебного проекта по кулинарии.  Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.  Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов. | 2  2  2  2  3  3  2 | - о профилактике желудочно-кишечных заболеваний, пищевых отравлений  - о пище и режиме питания  - о процессе пищеварения  - об овощных растениях  -приемы тепловой обработки овощей  -условия, обеспечивающие сохранение витаминов и минеральных солей при первичной и тепловой обработке овощей  - значение хлеба, соли и воды в питании человека  -технологию приготовления блюд из яиц | - подготавливать стол к приему пищи с учетом санитарных, практических, эстетических требований и мер безопасности  Выполнять эскизы художественного украшения стола к завтраку. Оформлять готовые блюда и подавать их к столу. Складывать тканевые и бумажные салфетоки различными способами.  - сохранять витамины при кулинарной обработке продукта  - приемам резки овощей  - готовить отварные и тушеные блюда из овощей  - сервировать стол к обеду  - готовить, оформлять бутерброды  готовить холодную закуску и горячие напитки  Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав.* Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. |  |  |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов-40 часов** | | | | | | | |
| **Лоскутная техника-5 часов** | | | | | | | |
| **25-29** | Инструменты, материалы, оборудование.  Рабочее место.  Подготовка материалов к работе.  Шаблоны для раскроя элементов орнамента.  Технология соединения деталей лоскутной мозаики между собой.  Использование растровой ткани в лоскутной технике.  Мозаика из полос «Прихватка». | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.  Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. | 5 | -история возникновения этого рукоделия  -технологию соединения деталей лоскутной мозаики между собой | -пользоваться инструментами для выполнения лоскутной мозаики  -подбирать ткани по цвету, фактуре и рисунку  -использовать растровую ткань в работе |  |  |
| **Вышивка-6 часов** | | | | | | | |
| **30-35** | Материалы, инструменты и приспособления. Правила ТБ. Украшающие швы: вперед иголку, змейка, стебельчатый.  Украшающие швы: тамбурный, козлик, двусторонний.  . Цветоведение и композиция в процессе практической работы. Работа над изделием с применением тамбурного и двустороннего шва.  Окончательная обработка салфетки вышивкой.. | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.  Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. | 6 | - виды орнаментов  - как цвет влияет на оформление изделия  - традиционные вышивки  - правила по ТБ  - способы выполнения украшающих швов: вперед иголку, змейка, стебельчатый  - способы выполнения украшающих швов: тамбурный, козлик, двусторонний  - правила цветоведения и композиции в практической работе  - способы закрепления рабочей нити на ткани без узла | - подбирать материалы и инструменты  - выполнять шов вперед иголку, змейку, стебельчатый  - выполнять тамбурный шов, козлик, двусторонний  - подбирать цвета для выполнения работы  - выполнять изделие с применением тамбурного и двустороннего швов  - подготавливать пасму к работе  - закреплять рабочую нить на ткани без узла |  |  |
| **Материаловедение-2 часа** | | | | | | | |
| **36-37** | Виды волокон. Свойства нитей основы, утка. Способы их определения в тканях. Практическая работа для проверки умений и навыков. Лаб р. № 2  Полотняное переплетение в тканях. Определение лицевой и изнаночной стороны.  Практическая работа для проверки умений и навыков. Лаб. Р. № 3, 4 | Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. | 2 | о тканях и их изготовлении  - о тканях, как о двух системах нитей  -понятие пряжи и прядение, ткани и ткачество.  -классификацию текстильных волокон  - способы определения лицевой и изнаночной стороны | - определять в тканях направления нитей основы и утка, определять лицевую и изнаночную стороны ткани, определять свойства тканей из натуральных растительных волокон |  |  |
| **Элементы машиноведения-4 часа** | | | | | | | |
| **38-41** | История создания швейной машины. Швейная машина с ручным приводом. Устройство ручного привода. Виды приводов. Машины с электрическим приводом. Практическая работа для проверки умений и навыков. Упражнения. Лаб. Р. № 1  Подготовка машины к работе. Выполнение машинных швов. | Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. | 4 | - историю создания швейной машины  - организацию рабочего места  - устройство ручного привода  - устройство швейной машины  -терминологию применяемую при выполнении машинных работ  -виды машинных швов. | - выполнять прямолинейные строчки на машине без ниток  - лабораторно-практическая работа № 1 «Изучение устройства ручного привода швейной машины»  - заправлять верхнюю и нижнюю нитки |  |  |
| **Конструирование и моделирование рабочей одежды-6часов** | | | | | | | |
| **42-47** | Измерение фигуры человека и запись мерок для построения чертежа выкроек фартука  Построение чертежа фартука. Практическая работа.  Моделирование фартуков. Практическая работа.  Раскрой фартука. Практическая работа. | Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.  Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.  Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.  Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.  Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. | 6 | - правила измерения фигуры человека  -способы построения сетки чертежа фартука  - правила построения и оформления чертежей швейных изделий  - приемы расчета конструкции  - правила и последовательность выполнения чертежа фартука | - измерять фигуру человека  -строить сетку чертежа  - строить и оформлять чертежи швейных изделий  - последовательно выполнять построение чертежа фартука  - на примере фартука подбирать детали, гармонирующие друг с другом по форме, цвету, и рисунку ткани, характеру отделки  - раскраивать изделие, экономно расходуя ткань |  |  |
| **Технология изготовления рабочей одежды- 17 часов** | | | | | | | |
| **48-64** | Подготовка деталей кроя фартука. Практическая работа.  Последовательность изготовления обтачного шва. Обработка бретелей и концов пояса.  Обработка грудки и соединение ее с бретелями. Практическая работа.  Обработка накладных карманов. Практическая работа.  Соединение карманов с нижней частью фартука. Практическая работа.  Обработка нижней части фартука. Практическая работа.  Соединение деталей фартука. Проверочная работа по разделу «Технология изготовления швейного изделия».  **Творческий проект «Фартук»** | Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.  Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.  Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия. |  | последовательность изготовления одежды от эскиза до готового изделия  - требования подготовки к раскрою швейного изделия с условиями настила ткани и рациональной раскладки деталей  - учитывать свойства материалов при работе  последовательность обработки срезов обтачным швом  - терминологию ручных и машинных работ  последовательность выполнения шва вподгибку с закрытым срезом  - терминологию утюжильных работ  - технологию обработки верхнего среза грудки и соединения ее с бретелями  последовательность выполнения накладных карманов  -способы соединения карманов с нижней частью фартука  последовательность выполнения шва вподгибку с закрытым срезом  - ТУ на выполнении шва  -зависимость ширины шва от его назначения  последовательность обработки фартука | - обрабатывать срезы обтачным швом  - выполнять шов вподгибку с закрытым срезом  - обрабатывать верхний срез грудки и соединять ее с бретелями  - выполнять накладные карманы  - соединять карманы с нижней частью фартука  - обрабатывать нижнюю часть фартука швом вподгибку с закрытым срезом  - соединять детали фартука |  |  |
| **Технологии ведения дома- 4 часа.** | | | | | | | |
| **65-66** | Разработка интерьера кухни. Оборудование кухни. Размещение оборудования. Разделение кухни на зону для приготовления и столовой. Благоустройство кухни. Санитарное состояние кухни. | Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.  Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. | 2 | -что такое интерьер.  -требования к интерьеру  -функции кухни  -оборудование кухни  -как благоустроить кухню | -размещать оборудование на кухне,  -соблюдать санитарные требования на кухне  -подбирать цветовую гамму при оформлении кухни |  |  |
| **67** | Ремонт одежды, штопка, заплаты. Ремонт распоровшихся швов. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.  Выведение пятен.  Применение химических и природных средств защиты от моли и других насекомых. | Удаление загрязнений одежды бытовыми средствами.  Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви | 1 | -правила ухода за одеждой  -как ухаживать за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. | -ухаживать за платьем, верхней одеждой, головными уборами.  -пользоваться химическими и природными средствами для выведения пятен и защиты одежды от моли и других насекомых |  |  |
| **68** | Уход за кожей, волосами, лицом, ногтями.  Как избавиться от неприятного запаха и угрей.  Влияние солнечных лучей на кожу.  Профессия врача-косметолога. | Профессия врача-косметолога. | 1 | -средства ухода за кожей. | -пользоваться средствами ухода за телом. |  |  |

**«**СОГЛАСОВАНА» «Утверждена»:

Директор школы:

Завуч по УВ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Наседко В.А.)

\_\_\_\_\_\_\_\_(Кирий Л.В.)

Приказ №95/1

от \_29\_\_ августа 2013 года

**Рабочая программа педагога**

Храпач Любови Александровны

(Ф.И.О. учителя, составившего рабочую учебную программу)

учителя технологии I квалификационной категории

по технологии

(наименование учебного предмета \ курса)

6 класс

(ступень образования \ класс)  
 базовый

(уровень)

«Принята»

на заседании педагогического

совета Протокол № 1

от 2 сентября 2013 года

**Автор-составитель**

Храпач Любовь Александровна

Учитель технологии

**Учебная программа по технологии в 6 классе.**

Рабочая программа разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии и Примерной программы основного общего образования по технологии для базового уровня.

Программа ориентирована на УМК «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом основного общего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Для обучения используются учебник Симоненко В.Д., Правдюк В.Н., Самородский П.С., Технология 6 класс. Вента-Граф, 2011 год.

Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ.

Материал изучается на базовом уровне.

**Цели**

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию 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.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели.

**Требования к результатам обучения в 6 классе**

***Учащиеся должны знать:***

санитарные требования к помещению кухни и столовой; пра­вила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;

общие сведения о значении минеральных солей и микроэле­ментов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значе­нии, питательной ценности и химическом составе молока; спо­собы определения качества молока, способы сохранения свеже­го молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

способы первичной обработки рыбы, технологию приготов­ления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, спо­собы тепловой обработки рыбы;

виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

правила варки крупяных каш различной консистенции, осо­бенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изде­лий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;

правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колю­щим и режущим инструментом, с электрооборудованием, элек­тронагревательными приборами;

способы получения натуральных волокон животного проис­хождения, получение нитей из этих волокон в условиях пря­дильного производства и в домашних условиях, свойства нату­ральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;

принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;

композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холод­ные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния; к легкому женскому платью, материалы и отделки, приме­няемые при изготовлении сорочек, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования сорочек, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные тех­нологические приемы обработки сорочки;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;

***Учащиеся должны уметь:***

работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чис­тящими химическими веществами, мыть посуду, применять мо­ющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;

определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество го­товых блюд;

определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачи­вать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, при­готавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;

проводить первичную обработку круп, бобовых и макарон­ных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;

приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;

определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;

регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызван­ные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швей­ную машину;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи сорочки, моделировать сорочку, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать сорочку;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать сорочку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество гото­вого изделия.

# Содержание курса 6 класс.

**Эстетика пришкольного участка-8 часов.**

# Кулинария (14 час).

## Физиология питания (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

## Технология приготовления пищи (10 час).

## Блюда из молока и кисломолочных продуктов

### Основные теоретические сведения

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

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда

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

## Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

## Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

### Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "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 час).

### Основные теоретические сведения

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

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 час).

## Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).

## Лоскутное шитье

### 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.

## Вышивание

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Декоративное панно, платок, скатерть.

## Элементы материаловедения (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

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

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

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

## Элементы машиноведения (4 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Швейная машина.

## Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).

### Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготов­ления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

## Технология изготовления поясных швейных изделий (18 час).

### Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в 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 (2 час).

## Уход за одеждой и обувью, гигиена и косметика (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

### 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 час).

## 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.

**Учебно-тематический план.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Разделы и темы** | | часы |
| **ЭСТЕТИКА ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА** | | **8** |
| **КУЛИНАРИЯ** | | **14** |
| Физиология питания | | 2 |
| Технология приготовления пищи | | 10 |
| Заготовка продуктов | | 2 |
| **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ** | | **40** |
| Рукоделие. Художественные ремесла | | 10 |
| Элементы материаловедения | | 2 |
| Элементы машиноведения | | 4 |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | | 6 |
| Технология изготовления швейных изделий | | 18 |
| **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА** | | **2** |
| Композиция в интерьере. Особенности жилища. | | 1 |
| Уход за одеждой и обувью. Гигиена и косметика. | | 1 |
| **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ** | | **2** |
| Электромонтажные работы | | 2 |
| **ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ** | | **2** |
|  | **Итого:** | **68** |

**Ресурсное обеспечение программы.**

-«Технология. 6 класс» В.Д.Симоненко, Правдюк В.Н., Самородский П.С М: Вента-Граф 2011 год.

-«Технология обработки ткани 6кл.» В.Н.Чернякова, М: «Просвещение», 1998г.

-«Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.

-Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентага-Граф, 2003г.

- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000

- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002

**Календарно – тематическое планирование образовательной области «Технология»**

**6 класс (68 часов)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема урока** | **Элементы содержания изучаемого материала в соответствии с ФГОС** | **Количество часов** | **Требования к уровню подготовки обучающихся** | | | | | **дата** | |
| Знать | | | уметь | | **план** | **по факту** |
| 1 | Двухлетники-разнообразие форм и окраски | Растения двулетники. | 1 | О жизненных циклах двулетников; о ассортименте двулетников | | |  | |  |  |
| 2 | Условия выращивания двулетников. | Способы посева. | 1 | Сроки посева и способа их подготовки к сохранению под зиму. | | | Хранить семена. | |  |  |
| 3 | Анютины глазки. |  | 1 | Размеры, приёмы размножения, сорта | | | Рассказать исторические сведения; уметь выращивать | |  |  |
| 4 | Колокольчик средний. |  | 1 | Размеры, приёмы размножения, сорта | | | Рассказать исторические сведения; уметь выращивать | |  |  |
| 5 | Маргаритка. |  | 1 | Размеры, приёмы размножения, сорта | | | Рассказать исторические сведения; уметь выращивать | |  |  |
| 6 | Гвоздика турецкая. |  | 1 | Размеры, приёмы размножения, сорта | | | Рассказать исторические сведения; уметь выращивать | |  |  |
| 7-8 | Мальва.  Перекопка почвы. | Обработка почвы. | 2 | Размеры, приёмы размножения, сорта | | | Рассказать исторические сведения; уметь выращивать | |  |  |
| **Технология обработки пищевых продуктов-14 часов** | | | | | | | | | | |
| 9-10 | Физиология питания.  Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Значение молока в питании человека. Приготовление блюд из молока. |  | | | 2 | -Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма; о роли молока в питании человека | | -Готовить молочные блюда  -Определять качество молока |  |  |
| 11-20 | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Кулинарная обработка рыбы.  Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления каш, бобовых и макаронных изделий.  Питательная ценность муки. Виды теста для приготовления блинов, оладий, блинчиков  Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Сладкие блюда и напитки.  Особенности сервировки стола к ужину. Элементы этикета.  . |  | | | 10 | --Общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека  -Условия и сроки хранения рыбы  -О питательной ценности блюд из круп, бобовых и макаронных изделий  -Способы варки бобовых и макаронных изделий  -Способы приготовления теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков  -Кулинарные свойства крахмала  -Технологию приготовления киселей, компотов  -Особенности сервировки стола к ужину, правила приема гостей | | Оценивать качество готовых блюд  -Готовить рыбные блюда; определять качество рыбы; готовность рыбных блюд  -Варить разного вида каши; варить бобовые и макаронные изделия  -Приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики  Варить компоты и кисели  -  -Сервировать стол к ужину, принимать |  |  |
| 21-22 | Заготовка продуктов | 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. | | | 2 |  | |  | Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты. |  |
| **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ-40 часов** | | | | | | | | | | |
| Рукоделие. Художественные ремесла-10 часов | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| 23-26 | **Лоскутное шитьё** | 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. | | | 4 |  | | 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. |  |  |
| 27-32 | **Вышивка.**  Композиционное построение узоров. Техника выполнения счетных швов: шов «крест», гобеленовый шов.  Цветовой тон. Двусторонняя гладь.  Цветная художественная гладь | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.  Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. | | | 6 | -История возникновения вышивки, пропорциональное построение узоров.  -Хроматические и ахроматические цвета, яркость и насыщенность цвета  -Последовательность выполнение проекта  Технологию выполнения счетных швов: шов «крест», гобеленовый шов. | | -Выполнять технику счетных швов  -Выполнять свободную вышивку по рисованному контуру узора.  -Разработать и выполнить творческий проект.  Защитить проект. |  |  |
| Технология обработки ткани-30 часов | | | | | | | | | | |
| 33-34 | **Материаловедение.**  Натуральные волокна животного происхождения.  Характеристика свойств шерстяных и шелковых тканей.  Свойства тканей.  Дефекты тканей. | Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. | | | 2 | -Способы получения натуральных волокон животного происхождения  - Свойства натуральных волокон | | -Определять лицевую и изнаночную сторону ткани саржевого и атласного переплетений (лабораторно – практическая работа №1)  -Определение тканей саржевого и атласного переплетений из коллекции тканей (лабораторно-практическая работа №2) |  |  |
| 35-38 | **Элементы машиноведения.**  Регуляторы швейной машины. Устройство и установка швейной иглы  Уход за швейной машиной. Чистка и смазка машины. Машинные швы.  Работа на швейной машине с использованием специальных приспособлений. Обработка застежки тесьмой-молнией. | Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.  Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование | | | 4 | -Назначение и устройство регуляторов швейной машины.  -Правила ухода за швейной машиной  -Причины возникновения и способы устранения дефектной строчки  -Устройство и установку машинной иглы | | -Подбирать и устанавливать машинную иглу  -Чистить и смазывать швейную машину  -Использовать специальные приспособления |  |  |
| 39-44 | **Конструирование и моделирование**.  Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки для построения чертежа юбки.  Построение чертежа конической юбки. Построение чертежа клиньевой юбки.  Расчетные формулы для построения прямой юбки | Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.  Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.  Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. | | | 6 | Понятие «силуэт», «стиль в одежде». Виды легких юбок. Требования к одежде.  Последовательность построения основы чертежа конической и клиньевой юбок.  Последовательность построения основы чертежа прямой юбки.  Способы моделирования конических, клиньевых, прямых юбок. | | Снимать мерки.  Строить чертежи конической и клиньевой юбок.  Строить чертеж прямой юбки.  Моделировать юбку выбранного фасона. |  |  |
| 45-62 | **Технология изготовления изделия.**  Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткань. Раскрой изделия.  Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка юбки к примерке. Проверка знаний по карточке-задание «Раскрой ткани»  Проведение примерки. Внесение уточнений после первой примерки.  Обработка юбки после примерки. Обработка вытачек и боковых швов.  Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молнией.  Обработка пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки.  Обработка нижнего среза юбки. Практическая работа.  Обработка петли и пришивание пуговицы  Окончательная обработка юбки. Защита проекта «Юбка». | Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.  Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.  Технология соединения деталей в швейных изделиях.  Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.  Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия. | | | 18 | Варианты раскладки выкройки на ткани.  Правила переноса линий.  - Правила проведения примерки.  - Правила последовательной обработки вытачек и боковых швов.  Один из способов обработки застежки тесьмой-молнией.  Правила последовательной обработки верхнего среза юбки.  Основные способы обработки нижнего среза юбки.  Машинный и ручной способы обработки петли. | | - Готовить ткань к раскрою.  - выполнять экономно раскладку выкройки на ткани.  - раскраивать юбку.  - Последовательно соединять детали кроя.  - определять и исправлять недостатки, выявленные в результате проведения примерки.  Обрабатывать вытачки и боковые швы.  - качественно выполнять влажно-тепловую обработку.  Обрабатывать застежку в боковом шве тесьмой-молнией.  Обработку верхнего среза юбки поясом.  Обрабатывать нижний срез юбки ручным способом.  Обрабатывать петлю петельными стежками.  Проверять качество готового изделия. Защищать проект |  |  |
| **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА-2 часа** | | | | | | | | | | |
| 63 | Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жидища.  Освещение жилого дома.  Отделка квартиры. Коллекции. Домашняя библиотека. Картины.  Что такое НОТ в доме.  Гигиена жилища. | Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.  Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов.  Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. | | | 1 | -Понятие интерьера и его основные качества  - Понятие композиция и зонирование  -Элементы декоративного убранства  -Роль освещения в интерьере жилья и его виды | | -Выполнять эскиз композиции зоны комнаты  -Использовать декоративные элементы в убранстве интерьера |  |  |
| 64 | Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей.  Ремонт одежды. Как заставить одежду подрасти вместе с тобой. Уход за обувью.  Уход за волосами. Как мыть голову. Инструменты для ухода за волосами. Причёска для себя и подруги. | Удаление загрязнений одежды бытовыми средствами.  Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви.  Уход за волосами.  Причёска для себя и подруги. | | | 1 | -правила ухода за одеждой  -как ухаживать за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей.  -варианты увеличения размеров одежды и её декорирование.  -как ухаживать за обувью.  средства по уходу за волосами | | -ухаживать за платьем, верхней одеждой, головными уборами, обувью.  -пользоваться химическими и природными средствами для выведения пятен с одежды и обуви и защиты одежды от моли и других насекомых  -уметь ухаживать за волосами и подбирать причёску в соответствии с типом лица |  |  |
| **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ-2часа** | | | | | | | | | | |
| 65-66 | Бытовые электроосветительные приборы. Виды соединения элементов в электрических цепях. | Бытовые электроосветительные приборы. Виды соединения элементов в электрических цепях. | | | 2 | -Названия и устройство ламп накаливания и электрических приборов  -Название и устройство штепсельной вилки и выключателя | | -Разбирать, собирать, ремонтировать вилку и выключатель.  -Выполнять условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. |  |  |
| **ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ-2часа** | | | | | | | | | | |
| 67-68 | Экскурсия на предприятие бытового обслуживания.  Профессия швея – мотористка. | Профессия швея – мотористка. Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. | | |  | - о профессии швея – мотористка.  - о производстве КБО | |  |  |  |